



# Piano Triennale Offerta Formativa

"A. FARNESE" - CAPRAROLA

---

*Triennio 2019/20-2021/22*

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "A. FARNESE" -  
CAPRAROLA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del .....  
sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. .... del ..... ed è stato  
approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del ..... con delibera n. ....*

*Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:  
2020/21*

*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

### 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



## 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

Come emerge anche dai questionari studente delle prove Invalsi, la maggior parte degli alunni delle sedi di Caprarola e Montalto di Castro proviene da un contesto socio-economico piuttosto svantaggiato che spesso non è in grado di supportare la formazione sociale e civile degli alunni. Il livello culturale delle famiglie degli alunni è medio-basso con un'alta percentuale di titoli di studi non superiore all'obbligo scolastico. A causa di ciò non sempre è stato possibile un elevato coinvolgimento dei genitori nelle attività organizzate dalla Scuola. Rilevante è la percentuale di studenti disabili (per i quali vengono attivati ogni anno progetti di inclusione) e affetti da DSA. E' presente un 8% di alunni stranieri che hanno un buon grado di integrazione nel territorio e all'interno della popolazione scolastica.

Diversi sono i contesti e i bisogni presenti nella sede di Vetralla dove il contesto socio-economico di provenienza degli studenti risulta complessivamente medio alto e bassa è l'incidenza degli studenti stranieri con cittadinanza non italiana . Non sono presenti in tutto l'Istituto alunni con grave svantaggio socio-economico, ad eccezione di pochi con disagio familiare scaturito dalla separazione dei genitori o da morte prematura del genitore lavoratore. In generale, pertanto, il contesto socio-economico risulta in grado di supportare la formazione sociale e civile della grande maggioranza degli studenti.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ "A. FARNESE" - CAPRAROLA (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	VTIS01200C
Indirizzo	VIALE REGINA MARGHERITA 2 CAPRAROLA 01032 CAPRAROLA
Telefono	0761645513
Email	VTIS01200C@istruzione.it
Pec	VTIS01200C@pec.istruzione.it

❖ " P. CANONICA " - VETRALLA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	LICEO SCIENTIFICO
Codice	VTPS01201V
Indirizzo	LOC. MAZZOCCHIO LOC. MAZZOCCHIO 01013 VETRALLA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• SCIENTIFICO</li><li>• LINGUISTICO</li><li>• SCIENTIFICO - SEZIONE AD INDIRIZZO SPORTIVO</li></ul>
Totale Alunni	108

❖ "A. FARNESE" - CAPRAROLA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	VTRH01201L
Indirizzo	VIALE REGINA MARGHERITA 2 CAPRAROLA 01032 CAPRAROLA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO</li><li>• ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO</li></ul>

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

**Totale Alunni** 444

❖ "A. FARNESE" - MONTALTO DI CASTRO (PLESSO)

**Ordine scuola** SCUOLA SECONDARIA II GRADO

**Tipologia scuola** IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Codice** VTRH01202N

**Indirizzo** VIA CERE, 2 MONTALTO DI CASTRO 01014 MONTALTO DI CASTRO

**Indirizzi di Studio**

- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

**Totale Alunni** 167

❖ "PIETRO CANONICA" - VETRALLA (PLESSO)

**Ordine scuola** SCUOLA SECONDARIA II GRADO

**Tipologia scuola** ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

**Codice** VTDD01201P

**Indirizzo** LOC. MAZZOCCHIO 01019 VETRALLA

**Indirizzi di Studio**

- COSTR., AMB. E TERRITORIO - BIENNIO COM.
- COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO - TRIENNIO

<b>Totale Alunni</b>	<b>65</b>
----------------------	-----------

## RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	3
	Chimica	1
	Disegno	1
	Fisica	1
	Informatica	2
	Lingue	1
	Multimediale	1
	cucina	2
	sala-bar	3
	pasticceria	1
	accoglienza turistica	1
	<b>Biblioteche</b>	Classica
<b>Aule</b>	Magna	3
<b>Strutture sportive</b>	Calcetto	1
	Palestra	3
	pista d'atletica	1
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei Laboratori	60
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali)	4



presenti nei laboratori

## RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	<b>107</b>
Personale ATA	<b>33</b>

# LE SCELTE STRATEGICHE

## PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

### Aspetti Generali

*In sintonia con quanto elaborato nei RAV 2017/18 sia dell'IPSEOA "A. Farnese" sia dell'IIS "P. Canonica", la strategia educativa dell'Istituto mira innanzitutto, nel confronto quotidiano alle crescenti sfide legate al territorio e alla variabilità dei contesti, ad innalzare il livello di istruzione dei propri studenti, a garantire l'equità dei risultati per il raggiungimento di una didattica orientata a dare ad ogni persona l'opportunità di organizzare il proprio apprendimento sia individualmente che in gruppo in modo consapevole e autonomo per continuare ad apprendere lungo tutto l'arco della vita, nella prospettiva di una conoscenza condivisa e di un apprendimento come processo socialmente connotato.*

*Inoltre, obiettivo del nostro Istituto è anche quella di formare operatori qualificati professionalmente in modo da favorire l'inserimento dei nostri alunni nel mondo del lavoro sia locale, sia nazionale sia, infine, internazionale.*

*In conclusione, la mission deve necessariamente mirare ad obiettivi di alta qualità, finalizzati agli studenti quali punti nodali dell'azione formativa e didattica, al fine di:*

- Potenziare il loro status di studenti attivando azioni per valorizzare le eccellenze e supportare gli alunni in difficoltà di apprendimento limitando la dispersione scolastica e favorendo l'integrazione*
- Contribuire a formare le competenze di cittadino, in prospettiva europea, promuovendo valori sociali, civili e etici*
- Realizzare lo status di lavoratori.*

### PRIORITÀ E TRAGUARDI

#### Risultati Scolastici

**Priorità**

Migliorare i livelli di conoscenza e competenza degli alunni nelle materie base e nelle



lingue nel biennio.

**Traguardi**

Aumentare la % degli studenti ammessi alla classe successiva. Diminuire la % di studenti con sospensione del giudizio in italiano (sede di Vetralla), matematica (entrambe le sedi), lingue straniere (sedi di Caprarola e Montalto di Castro).

**Priorità**

Potenziamento dell'Offerta Formativa creando nuovi spazi per l'apprendimento  
Maggiori possibilità in campo lavorativo post diploma

**Traguardi**

Realizzazione e potenziamento delle attività laboratoriali attraverso la creazione e il potenziamento dei laboratori di Panificazione, Pasticceria e Sala-Bar

**Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali**

**Priorità**

Migliorare i risultati delle prove INVALSI.

**Traguardi**

Orientare le programmazioni dei Dipartimenti di Italiano e Matematica sulle competenze valutate dalle prove. Ottenere punteggi % non al di sotto del campione di classi con lo stesso livello ESCS.

**Competenze Chiave Europee**

**Priorità**

Sostenere l'uso di metodologie volte al raggiungimento negli studenti della competenza "imparare ad imparare" individualmente e in gruppo.

**Traguardi**

Aumentare la % degli studenti in grado di attuare un metodo di studio efficace misurabile in termini di organizzazione, responsabilità e autonomia anche attraverso il miglioramento delle competenze dei docenti con l'adesione a percorsi di formazione in ambito metodologico e didattico.

**Priorità**

Potenziare la comunicazione nelle lingue straniere

**Traguardi**



Corsi per acquisizione delle certificazioni Ket , Pet, Delf

**Priorità**

Valorizzare la comunicazione attraverso l'uso corretto di vari linguaggi.

**Traguardi**

Potenziare lo sviluppo delle competenze nell'uso delle nuove tecnologie anche attraverso corsi di formazione per i docenti

**Risultati A Distanza**

**Priorità**

Incrementare il livello di conoscenza sugli esiti post diploma

**Traguardi**

Migliorare le iniziative già avviate per la raccolta delle informazioni sui risultati degli studenti post-diploma

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

**ASPETTI GENERALI**

Gli obiettivi formativi prioritari nascono da un attento processo di autovalutazione interna e esterna e procedono in linea con da quanto esplicito nell'Atto di indirizzo del Dirigente e nel rispetto delle caratteristiche dei curricula dei vari indirizzi.

La successiva lista degli obiettivi è quindi da riferirsi all'Istituto nel suo complesso, anche se alcune voci dovranno tener conto delle caratteristiche dei diversi indirizzi

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

6 ) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

7 ) 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

## PIANO DI MIGLIORAMENTO

### ❖ STANDARDIZZAZIONE ESITI TRA GLI ALUNNI E MIGLIORAMENTO PROVE INVALSI

#### Descrizione Percorso

Dagli esiti intermedi e finali degli alunni si è evidenziata una certa variabilità tra le varie sezioni dello stesso anno. Si è così deciso di potenziare i dipartimenti di tutte le discipline e di cercare nelle riunioni di unificare metodi di insegnamento, contenuti, valutazione, tipologie di prove nella direzione di uniformità

#### "OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

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

"Obiettivo:" Prove d'ingresso comuni per le classi prime in tutte le discipline da concordare nel dipartimento del mese di settembre.

Programmazione comune e prove intermedie per il biennio di Italiano e Matematica in vista delle prove Invalsi. Criteri comuni per le prove strutturate di recupero del debito intermedie e finali

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

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

Migliorare i livelli di conoscenza e competenza degli alunni nelle materie base e nelle lingue nel biennio.

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

Migliorare i risultati delle prove INVALSI.

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: PROGRAMMAZIONE COMUNE E  
PREDISPOSIZIONE DI PROVE DISCIPLINARI OMOGENEE PER CLASSI PARALLELE**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/06/2019	Docenti Studenti	Docenti

**Responsabile**

I singoli insegnanti che fanno parte del Dipartimento

**Risultati Attesi**

Maggiore uniformità dei livelli apprendimento e competenze.

Raggiungere risultati in linea con la media nazionale delle prove Invalsi

❖ **POTENZIAMENTO DELLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO**

**Descrizione Percorso**

In continuità con quanto già realizzato nel precedente triennio, sarà realizzato il potenziamento dei laboratori di indirizzo nelle sedi di Caprarola e Montalto di



Castro, in particolar modo quelli di Pasticceria/Panificazione e Sala-Bar con l'obiettivo di migliorare le possibilità di successo lavorativo post diploma.

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

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

**"Obiettivo:"** Potenziamento delle discipline di indirizzo attraverso la realizzazione di attività e laboratori di Cucina, Pasticceria, Panificazione e Sala-Bar, strutture sportive

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

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

Potenziamento dell'Offerta Formativa creando nuovi spazi per l'apprendimento Maggiori possibilità in campo lavorativo post diploma

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: CREAZIONE DI LABORATORIO**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/12/2020	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
	ATP	ATP

**Responsabile**

Docenti di indirizzo

**Risultati Attesi**

Potenziamento dell'Offerta Formativa;

Maggior successo in campo lavorativo post diploma;

Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica

**❖ MONITORAGGIO RISULTATI A DISTANZA**
**Descrizione Percorso**

Creazione di eventi che coinvolgano gli studenti diplomati al fine di conoscere l'incidenza delle attività scolastiche sul futuro professionale e/o formativo degli alunni in uscita

**"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"**
**"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO**

**"Obiettivo:"** Migliorare la conoscenza dei risultati a distanza post-diploma al fine di raggiungere una maggior percezione del lavoro dei docenti a scuola per il successo e inserimento dei ragazzi nelle attività formative o lavorative post diploma

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**
**» "Priorità" [Risultati a distanza]**

Incrementare il livello di conoscenza sugli esiti post diploma

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: CERIMONIA CONSEGNA DIPLOMI**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/12/2018	Docenti	Docenti
	ATA	ATA
	Studenti	Studenti
	Genitori	Genitori

**Responsabile**

Verrà organizzata in ogni mese di dicembre una cerimonia per la consegna dei diplomi durante la quale sarà somministrato un questionario di monitoraggio degli esiti formativi e/o professionali in uscita e a distanza post-diploma.





### **Risultati Attesi**

Maggior conoscenza dell'incidenza delle attività scolastiche sul futuro professionale e/o formativo degli alunni diplomati

# L'OFFERTA FORMATIVA

## TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

### SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

**ISTITUTO/PLESSI****CODICE SCUOLA**

"PIETRO CANONICA" - VETRALLA

VTDD01201P

#### A. COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO - TRIENNIO

##### 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:**

di indirizzo

- selezionare i materiali da costruzione in rapporto al loro impiego e alle modalità di lavorazione.

- rilevare il territorio, le aree libere e i manufatti, scegliendo le metodologie e le strumentazioni più adeguate ed elaborare i dati ottenuti.

- applicare le metodologie della progettazione, valutazione e realizzazione di costruzioni e manufatti di modeste entità, in zone non sismiche, intervenendo anche nelle problematiche connesse al risparmio energetico nell'edilizia.

- utilizzare gli strumenti idonei per la restituzione grafica di progetti e di rilievi.

- tutelare, salvaguardare e valorizzare le risorse del territorio e dell'ambiente.

- compiere operazioni di estimo in ambito privato e pubblico, limitatamente all'edilizia e al territorio.

- gestire la manutenzione ordinaria e l'esercizio di organismi edilizi.

- organizzare e condurre i cantieri mobili nel rispetto delle normative sulla sicurezza.

### **SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: LICEO SCIENTIFICO**

<b>ISTITUTO/PLESSI</b>	<b>CODICE SCUOLA</b>
" P. CANONICA " - VETRALLA	VTPS01201V

#### **A. SCIENTIFICO**

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

a tutti i licei:

- padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;

- comunicare in una lingua straniera almeno a livello B2 (QCER);

- elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta;
- identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni;
- riconoscere gli aspetti fondamentali della cultura e tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa, italiana ed europea, e saperli confrontare con altre tradizioni e culture;
- agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini;

### **Competenze specifiche:**

del liceo Scientifico:

- applicare, nei diversi contesti di studio e di lavoro, i risultati della ricerca scientifica e dello sviluppo tecnologico, a partire dalla conoscenza della storia delle idee e dei rapporti tra il pensiero scientifico, la riflessione filosofica e, più in generale, l'indagine di tipo umanistico;
- padroneggiare le procedure, i linguaggi specifici e i metodi di indagine delle scienze sperimentali;
- utilizzare strumenti di calcolo e di rappresentazione per la modellizzazione e la risoluzione di problemi;
- utilizzare le strutture logiche, i modelli e i metodi della ricerca scientifica, e gli apporti dello sviluppo tecnologico, per individuare e risolvere problemi di varia natura, anche in riferimento alla vita quotidiana;
- utilizzare i procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica, padroneggiando anche gli strumenti del Problem Posing e Solving.

## **B. LINGUISTICO**

### **Competenze comuni:**

a tutti i licei:

- padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;

- comunicare in una lingua straniera almeno a livello B2 (QCER);
- elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta;
- identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni;
- riconoscere gli aspetti fondamentali della cultura e tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa, italiana ed europea, e saperli confrontare con altre tradizioni e culture;
- agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini;

**Competenze specifiche:**

del liceo Linguistico:

- possedere competenze linguistico-comunicative per la seconda e terza lingua straniera almeno a livello B1 (QCER);
- utilizzare le competenze linguistiche nelle tre lingue moderne in attività di studio e in diversi contesti sociali e ambiti professionali;
- elaborare nelle tre lingue moderne tipi testuali diversi e adeguati ai compiti di lavoro;
- padroneggiare l'uso dei tre sistemi linguistici passando agevolmente dall'uno all'altro e utilizzando forme specifiche e caratterizzanti di ciascuna lingua;
- operare conoscendo le caratteristiche culturali dei paesi a cui appartengono le tre lingue moderne apprese, in particolare le opere letterarie, artistiche, musicali, cinematografiche, oltre alle tradizioni e alle linee fondamentali della storia;
- agire in situazioni di contatto e scambi internazionali dimostrando capacità di relazionarsi con persone e popoli di altra cultura;
- applicare le capacità di comunicazione interculturale anche per valorizzare il patrimonio storico, artistico e paesaggistico di un territorio.

**SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
"A. FARNESE" - CAPRAROLA	VTRH01201L
"A. FARNESE" - MONTALTO DI CASTRO	VTRH01202N

## **A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

### **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:**

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

## **B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**

### **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:**

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.

**C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO****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:**

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

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

##### **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:**

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.

## INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

### Approfondimento

Per quanto riguarda l'Istituto prof. per i servizi alberghieri e ristorazione dei plessi di Caprarola e Montalto di Castro, a partire dall'anno scolastico 2018-2019 il quadro orario cambierà, a partire dalle classi I, secondo quanto riportato in seguito

<b>AREA GENERALE A TUTTI GLI INDIRIZZI</b>	<b>I ANNO</b>	<b>II ANNO</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3

<b>Asse matematico</b>		
Matematica	4	4
<b>Asse storico sociale</b>		
Storia	1	2
Geografia	1	0
Diritto e economia	2	2
<b>Scienze motorie</b>		
Scienze motorie e sportive	2	2
<b>RC o attività alternative</b>		
Religione cattolica/attività alternativa	1	1

<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>I ANNO</b>	<b>II ANNO</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>		
Seconda lingua straniera: Francese	2	2
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>		
Scienze integrate (Fisica/Chimica/Biologia)	2	2
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2

**CURRICOLO DI ISTITUTO**

**NOME SCUOLA**

"A. FARNESE" - CAPRAROLA (ISTITUTO PRINCIPALE)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO****PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO  
(PCTO)****❖ CORSO HACCP****Descrizione:**

Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;

\_ applicazione delle misure di auto controllo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

\_ rischi identificati;

punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle: misure correttive, le misure di prevenzione e la documentazione relativa alle procedure.

**MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

**SOGGETTI COINVOLTI**

- Professionista (PRF)

**DURATA PROGETTO**

Annuale

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente, i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze

dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro. Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti. I docenti delle materie coinvolte: valutano le competenze durante ed al termine dell'esperienza tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.

### ❖ **CORSO DI FLAIR BARTENDING**

#### **Descrizione:**

Un Bartender conosce alla perfezione il proprio lavoro ed aggiungendo le svariate tecniche che il "working flair" gli mette a disposizione riesce ad unire precisione, velocità, qualità e un pizzico di allegria da offrire in ogni momento ai propri clienti. Il Barman non è un lavoratore qualsiasi bensì un professionista che sa interagire con qualsiasi tipo di persona. - Tecniche di versaggio - Conteggi, meccaniche, combinazioni - Ricette e analisi dei drinks - Categorie - Regole di porzione - Tecnica di preparazione drinks (in qualità, velocità e spettacolarità) - Organizzazione banco bar e setup dei materiali tecnici e di supporto - Flair di lavoro.

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Professionista (PRF)

#### **DURATA PROGETTO**

Annuale

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

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente, i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. Le attività di

laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro. Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti. I docenti delle materie coinvolte: valutano le competenze durante ed al termine dell'esperienza tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.

### ❖ **CAFFETTERIA / LATTE ART**

#### **Descrizione:**

Il corso tratterà:

- Il Cappuccino tradizionale
- Identificazione del latte per il "Latte Art"
- Tecniche di Decorazione con la lattiera
- Marketing di Vendita-Incremento degli incassi
- Set Up Bar, utilizzo e manutenzione della macchina da caffè e strumenti vari.
- L'espresso
- I caffè speciali
- I coffee drink

Gli argomenti sopraelencati presentano le regole fondamentali per la corretta preparazione e degustazione del cappuccino.

Sono affrontati con una prospettiva innovativa perché propongono non solo tecniche e strumenti tradizionali, ma anche la curiosa tecnica della "latte art" ovvero, il cappuccino "decorato".

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Professionista (PRF)

#### **DURATA PROGETTO**

Annuale

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

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente, i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro. Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti. I docenti delle materie coinvolte valutano le competenze durante ed al termine dell'esperienza tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.

## ❖ **CORSO PIZZA**

### **Descrizione:**

Storia della pizza

Le farine varie tipologie e loro contenuto

L'impasto in generale, cottura della pizza.

Lezione pratiche

Metodologia dell'impasto con relativa dimostrazione pratica, preparazione delle palline e linea di preparazione.

Stesura dell'impasto, primi approcci con la pala e dimostrazione cartone – pizza d'asporto.

Preparazione del forno con temperatura del forno e della cottura con relativa gara di stesura.

Preparazione della pizza marinara e focaccia.

Problematiche di varie temperature, stesura e preparazione della pizza margherita.

Linea di produzione delle materie prime.

### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Professionista (PRF)

### **DURATA PROGETTO**



Annuale

### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente, i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro. Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti. I docenti delle materie coinvolte: valutano le competenze durante ed al termine dell'esperienza tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.

### **❖ MIXOLOGI**

#### **Descrizione:**

Il corso permette di trasformare il barman nel "sovrano indiscusso del drink".

Il "barman mixology" ha come obiettivo quello di combinare "la chimica del gusto" con gli ingredienti della merceologia;

- applicare tecniche innovative per sorprendere il cliente con sapori, odori, aromi, essenze, abbinamenti di frutta, verdura e consistenze;
- creare sfere solide da bevande liquide associate ad alcolati ed idrolati;
- rivisitare ricette antiche in chiave moderna;
- stupire con la sferificazione;
- abbinare i finger-food ai drink;
- usare la gelificazione;
- proporre incredibili connubi tra la cucina e l'arte della miscelazione;
- usare la creatività associata ad una tecnica di versaggio perfetta.

L'obiettivo del presente corso mixology è quello di fornire allo studente le competenze tecniche e merceologiche indispensabili per lavorare nei cocktail bar.

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

**SOGGETTI COINVOLTI**

- Professionista (PRF)

**DURATA PROGETTO**

Annuale

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente, i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro. Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti. I docenti delle materie coinvolte: valutano le competenze durante ed al termine dell'esperienza tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.

**❖ WEDDING EVENT****Descrizione:**

La professione del wedding planner (responsabilità e i compiti). Il matrimonio come evento. Pianificare un matrimonio: da dove iniziare e come procedere Il coordinamento della cerimonia Come catturare l'interesse dei futuri sposi. Atteggiamento e precauzione nel rapporto col cliente e con i fornitori. Il briefing con gli sposi Foto, video, allestimenti e musica (intervento di professionisti del settore). Catering o Cucina della location? (intervento di professionisti del settore). Food&Beverage: abbinamenti cibo-vino, presentazione delle portate e mise en place (intervento di professionisti del settore). Torta nuziale o Wedding Cake? (intervento di professionisti del settore). Sbocchi professionali e opportunità di lavoro. Accenni sulla progettazione e realizzazione e l'importanza del lavoro di team Ideazione e realizzazione di un progetto personalizzato

**MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Professionista (PRF)

#### **DURATA PROGETTO**

Annuale

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

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente, i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro. Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti. I docenti delle materie coinvolte valutano le competenze durante ed al termine dell'esperienza tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.

## **INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE**

### **❖ ARTISTI A TAVOLA: ROSSINI**

Il progetto viene proposto nell'occasione dell' anniversario rossiniano. Il progetto si articola in tre momenti distinti e complementari: 1) Parte informativa, verso gli studenti. Essa è connessa alla conoscenza di Gioachino Rossini; 2) Parte esperienziale. Gli studenti 'allestiranno due banchetti filologici anche sul piano dell'allestimento in sala e della costruzione di menu tematici, secondo le indicazioni fornite da Rossini stesso; 3) Parte espositiva. Essa si svolgerà mediante la preparazione e l'esposizione di tavole dedicate a corredo dei conviti, nelle quali sarà sinteticamente presentato profilo del musicista e le correlazioni con la sua epoca, ambiente e gusto.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

1) Storico-culturali specifici: sviluppo della consapevolezza che conoscenze, competenze, abilità 2) Didattici: sviluppo scientifico inter e trans-disciplinare volto alla valorizzazione delle tradizioni nazionali ed alla formazione di professionisti dell'eno-gastronomia che non si accontentino solo di far saziare i futuri loro clienti; 3) Specifici parte tecnica: Realizzazione e confezione di piatti mediante l'uso corretto e organizzato delle attrezzature disponibili, degli spazi e dei tempi nella preparazione del banchetto anche sul piano dell'allestimento della sala e della sua gestione di servizio e ricettiva.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** cucina

❖ **CERTIFICAZIONI EUROPEE LINGUA STRANIERA LIVELLO B1**

Il Progetto Lingua viene proposto nell'ambito dell'ampliamento dell'Offerta Formativa per la valorizzazione delle eccellenze, rispondendo così, alle indicazioni delle più recenti direttive EUROPEE e del MIUR relative all'internazionalizzazione delle culture favorendo l'apprendimento di L2 con il rilascio di Certificazione A1 A2 B1 FCE riconosciute in tutti i Paesi dell'UE. L'ENTE CERTIFICATORE che effettuerà l'esame e che rilascerà le relative certificazioni è il BRITISH INSTITUTE di Roma con sede autorizzata di Viterbo

**Obiettivi formativi e competenze attese**

rilascio di Certificazione A1 A2 B1 FCE riconosciute in tutti i Paesi dell'UE.

**DESTINATARI**

Classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet  
Lingue

❖

## ASCOLTARE IL SILENZIO

Messa in scena di uno spettacolo orazione-civile predisposto per il Giorno della Memoria. È la narrazione, accompagnata dalla proiezione di filmati, immagini in diapositive elettroniche e musica dal vivo e non, della vicenda di una famiglia deportata ad Auschwitz e della sorte dei bambini di cui esistono le immagini testimoniali.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Educazione permanente alla tolleranza ed alla diversità. Educazione alla comprensione della realtà attuale alla luce delle esperienze storiche, mediante l'utilizzazione di documenti originali provenienti dal CDEC. Educazione alla conoscenza delle problematiche connesse alla devalorizzazione dell'uomo. Gli studenti sono chiamati alla costruzione di un comune percorso di responsabilità civile e di costruzione di una comune identità di fini nella partecipazione collettiva alla messa in scena dello spettacolo. Superamento insieme delle difficoltà di relazione individuali. Crescita dell'autostima nel rispetto diffuso dell'altro e nella volontà di onorare un impegno dall'alto valore etico.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

#### Risorse Materiali Necessarie:

##### ❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet

##### ❖ **ORTO DIDATTICO DI ERBE AROMATICHE (PROGETTO DI INCLUSIONE)**

Il progetto prevede la partecipazione degli alunni diversamente abili che svolgono piani educativi differenziati, e tutti i ragazzi che vogliono partecipare. Le attività proposte hanno l'obiettivo di far stabilire ai partecipanti alle attività un rapporto diretto con la natura e i suoi ritmi, prendendo parte alla coltivazione e alla crescita delle piante, in un clima di collaborazione reciproca, in una dimensione di gruppo attenta alla caratteristica dei singoli. la caratteristica dell'orto-didattica, applicata durante lo svolgimento del progetto, oltre ad essere una delle tante metodologie per spiegare il ciclo vitale delle piante, è per le persone diversamente abili, una vera

terapia che offre stimoli che interessano diversi aspetti della personalità.

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

Utilizzare una modalità di apprendimento attivo: imparare facendo partecipare con senso di responsabilità ad un progetto comune; Sviluppare la curiosità e l'abitudine all'osservazione dei fenomeni naturali; Creare un rapporto positivo con l'elemento terra; Sollecitare l'attività motoria; Stimolare aspetti cognitivi (attenzione, memoria, ecc.); Stimolare la capacità sensoriale tramite aree colorate e aromatiche: olfatto gusto vista e tatto; Conoscere le caratteristiche di piante arbusti, erbe e fiori; Conoscere e utilizzare strumenti di lavoro;

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** cucina

#### ❖ **LABORATORIO CREATIVO (PROGETTO DI INCLUSIONE)**

Il laboratorio creativo è il luogo privilegiato dove l'alunno può imparare a mettersi in gioco, dove la fantasia e la creatività possono prendere forma. Il laboratorio è il luogo dove si sperimenta e dove si possono sviluppare i linguaggi grafici, pittorici e plastici, strumenti di comunicazione per lo studente, altrettanto importanti quanto quelli verbali e simbolici. La parte più interessante è sicuramente la ricerca, che permette di sviluppare l'ingegnosità, parte originale e inimitabile in ogni persona. Per questo motivo occorre pensare un percorso nel quale l'originalità di ogni studente, con particolare riferimento agli studenti con handicap, può irrompere per far sì che quest'ultimo possa rendere il lavoro proprio e possa quindi lasciare un segno nella sua maturazione. Non importa infatti il risultato estetico del lavoro ma il percorso che l'alunno si è sforzato di compiere per raggiungerlo. I laboratori creativi offrono strumenti, mezzi e tecniche, ma non suggeriscono soggetti o contenuti, lasciando che ognuno trovi la sua strada per esprimersi con quello che ha visto fare e che anche lui prova a fare.

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

Il progetto laboratorio creativo rappresenta un percorso didattico che mira a portare l'alunno portatore di handicap ad una conoscenza sempre maggiore del mondo

artistico (sia in termini teorici che pratici) e dei diversi supporti e materiali ad esso collegati. Lo studente ha, così, anche la possibilità di sondare ed auto valutare il proprio talento e le proprie inclinazioni artistiche (anche in prospettiva del futuro percorso scolastico e professionale). Il laboratorio prevede una parte teorica e una pratica: la dimensione manuale viene integrata con momenti di spiegazione per offrire apprendimenti teorici alla portata degli alunni. La conclusione di ogni percorso potrebbe prevedere anche la possibilità di costruzione di un evento espositivo nella scuola aperto alla partecipazione delle famiglie e del corpo docente: in questa sede, gli studenti potranno esporre i loro lavori e condividere l'esperienza realizzata.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ UN ANNO INSIEME (PROGETTO DI INCLUSIONE)**

Il progetto prevede la partecipazione degli alunni con disabilità che svolgono piani educativi differenziati, e tutti i ragazzi che vogliono partecipare. I ragazzi verranno chiamati a raccogliere ricette gastronomiche e materiale riguardante attività di cucina e di sala/bar. In seguito con cadenza di un giorno a settimana (lunedì) svolgeranno una serie di esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina e di sala/bar sotto la guida degli insegnanti e dei tecnici di laboratorio.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Migliorare la capacità di collaborazione con il gruppo di lavoro; Acquisire maggiore autonomia nello svolgimento delle attività tecnico pratiche; Abituarsi alla scrupolosa osservanza delle norme igieniche; Conoscere e utilizzare un linguaggio tecnico appropriato; Impegnarsi nello svolgimento di un corretto servizio di cucina e sala /bar.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ Laboratori:**

cucina

**❖ CORSO DI ANIMATORE TURISTICO**

Il corso, della durata di 12 – 16 ore, articolate nell'arco di due interventi, prevede lo svolgimento di attività sia teoriche (lezioni frontali) che pratiche (simulazioni), gestite da personale esterno, presso la sede dell'agenzia che effettuerà l'attività. Gli alunni frequentanti potranno effettuare stage gestiti dall'agenzia che ha curato il corso ("AGENZIA SHAKE ANIMAZIONE" O "Agenzia Trend in motion S.r.l.") ed eventualmente inseribili nell'ambito delle attività di alternanza scuola – lavoro delle classi IV e V. Al termine del corso verrà rilasciato ai partecipanti un attestato di animatore turistico.

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

L'obiettivo principale del progetto è quello relativo all'acquisizione, da parte degli alunni, di competenze relazionali e organizzative nel settore turistico.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

#### ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Multimediale

#### ❖ **COSA BOLLE IN PENTOLA: RACCOLTA DI FIABE, FAVOLE E RACCONTI BREVI.**

Il progetto si articola in due momenti distinti e complementari (di preparazione e produzione) ed è volto ad integrare e approfondire la padronanza linguistica di base e le competenze lessicali e di scrittura creativa degli alunni. Parte informativa. IL progetto ha come fine quello di far produrre agli alunni della classe seconda e terza e quanti vorranno partecipare delle altre classi dell'istituto, testi narrativi declinati nelle differenti tipologie quali la fiaba, la favola il racconto breve, novella.. Parte esperienziale. Gli alunni elaboreranno testi seguendo le principali regole di produzione testuale in un contesto laboratoriale nel quale si lavorerà in piccoli gruppi per la realizzazione delle fiabe mentre singolarmente per la produzione di testi più articolati. Successivamente i loro lavori verranno raccolti in una collana che verrà pubblicata all'interno della scuola e utilizzata negli eventi della scuola tra cui gli open day. Tutto ciò per dare maggiore visibilità alla loro capacità creativa.

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

Linguistici: gli alunni sanno scrivere in maniera consapevole e autonoma un testo narrativo che sia corretto nel lessico e nella sintassi, sapranno organizzare e pianificare



un testo, padroneggiando gli elementi fondamentali della narrazione (schema narrativo, personaggi, luogo, tempo, registro linguistico, il tipo di narrazione) produrranno testi scritti corretti coerenti e coesi, illustrati da disegni che renderanno più intuitivo il contenuto dei testi. Didattici: a) Organizzare in modo autonomo lo sviluppo di un testo narrativo che tenga conto di tutte le componenti dello stesso, controllo ed eventuale revisione dell'elaborato, sviluppo dell'autostima e dell'autocontrollo nei miglioramenti e nei progressi riportati in itinere; abitudine al rispetto della tempistica data, capacità quando richiesta di lavorare in gruppo, rispetto di regole condivise.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Laboratori:**

 Con collegamento ad Internet  
Informatica

 ❖ **SE QUALCUNO BUSSA ALLA PORTA DEL TUO CUORE**

Primo Modulo Formativo: "Analisi del disagio e dell'emarginazione" Secondo Modulo Formativo: "Il volontario e il volontario Caritas" Terzo Modulo Formativo: "Role playing, Brainstorming" Quarto Modulo Formativo: "Lavoro con il corpo, Ascolto Emozioni, Raccolta test di gradimento Quinto Modulo Formativo: "La missione del volontario"

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Offrire alle ragazze/ai ragazzi, elementi scientifici per una lettura ed un'analisi della realtà del disagio e dell'emarginazione con un particolare riferimento alla nostra Regione. - Sviluppare le loro competenze attraverso un'azione di volontariato che permette di mettere alla prova, sul campo, i propri talenti e di apprendere nuove competenze - Far prendere consapevolezza alle ragazze/ai ragazzi del significato di "dare il meglio di sé agli altri" attraverso uno sviluppo adeguato della propria sensibilità e creatività - Offrire elementi per la comprensione del ruolo del volontariato e riflettere sul significato dell'impegno. - Aiutare le studentesse/gli studenti ad ampliare le loro conoscenze sulle realtà di volontariato e sui possibili ambiti di

impegno personale nonché, ove possibile, fare esperienza personale di servizio.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **AI CONFINI DEL CACAO**

Il progetto nasce dall'approfondimento di una delle tematiche proposte (il cacao) dall'ente organizzatore dell'evento EXPO Milano 2015 e da alcuni filmati, tra cui Terra Madre, sullo sfruttamento di uno straordinario ecosistema, l'Amazzonia, dove multinazionali stanno industrializzando alcune produzioni agricole, che sono le uniche fonti di reddito dei contadini locali, tra cui il cacao e il caffè. La scelta quindi è caduta sul cacao, straordinario prodotto conosciuto già da tempi remoti. L'argomento verrà sviscerato dal punto di vista storico, economico/politico, nutrizionale, matematico, gastronomico e nelle attività di sala-bar.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Conoscere le origini storico-geografiche dell'alimento
- Conoscere la filiera del cacao
- Conoscere le proprietà nutritive del cacao
- Conoscere i monopoli legati al cacao e le implicazioni politico-economiche della sua vendita
- Conoscere il cioccolato anche attraverso giochi e geometrie matematiche
- Conoscere i principali impieghi del cioccolato nei vari settori della ristorazione
- Favorire l'osservazione sistematica e monitorata di un fenomeno
- Favorire un approccio interdisciplinare della problematica trattata, per stimolare un approccio trasversale alla tematica in oggetto
- Stimolare la riflessione e la creatività sulle problematiche attuali
- Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, concetti, diversi problemi prospettando varie tipologie di soluzioni
- Utilizzare in maniera critica, consapevole e produttiva le nuove tecnologie

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

**Risorse Materiali Necessarie:**



**Laboratori:**

cucina

❖ **CIB'ART**

LE ATTIVITÀ PROGETTATE SARANNO SVOLTE COME LABORATORIO ARTISTICO, NEL QUALE VERRANNO STUDIATE E ANALIZZATE LE VARIE EPOCHE ARTISTICHE CON PARTICOLARE ATTENZIONE IL RAPPORTO TRA CIBO E ARTE; RUOLO DEGLI ALIMENTI COME DISTINZIONE SOCIALE. CONSIDERANDO IL GRANDE INTERESSE ED ENTUSIASMO CHE GLI ALUNNI HANNO DIMOSTRATO NEGLI ANNI SCOLASTICI PRECEDENTI, SI LAVORERÀ PER PICCOLI GRUPPI ANCHE NELLE RISPETTIVE CLASSI. LA FASE FINALE DEL PROGETTO PREVEDE LA PRODUZIONE DI COPIE SU TELA DI ARTISTI DI VARIE EPOCHE CON LA TECNICA PITTORICA ACRILICA, MEDIATI DALLA PROPRIA ESPERIENZA PERSONALE.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

L'OBBIETTIVO PRINCIPALE DEL PROGETTO E' LA VALORIZZAZIONE DELL'ISTITUTO COME FORMA DI ORIENTAMENTO SCOLASTICO, INTERAZIONE E INCLUSIONE SOCIALE.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **CUCINA AMICA (PROGETTO DI INCLUSIONE)**

IL LABORATORIO DI CUCINA SI RIVOLGE AGLI STUDENTI CERTIFICATI L.104/92 E SI PROPONE DI MIGLIORARE LE LORO COMPETENZE E ABILITÀ PRATICHE NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE, SI SVOLGE 1 VOLTA LA SETTIMANA PER 2 ORE NEI LOCALI DEL LABORATORIO DI RISTORAZIONE E PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI ALCUNE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE COME IL PANE, LA PIZZA E DOLCI.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- MIGLIORARE LE COMPETENZE E ABILITÀ PROFESSIONALI DELLA RISTORAZIONE •
- CONOSCERE E SAPER UTILIZZARE NEL MODO PIÙ APPROPRIATO GLI STRUMENTI E GLI UTENSILI DELLA CUCINA •
- MIGLIORARE L'AUTONOMIA SOCIALE E PROFESSIONALE •
- RAFFORZARE LA SICUREZZA E LA FIDUCIA IN SE STESSI E NELL'AMBIENTE DI STUDIO •
- MIGLIORARE IL LAVORO DI SQUADRA

## DESTINATARI

Altro

### Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori: cucina

### ❖ UN MONDO A...TAVOLA

Gli studenti selezionati, in base alle difficoltà descritte dai singoli Consigli di classe saranno per la maggior parte quelli delle classi prime e seconde dell'Istituto, con qualche eccezione, legata a bisogni emergenti di studenti delle classi terze e quarte che presentano disagi marcati e che, spontaneamente, aderiscono alle iniziative proposte. Dopo la prima fase di conoscenza e organizzazione, gli alunni partecipanti al progetto saranno suddivisi in 8/10 gruppi (in base al numero dei partecipanti) SOLO PER I LABORATORI DI SALA E CUCINA.

#### Obiettivi formativi e competenze attese

- sviluppare la capacità di riconoscere e vivere situazioni problematiche, attivando procedure adeguate per affrontarle ed eventualmente risolverle, evitando scelte e condotte potenzialmente autolesive;
- sviluppare la capacità di condividere con gli "altri" le proprie emozioni abbattendo il muro della "diversità";
- maturare la capacità di cogliere e comprendere il rapporto tra se e gli altri;
- sviluppare i linguaggi alternativi per la veicolazione di vissuti e la strutturazione di un canale comunicativo finalizzato alla costruzione di relazioni efficaci e al riconoscimento del proprio valore, attraverso la produzione di lavori ad alta densità espressiva;
- integrare gli studenti più a rischio nel gruppo dei pari e nella scuola;
- migliorare la qualità della comunicazione tra pari nel gruppo;
- migliorare l'autostima e la cooperazione tra pari con competizioni leali e formative.

## DESTINATARI

## RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

Classi aperte parallele

### Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori: cucina

## ❖ QUANTO BASTA: PER UN CONSAPEVOLE E RESPONSABILE ESERCIZIO DELLA LIBERTA'

L' intento di questo progetto è continuare il percorso intrapreso lo scorso anno con il progetto denominato #genteonesta diritti, doveri e responsabilità. Continuare, quindi, ad educare alla legalità attraverso lo studio dei principi fondamentali della Costituzione per il biennio e la conoscenza dell'ordinamento della Repubblica, anche attraverso l'organizzazioni di incontri con esperti relativi a tematiche legate alla legalità e la visita dei palazzi istituzionali per il triennio e la partecipazione agli eventi organizzati dalla Rete di scuole G. Falcone e dall'Osservatorio regionale per la legalità.

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

IL PROGETTO RIENTRA NELLA TEMATICA DELLA CITTADINANZA ATTIVA . SI PROPONE DI APPROFONDIRE LO STUDIO DELLA COSTITUZIONE ITALIANA NEI SUOI PRINCIPI FONDAMENTALI E NELLA PARTE RELATIVA ALL'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA. LA PRIMA PARTE HA COME DESTINATARI IL BIENNIO MENTRE LA SECONDA PARTE IL TRIENNIO, IN PARTICOLARE LE CLASSI QUINTE DAL MOMENTO CHE , AVENDO RAGGIUNTO LA MAGGIOR ETA' COMINCIANO AD ESERCITARE IL DIRITTO DI VOTO E QUINDI A RAPPORTARSI INDIRETTAMENTE CON LE SCELTE POLITICHE .

### **DESTINATARI**

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

### **Risorse Materiali Necessarie:**

## ❖ I GIOCHI MATEMATICI DELLA "BOCCONI"

Il Liceo Scientifico "P. Canonica" ha sempre incoraggiato i propri studenti a partecipare a diverse gare matematiche che, per tipologia e contenuti, possono risultare più idonee agli uni o agli altri. In particolare negli ultimi anni trova maggior riscontro i Giochi Matematici organizzati dall'Università "Bocconi" di Milano. Le attività cominceranno il 13 Novembre 2018 con "I Giochi d'Autunno" e saranno coinvolti tutti gli studenti del Liceo Scientifico. Il regolamento e le modalità di partecipazione sono raggiungibile dal seguente link: <http://matematica.unibocconi.it/giochi-matematici/giochi-dautunno>. Questa gara prevede una finale regionale a Marzo 2019 che si terrà a Viterbo e poi la finale nazionale a Maggio 2019 a Milano. La preparazione per questa gara parte subito dopo le iscrizioni con incontri di formazione teorica online e di allenamento individuale. La preparazione per tutte le fasi del Progetto

avviene mediante accesso a un corso di formazione dove periodicamente il curatore pubblicherà video-lezioni teoriche ed esercizi svolti. In via sperimentale si cercherà di far partecipare gli alunni ad alcune lezioni di allenamento organizzate tramite gare a squadre all'interno del "Progetto phi quadro". (Vedi: <http://www.phiquadro.it/>) . La partecipazione ai giochi matematici ha quindi lo scopo di far capire agli alunni che la Matematica può essere divertente, stimolante e a volte anche ludica, non fatta solo di esercizi meccanici, aridi e noiosi; inoltre approfondendo lo studio di argomenti di carattere non prettamente scolastico la partecipazione ai giochi permette di infondere negli alunni un'idea della matematica come una disciplina intellettualmente stimolante.

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

La partecipazione dà l'opportunità di affrontare problemi un po' diversi rispetto a quelli affrontati in classe ma in grado di aumentare l'attenzione e l'interesse per ciò che si fa a scuola. Sono un'occasione anche per valorizzare le attitudini alla logica e per avvicinare gli alunni ad un tipo di prova selettiva spesso usata per il proseguimento degli studi e per accedere al mondo del lavoro. Gli obiettivi principali di tale progetto sono: □ far acquisire agli alunni sicurezza nell'affrontare situazioni logiche e problematiche; □ potenziare negli allievi le capacità di autovalutazione delle proprie attitudini; □ abituare gli alunni a sostenere prove selettive

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

##### ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Informatica  
Multimediale

##### ❖ **INTERCULTURA**

IL PROGETTO INTERCULTURA SI PREFIGGE DI FAR CONOSCERE AGLI STUDENTI LA  
POSSIBILITÀ DI EFFETTUARE PERIODI DI STUDIO ALL'ESTERO MEDIANTE UN

PROGRAMMA CHE SI ARTICOLA IN QUATTRO FASI: LE SELEZIONI, LA FORMAZIONE PRE PARTENZA, IL SOGGIORNO ALL'ESTERO E LA FORMAZIONE AL RIENTRO

**Obiettivi formativi e competenze attese**

IL PROGETTO VUOLE OFFRIRE AGLI ALUNNI L'OPPORTUNITÀ DI APPRENDERE E PERFEZIONARE L'USO DI UNA LINGUA STRANIERA, CONOSCERE LA CULTURA DEI PAESI OSPITANTI, CONFRONTARSI CON STILI DI VITA E DI PENSIERO DIVERSI

**DESTINATARI**

Gruppi classe

**Risorse Materiali Necessarie:****❖ VOLIAMO ALTI**

I DRONI O PER ESSERE PIÙ PRECISI, I SISTEMI AEREI DI PILOTAGGIO REMOTO (SAPR) STANNO AVENDO UN RAPIDA DIFFUSIONE IN CONSIDERAZIONE DEL VASTO CAMPO DI IMPIEGO CHE, NELLA PROFESSIONE TECNICA TROVANO VARIE APPLICAZIONI, COME AD ESEMPIO: □ FOTOINSERIMENTI CON RENDERING PER VALUTAZIONI DI IMPATTO AMBIENTALE □ FOTOGRAMMETRIA E RILIEVO DEL TERRITORIO □ ISPEZIONI DI LINEE ELETTRICHE, OLEODOTTI, GASDOTTI, ECC □ CONTROLLO DELLE SPONDE FLUVIALI E COSTE MARITTIME □ MONITORAGGIO STRUTTURALE DEGLI IMMOBILI □ LOTTA ALL'ABUSIVISMO EDILIZIO □ MAPPE AMBIENTALI E CONTROLLO ATTIVITÀ AGRICOLE

**Obiettivi formativi e competenze attese**

LE CLASSI COINVOLTE PER IL PROGETTO SONO LA 4ª E 5ª DEL CORSO C.A.T. LO SCOPO DIDATTICO DEL PROGETTO PREVEDE L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TEORICHE E PRATICHE CHE CONSENTANO AI PARTECIPANTI L'ACQUISIZIONE DELL'ATTESTATO DI PILOTA APR. IL CORSO È REGOLARMENTE RICONOSCIUTO DALL'ENAC E UN ISTRUTTORE ENAC TERRÀ LA SESSIONE DI ESAME. IL CONSEGUIMENTO DA PARTE DEGLI ALLIEVI DELL'ATTESTATO TEORICO DARÀ DIRITTO ALLO STUDENTE, UNA VOLTA COMPIUTO I 18 ANNI DI ETÀ ED OTTENUTO IL CERTIFICATO MEDICO DI 2ª CLASSE AERONAUTICA, DI SEGUIRE I CORSI DI ADDESTRAMENTO PRATICO CON CONSEGUENTE QUALIFICA DI PILOTA SAPR.

**DESTINATARI****RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**DESTINATARI****RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet  
Multimediale

**❖ VERDI INCONTRI (PROGETTO DI INCLUSIONE)**

Il presente progetto si propone di recuperare e valorizzare il giardino localizzato all'interno della struttura scolastica, per creare uno spazio fruibile attraverso attività laboratoriali. La scuola intesa come LABORATORIO è il luogo in cui non solo si elaborano i saperi, ma anche un insieme di opportunità formative per produrre nuove conoscenze e sviluppare nuove competenze. In particolare, intende far scoprire e sperimentare agli studenti il valore e le potenzialità dell'oikos, inteso come sistema di elementi in relazione tra loro, in cui le diversità dei singoli diventano fonte di arricchimento. Il sistema "orto - giardino" diventa metafora del sistema "classe" e, più ampiamente, del sistema "società", dando così la possibilità di sensibilizzare gli alunni alla cura e al rispetto dell'altro come indispensabile alla crescita del sé. Allo stesso tempo, intende promuovere un atteggiamento sostenibile e consapevole nei confronti del territorio, dando alle classi la possibilità di elaborare proposte utili al raggiungimento della multiforme sostenibilità ambientale e consente di praticare quelle competenze che abilitano gli alunni all'essere cittadini. Il progetto è pensato per unire in cooperative learning, studenti con differenti caratteristiche, con interventi appositamente commisurati all'eventuale presenza di soggetti diversamente abili e con bisogni educativi speciali, in un'ottica di piena inclusività. Inoltre è indirizzato alle tre sedi dell'istituto "P. Canonica". L'impegno richiesto agli studenti verterà su un'attenta analisi e una conoscenza approfondita del percorso del riciclo dei rifiuti, creare, inventare, progettare un oggetto di uso comune o decorativo.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Arricchimento e consolidamento delle abilità sociali; □ Sviluppo di abilità pratiche di realizzazione di semplici manufatti; □ Sperimentazione di concrete attività laboratoriali interattive e interdisciplinari; □ Analisi delle metodologie di riciclo, adottate dalla realtà in cui viviamo; □ Studio delle metodologie di riciclo "classiche" e approfondimento delle proprie conoscenze; □ Reinventare nuovi modi e nuovi metodi di riuso degli oggetti, mettendo in campo originalità e conoscenze per proporre un mondo diverso;



- Concepire uno spazio fisico come luogo di relazione e funzionale all'apprendimento;
- Promuovere l'educazione a rapporti corretti basati sul rispetto della collaborazione;
- Incrementare il senso di appartenenza al gruppo-classe; □ Integrare e includere le diversità; □ Acquisire il senso della responsabilità e autonomia; □ Potenziare la comunicazione arricchendo il vocabolario e favorendo l'espressione dei sentimenti.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **IL GIORNALINO DELL'IPSEOA**

"IL GIORNALINO" DELL'IPSEOA. SI VUOLE RIPROPORRE UN'ESPERIENZA ORMAI CONSOLIDATA NEL NOSTRO ISTITUTO. QUESTA IDEA NASCE DALLA SOLLECITAZIONE PERVENUTA DA VARI ALUNNI E DOCENTI PERCHÉ INTERESSANTE E VALIDA DAL PUNTO DI VISTA EDUCATIVO E CULTURALE

**Obiettivi formativi e competenze attese**

FARE APPRENDERE AGLI ALUNNI LE MODALITÀ PER LA PRODUZIONE, LA REALIZZAZIONE DI ARTICOLI DI GIORNALE (ESERCIZIO UTILE ANCHE AI FINI DELL'ESAME DI MATURITÀ). FAR CONOSCERE ANCHE AGLI ALTRI STUDENTI FREQUENTANTI I VARI ISTITUTI SCOLASTICI DELLA TUSCIA TUTTE LE ATTIVITÀ PROMOSSE DALL'IPSEOA DI CAPRAROLA. UTILE COME ULTERIORE ELEMENTO DI PROPAGANDA AI FINI DELL'ORIENTAMENTO SCOLASTICO.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **LA BIBLIOTECA DELL'IPSEOA**

QUESTO PROGETTO NASCE DALLA SOLLECITAZIONE PERVENUTA DA VARI ALUNNI E DOCENTI PERCHÉ INTERESSANTE E VALIDA DAL PUNTO DI VISTA EDUCATIVO E CULTURALE. NEL CORSO DELL'ANNO SI PROVVEDERÀ ALLA SCHEDATURA DI OGNI TESTO DELLA BIBLIOTECA, DIVIDENDO I TESTI PER GENERE O DISCIPLINA E

ORDINANDOLI, ALL'INTERNO DI ESSI, PER AUTORE IN ORDINE ALFABETICO. SARANNO PREDISPOSTE ETICHETTE SU OGNI SINGOLO LIBRO INDICANTI IL NUMERO PROGRESSIVO E L'INDICAZIONE DELLA POSIZIONE NELLA LIBRERIA E NELLO SCAFFALE. INFINE, SI PREDISPORRÀ UNA DIGITALIZZAZIONE DELLE SCHEDE DEI LIBRI CHE PERMETTERÀ UNA AGEVOLE CONSULTAZIONE DEL CATALOGO. NELLA FASE DELLA CATALOGAZIONE SARANNO IMPIEGATI ANCHE I RAGAZZI DEL LABORATORIO DI SOSTEGNO. NEL CORSO DELL'ANNO VERRÀ PRIVILEGIATA LA CATALOGAZIONE SOPRATTUTTO DEI LIBRI DI NARRATIVA (NOVECENTO E DUEMILA) PERCHÉ PARTICOLARMENTE RICHIESTI DAGLI ALUNNI. SI AMPLIERÀ IL SERVIZIO CON LA RACCOLTA DI DVD (DOCUMENTARI E FILM). I DOCENTI COINVOLTI NEL PROGETTO DANNO LA DISPONIBILITÀ A TRATTENERSI PER 1/2 ORA, SCEGLIENDO UN GIORNO DELLA SETTIMANA, IN ORARIO EXTRACURRICOLARE, PER LA DISTRIBUZIONE DEI LIBRI RICHIESTI DALL'UTENZA.

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

GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO SONO CHIARAMENTE DELINEATI NELLE NORME IFLA/UNESCO PER LE BIBLIOTECHE SCOLASTICHE DI CUI SI RITIENE UTILE EVIDENZIARE ALCUNI PASSAGGI. "LA BIBLIOTECA SCOLASTICA FORNISCE SERVIZI, LIBRI E RISORSE PER L'APPRENDIMENTO CHE CONSENTONO A TUTTI I MEMBRI DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA DI ACQUISIRE CAPACITÀ DI PENSIERO CRITICO E DI USO EFFICACE DELL'INFORMAZIONE IN QUALSIASI FORMA E MEZZO". "LA BIBLIOTECA SCOLASTICA FORNISCE INFORMAZIONI E IDEE FONDAMENTALI ALLA PIENA REALIZZAZIONE DI CIASCUN INDIVIDUO NELL'ATTUALE SOCIETÀ DELL'INFORMAZIONE E CONOSCENZA E OFFRE AGLI STUDENTI LA POSSIBILITÀ DI ACQUISIRE LE ABILITÀ NECESSARIE PER L'APPRENDIMENTO LUNGO L'ARCO DELLA VITA, DI SVILUPPARE L'IMMAGINAZIONE". SI CERCHERÀ QUINDI DI RENDERE FRUIBILE IL PATRIMONIO LIBRARIO E DOCUMENTALE DELLA SCUOLA E DI FARE DELLO STUDENTE UN UTENTE ABITUALE ED ESPERTO DELLA BIBLIOTECA SCOLASTICA, RENDENDOLA PARTE INTEGRANTE DEI PROCESSI FORMATIVI E CREANDO COSÌ UN SUPPORTO PREZIOSO ALLO SVILUPParsi DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE.

#### **DESTINATARI**

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Biblioteche:** Classica

❖ **ARTE E STORIA NEL LAZIO**

L'attività in questione, nata diversi anni fa come espressione del progetto "Beni culturali e territorio", viene nuovamente riproposta, a distanza di diversi anni e con significative variazioni, alla 4<sup>a</sup> classe di indirizzo turistico, visti gli ottimi risultati conseguiti durante le precedenti esperienze ed il notevole gradimento ottenuto da parte delle classi interessate. Le attività riguarderanno alcune lezioni frontali da svolgersi in orario pomeridiano ed una serie di visite didattiche, oltre che interessare parte delle normali attività curricolari. La conoscenza del patrimonio storico ed artistico del Lazio sarà approfondita attraverso una serie di attività di laboratorio che prevedono la mappatura del territorio, la creazione di itinerari turistici, e quindi una serie di visite didattiche che, parte integrante del progetto stesso, costituiranno un importante momento formativo e uno strumento didattico di estrema validità ed efficacia. Le visite didattiche ed il viaggio di istruzione, se accuratamente preparati, permettono infatti di esprimere notevoli potenzialità in ottica interdisciplinare, proponendo una lettura ad "ampio spettro" dei luoghi oggetto d'esame: non solo quella storico-artistica, che sarà comunque privilegiata, ma anche naturalistico-ambientale, socio-economica ed antropica. Offre inoltre agli studenti la possibilità di verificare conoscenze ed abilità acquisite anche dal punto di vista professionale.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Stimolare la capacità di osservare, di comprendere e di utilizzare le conoscenze acquisite, migliorando la propria cultura ed acquisendo nuove motivazioni rispetto alla scelta di indirizzo effettuata. - Educare a diventare protagonisti, in quanto parte integrante dell'ambiente in cui si vive, testimoni e responsabili dello stato di conservazione del nostro territorio e del patrimonio storico, artistico ed ambientale di cui siamo depositari. - Educare a saper leggere autonomamente le realtà esaminate, sia dal punto di vista storico-artistico ed ambientale che da quello socio-economico. - Spingere gli allievi a riappropriarsi di alcuni aspetti della vita scolastica quali lo stare insieme per lavorare ad un progetto comune. - Confrontarsi con le nuove tecniche digitali Didattici - Approfondire la conoscenza del patrimonio storico, artistico ed ambientale della nostra regione. - Approfondire la conoscenza del patrimonio storico, artistico ed ambientale dei luoghi oggetto di studio. - Sviluppare le capacità di reperire testi, documenti ed informazioni. - Saper utilizzare piante e cartine geografiche, topografiche, storiche e tematiche - Saper realizzare carte tematiche e

rappresentazioni grafiche. - Saper organizzare ed utilizzare il materiale a disposizione. - Saper realizzare un itinerario turistico. - Saper stendere la presentazione dei luoghi di particolare interesse storico artistico. - Saper utilizzare strumenti multimediali - Saper realizzare documenti multimediali articolati e complessi

## RISORSE PROFESSIONALI

Esterno

### Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet  
Informatica  
Multimediale

### ❖ "CASA FARNESE" STORIA, PERSONAGGI, DIMORE

L'attività prevede, in una prima fase, la ricerca della documentazione e del materiale iconografico relativi alla storia della famiglia Farnese e delle sue dimore, con particolare riferimento allo splendido palazzo di Caprarola, e quindi lo studio approfondito di tale documentazione, anche attraverso l'osservazione diretta di "casa Farnese. Alcune delle lezioni si terranno infatti dal "vivo", all'interno del palazzo, in modo da permettere una più approfondita e sicura conoscenza della materia trattata. Al termine del corso i contenuti esaminati ed i materiali raccolti saranno organizzati e sistemati in opuscoli e brochure che sintetizzeranno il lavoro svolto e che saranno utilizzati come "strumenti" di lavoro dagli allievi impegnati nelle attività di accoglienza e di "guida" turistica all'interno di Palazzo Farnese che si terranno nel corso dell'anno.

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

- Migliorare la qualità del lavoro in gruppo, favorendo la condivisione delle responsabilità ognuno nel rispetto del proprio ruolo - Migliorare le capacità relazionali dei ragazzi con "l'esterno", abitandoli ad operare in contesto lavorativo - Aver ottenuto una conoscenza approfondita dei contenuti esaminati - Saper catalogare ed organizzare il materiale prodotto - Saper utilizzare il linguaggio tecnico appropriato - Sapersi porre in modo professionalmente corretto - Saper operare in modo professionalmente corretto

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **IL SOMMELIER**

Vista, olfatto e gusto: ecco i tre sensi che non solo i sommelier ma anche appassionati e addetti al settore della ristorazione debbono esercitare ed affinare, per saper definire e riconoscere le caratteristiche e le proprietà organolettiche di un vino. Questo breve "corso" ci permetterà di procedere ad una più corretta scelta degli abbinamenti tra cibo e vino, per esaltarne le rispettive qualità. L'abbinamento consiste infatti nell'arte di armonizzare i vini alle pietanze per sottolinearne il sapore e venire a loro volta apprezzati: il pasto si gusta di più e si assimila meglio bevendo vini appropriati. Obiettivo dell'abbinamento è pertanto quello di realizzare un "matrimonio d'amore" in cui si fondano, esaltandosi a vicenda, la personalità del "piatto" e quella del "bicchiere", in maniera tale che le sensazioni provocate dal cibo e quelle suggerite dal vino si armonizzino senza che l'una prevalga sull'altra.: nessuno degli elementi caratterizzanti, quali l'acido, il salato, il dolce, il grasso, il piccante, deve infatti risultare soverchiante per il palato. I questo secondo livello del corso saranno approfonditi alcuni aspetti trattati lo scorso anno ed affrontate nuove tematiche, con particolare riferimento all'abbinamento cibo-vino ed alla qualità del servizio.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Migliorare la qualità del lavoro in gruppo, favorendo la condivisione delle responsabilità ognuno nel rispetto del proprio ruolo - Migliorare le capacità relazionali dei ragazzi con "l'esterno" - Saper operare in maniera igienicamente corretta - Saper utilizzare il linguaggio tecnico appropriato - Saper utilizzare correttamente gli strumenti necessari alla degustazione - Saper compilare correttamente le schede analitico - descrittive - Saper organizzare una carta dei vini - Saper procedere ad un corretto abbinamento cibo - vino - Saper preparare alcuni menu caratterizzati dal corretto abbinamento tra pietanze e vino - Saper catalogare ed organizzare il materiale prodotto

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ Laboratori: cucina

**ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD**

**STRUMENTI**

**ATTIVITÀ**

IDENTITA' DIGITALE

- Un profilo digitale per ogni docente
- Destinatari sono i docenti, genitori e alunni.
- Accesso e utilizzo dei dati della scuola a tutti i destinatari individuati precedentemente

**COMPETENZE E CONTENUTI**

**ATTIVITÀ**

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti
- Studenti classi quarte e quinte.
- Sviluppare negli studenti la capacità degli individui di usare le ICT
- Introdurre un percorso tecnologico affine ai contenuti curriculari previsti nelle arie di indirizzo della scuola

**FORMAZIONE E  
ACCOMPAGNAMENTO**

**ATTIVITÀ**

FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione

**FORMAZIONE E  
ACCOMPAGNAMENTO**

**ATTIVITÀ**

didattica

Si organizzeranno corsi per i docenti di  
alfabetizzazione digitale

**VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

" P. CANONICA " - VETRALLA - VTPS01201V

"A. FARNESE" - CAPRAROLA - VTRH01201L

"A. FARNESE" - MONTALTO DI CASTRO - VTRH01202N

"PIETRO CANONICA" - VETRALLA - VTDD01201P

**Criteri di valutazione comuni:**

La scuola, facendo proprie le indicazioni del Ministero riguardanti la definizione degli obiettivi e delle competenze, ha optato per la griglia di valutazione in allegato

**ALLEGATI:** tabella valutazione degli apprendimenti.pdf

**Criteri di valutazione del comportamento:**

Il voto viene espresso dal Consiglio di Classe sulla base dei seguenti criteri:

- interesse e partecipazione al dialogo educativo
- rispetto dei doveri dello studente (frequenza, giustificazioni, ecc.)
- rispetto delle norme e del regolamento di Istituto
- sanzioni disciplinari

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

Gli alunni che negli scrutini del II quadrimestre supereranno i tre debiti non saranno ammessi alla classe successiva.

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

In concordanza con quelli stabiliti da Ministero

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

Per l'attribuzione dei crediti scolastici, in aggiunta e precisazione di quanto stabilito dalla normativa vigente, sono stati stabiliti i seguenti criteri:

- saranno attribuiti 0, 10 decimi di punto per ogni partecipazione ad eventi organizzati o che coinvolgono la scuola (servizio convegni, banchetti, manifestazioni di varia natura) per un totale massimo di 0,50 decimi di punto.
- Per la partecipazione a tutte le altre attività proposte dalla scuola (progetti, attività didattiche e formative extracurricolari) è prevista l'attribuzione di credito da 0.10 a 0.30 decimi di punto.

L'attribuzione avverrà in base a quanto certificato dai docenti responsabili dei progetti o dal Consiglio di classe, che prenderanno in esame alcuni parametri come: impegno, durata e qualità della partecipazione alle attività di progetto. Per quanto concerne i crediti formativi si è stabilito che tutte le attività formative certificate da enti, amministrazioni ed associazioni di varia natura, potranno garantire un credito oscillante da 0.10 a 0.50 decimi di punto, attribuiti dal Consiglio di classe.

## AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

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

Il nostro Istituto, da sempre impegnato nella formazione degli alunni sia da un punto di vista umano che professionale, ha sempre messo in atto, come risulta dal PAI, attività inclusive inserite in un quadro organico di interventi, intrapresi per affrontare le problematiche relative all' inclusività degli alunni con disabilità, con difficoltà di apprendimento, disagio comportamentale, linguistico, sociale, economico e culturale.

Tali interventi coinvolgono diversi soggetti, Dirigente Scolastico, Insegnanti e tutto il Personale della scuola, famiglie, equipe medica, assistenza specialistica, esperti esterni, che sono chiamati a costituire una "rete" che sostenga davvero tutti gli alunni, con particolare riguardo a quelli con bisogni educativi speciali.

Tutto questo in un percorso inclusivo che porti alla formulazione di un progetto di vita e conduca alla piena realizzazione della persona umana. Nell'A. S. 2018/2019, visto l'accorpamento del Liceo Scientifico e della sezione di geometri, di Vetralla, il



nostro Istituto accoglie 65 alunni diversamente abili e oltre 120 alunni con DES.

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

Dirigente scolastico  
Docenti curricolari  
Docenti di sostegno  
Specialisti ASL

❖ **DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI**

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

I PEI vengono definiti in sede di GLHO, alla presenza dei docenti del Consiglio di Classe, allargato alla componente delle famiglie, specialisti ASL, assistenti educativi culturali della Regione, e tutti i soggetti coinvolti nel processo di realizzazione del processo di vita.

**Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:**

Docenti di sostegno, docenti curricolari, A. c., famiglie, specialisti

❖ **MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE**

**Ruolo della famiglia:**

Informa la scuola ( o viene informata) della situazione/problema. Partecipa agli incontri con la scuola e con i servizi del territorio, condivide il PEI e collabora alla sua realizzazione, attivando il proprio ruolo e la propria funzione . E' membro del GLHO.

**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

**RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE**

Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati

## RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

**Associazioni di  
riferimento**

Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale

**Associazioni di  
riferimento**

Progetti territoriali integrati

**Associazioni di  
riferimento**

Progetti integrati a livello di singola scuola

**Rapporti con privato  
sociale e volontariato**

Progetti integrati a livello di singola scuola



# ORGANIZZAZIONE

## MODELLO ORGANIZZATIVO

**PERIODO DIDATTICO:** Quadrimestri

### FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sostituisce il D.S., in caso di assenza o di impedimento o su delega, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi Collegiali, redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno.</li><li>• Garantisce la presenza in Istituto, secondo l'orario stabilito, per il regolare funzionamento dell'attività didattica.</li><li>• Assicura la gestione della sede, controlla e misura le necessità strutturali e didattiche, riferisce alla direzione sul suo andamento.</li><li>• Controlla le misure di sicurezza dell'Istituto</li><li>• Collabora con il D.S. nella predisposizione delle circolari ed ordini di servizio.</li><li>• Svolge azione promozionale delle iniziative poste in essere nell'Istituto.</li><li>• Collabora nell'organizzazione di eventi e manifestazioni, in accordo con strutture esterne all'Istituto.</li><li>• Fornisce ai docenti documentazione e materiale vario inerente la gestione interna dell'Istituto.</li><li>• Collabora alla predisposizione del Piano Annuale delle Attività.</li><li>• Svolge inoltre altre mansioni</li></ul>	2
----------------------	--	---



	su specifica delega del Dirigente scolastico, con particolare riferimento a: □ vigilanza e controllo della disciplina; □ organizzazione interna della scuola, gestione dell'orario, uso delle aule e dei laboratori; □ controllo dei materiali inerenti la didattica: □ verbali, calendari, circolari; □ proposte di metodologie didattiche; □ comunicazioni esterne e raccolta di documentazioni.	
Funzione strumentale	elaborazione PTOF alternanza scuola - lavoro Invalsi Orientamento in entrata progetti esterni e PON autovalutazione d'Istituto	8
Responsabile di plesso	<ul style="list-style-type: none"><li>• rappresentare il Dirigente scolastico in veste di responsabile di norme e regole ufficiali di funzionamento della scuola</li><li>• organizzare la sostituzione dei docenti temporaneamente assenti o la vigilanza nelle classi "scoperte"</li><li>• provvedere alla messa a punto dell'orario scolastico di plesso</li><li>• diffondere le circolari - comunicazioni - informazioni al personale in servizio nel plesso</li><li>• raccoglie le esigenze relative a materiali, sussidi, attrezzature necessarie al plesso</li><li>• segnala eventuali situazioni di rischi, con tempestività</li><li>• riferisce sistematicamente al Dirigente scolastico circa l'andamento ed i problemi del plesso</li><li>• è punto di riferimento con persone esterne alla scuola ha il compito di:<ul style="list-style-type: none"><li>• controlla che le persone esterne abbiano un regolare permesso per poter accedere ai locali scolastici</li><li>• è punto di riferimento nel plesso per iniziative didattico-educative promosse dagli Enti</li></ul></li></ul>	4



	locali.	
Responsabile di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coordinamento e gestione organizzativa del laboratorio</li><li>• Coordinamento e gestione del relativo personale</li><li>• Rapporti con la Dirigenza dell'Istituto e gli uffici di segreteria</li><li>• Coordinamento ed attuazione, nel laboratorio, della normativa di igiene e sicurezza sul lavoro e delle relative disposizioni aziendali</li><li>• Sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi, dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di persistenza della inosservanza, informare il Dirigente;</li><li>• Verificare affinché soltanto i lavoratori che hanno ricevuto adeguate istruzioni accedano alle zone che li espongono ad un rischio grave e specifico;</li><li>• Richiedere l'osservanza delle misure per il controllo delle situazioni di rischio in caso di emergenza e dare istruzioni affinché i lavoratori, in caso di pericolo grave, immediato e inevitabile, abbandonino il posto di lavoro in zona pericolosa;</li><li>• Informare il più presto possibile i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato circa il rischio stesso e le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione;</li><li>• Astenersi, salvo eccezioni debitamente motivate, dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave ed immediato;</li><li>• Segnalare</li></ul>	29



	<p>tempestivamente al Dirigente sia le deficienze dei mezzi e delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuali, sia ogni altra condizione di pericolo che si verifichi durante il lavoro, della quale venga a conoscenza sulla base della formazione ricevuta; • Frequentare i corsi di formazione ed aggiornamento • Definizione e individuazione dei fattori di rischio; • Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione.</p>	
Animatore digitale	<p>Formazione interna: stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi;</p> <p>Coinvolgimento della comunità scolastica: favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nella realizzazione di una cultura digitale condivisa; Creazione di soluzioni innovative: individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola, coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.</p>	1
Team digitale	<p>Ha la funzione di supportare e accompagnare l'innovazione didattica nelle</p>	6



	istituzioni scolastiche e l'attività dell'Animatore digitale.	
--	---	--

**MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA**

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	<p>Progetti per l'inclusione</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostegno</li> <li>• Progettazione</li> </ul>	1
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	<p>-organizzazione progetti PON e esterni alla scuola</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Potenziamento</li> <li>• Progettazione</li> </ul>	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	<p>- responsabile Educazione alla legalità</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Potenziamento</li> <li>• Organizzazione</li> </ul>	4
B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	<p>Insegnamento e potenziamento attività di indirizzo: ricevimento</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Potenziamento</li> </ul>	1





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

### ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Coordinamento e gestione degli uffici
---	---------------------------------------

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

Registro online  
 Pagelle on line  
 Modulistica da sito scolastico

## RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

### ❖ DEURE

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> <li>• Altri soggetti</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

### Approfondimento:

L'Istituto aderisce alla Rete Deure che si propone di formulare progetti europei mirati



all'innovazione e alla promozione delle esperienze di studio e stage formativo in Italia e all'estero per studenti e docenti.

Inoltre la rete DEURE offre corsi di formazione per gli insegnanti delle scuole aderenti

**❖ R.I.A.L.**

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

**Approfondimento:**

L'Istituto è associato alla R.I.A.L., Rete Istituti Alberghieri Laziali, col fine di discutere e condividere le scelte organizzative e didattiche in relazione anche alle nuove configurazioni derivate dalle modificazioni legislative.

**❖ RE. NA. I. A.**

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

❖ RE. NA. I. A.

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 ambito

**Approfondimento:**

L'Istituto è associato alla RE.NA.I.A., REteNAzionale degli Istituti Alberghieri, col fine di discutere e condividere le scelte organizzative e didattiche in relazione anche alle nuove configurazioni derivate dalle modificazioni legislative.

❖ FALCONE E BORSELLINO

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 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

❖ LINCEI

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

❖ LINCEI

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"><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

❖ SCUOLA IN MOVIMENTO

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

❖ GEOSCHOOL

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>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali</li></ul>

❖ GEOSCHOOL

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
--	-----------------------

❖ PROGETTO ALTERNANZA DI BIOLOGIA

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

❖ CORSO DI MICOLOGIA

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

**❖ IMPARARE AD INSEGNARE LA SHOAH**

Si tratta di un corso di aggiornamento per docenti di ogni ordine e grado ed è aperto a tutte le scuole del territorio. Si potrebbe prevedere di aprire l'insegnamento della didattica della Shoah anche a non docenti, dato l'alto valore etico e l'ampia ricaduta sul territorio delle tematiche ad essa connessa, quali la tolleranza, il rispetto della diversità e il contrasto a razzismo, omofobia e sessismo. È costruito in base alle recenti linee guida del MIUR (Prot. n.550 del 30/01/2018). Sarà articolato in cinque sezioni: 1) presentazione delle linee guida del MIUR, 2) stato degli studi sulla Shoah, 3) conoscenza della diversità (la cultura ebraica, ecc.); 4) utilizzazione dei documenti, fonti orali e scritte, dalla parte delle vittime, dalla parte dei responsabili, 5) Uso dei documenti visivi.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**❖ DIDATTICA DIGITALE**

Il progetto trae origine dall'esigenza di creare per i docenti uno "spazio virtuale per l'apprendimento" che coniughi l'innovazione tecnologica per la didattica con la metodologia collaborativa e laboratoriale. Attraverso l'uso della classe virtuale su piattaforma EDMODO i docenti partecipanti saranno indirizzati in un percorso motivante verso l'utilizzo di una didattica innovativa digitale consapevole, attraverso un approccio graduale all'uso degli strumenti didattici digitali. Lo scopo sarà quello di migliorare l'attività didattica aumentando l'uso di strumenti innovativi come la condivisione di processi, le sperimentazioni, l'utilizzo di risorse e l'uso in classe di applicazioni didattiche.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Destinatari</b>	tutti i docenti



<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Social networking</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

## Approfondimento

In base a quanto previsto dall'atto di indirizzo del D. S., dal RAV e dal Piano di Miglioramento, la formazione dei docenti potrà essere rivolta ai seguenti campi:

- inclusione;
- didattica innovativa

## PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

### ❖ SICUREZZA

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
<b>Destinatari</b>	Personale Collaboratore scolastico
<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

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte



Ambito 27

❖ PON

Descrizione dell'attività di formazione	progettazione e gestione progetti PON
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione on line</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito