



# 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. ....*

*Anno scolastico di predisposizione:  
2021/22*

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



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

### LE SCELTE STRATEGICHE

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

### L'OFFERTA FORMATIVA

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



integrata

## ORGANIZZAZIONE

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

# LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

## ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

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. Gran parte dei nostri allievi risente delle dinamiche in atto a livello nazionale, tipiche di un periodo di cambiamento. All'interno dei vari nuclei familiari, infatti, alla crisi economica, si accompagna un sensibile impoverimento delle risposte ai bisogni di affetto, di partecipazione, di relazione, di affermazione, di identità ed autonomia dei propri figli. Condizionati da mass-media, videogiochi e social network, i ragazzi fanno sempre più fatica a distinguere il reale dal virtuale, i valori dai disvalori, manifestando comportamenti segnati da irritabilità, irrequietezza e difficoltà ad organizzare in modo razionale e funzionale il proprio spazio e il proprio tempo. In alcuni casi il contesto socio-economico di provenienza degli studenti ha un'incidenza sugli esiti scolastici, mancando quelle aspettative familiari di successo scolastico e di supporto ai processi educativi formali. Rilevante è il numero di studenti disabili e affetti da DSA, 134, (per i quali vengono attivati ogni anno progetti di inclusione). E' presente una percentuale di alunni stranieri con un buon grado di integrazione nel territorio e all'interno della popolazione scolastica. Questa presenza di alunni stranieri se da un lato è vissuta come opportunità di arricchimento per l'intera comunità scolastica e di continuo confronto di valori e atteggiamenti, dall'altro richiede l'impegno dell'Istituto in tutte le sue componenti per favorire un positivo confronto tra gli alunni, di qualunque sia la provenienza, avendo come obiettivi l'integrale formazione di ciascuno di loro come persona e la costruzione di una ben regolata società multietnica. Grande opportunità è costituita dall'elevato rapporto docente/discente (legato anche alla compresenza dei docenti tecnico-pratici) che consente di lavorare nelle classi sviluppando attività laboratoriali e in piccoli gruppi.

***Opportunità offerte dal territorio:*** il dipartimento economico del territorio è piuttosto eterogeneo con la presenza di più settori produttivi a carattere artigianale o di piccola impresa. Presente anche l'attività turistica con il suo indotto. Le aziende del territorio sono attente alla nostra realtà scolastica e accolgono con grande disponibilità i nostri alunni in

attività di PCTO.

Un nutrito numero di ex alunni mantiene rapporti professionali con l'istituto.

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
Sito WEB	<a href="http://www.iisfarnese.it">www.iisfarnese.it</a>

### ❖ " 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	250

❖ "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> <li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA</li> <li>• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO</li> <li>• PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE</li> </ul>
Totale Alunni	286

❖ "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 103

### ❖ "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

Totale Alunni 46

## Approfondimento

In seguito al dimensionamento scolastico nel settembre 2018 l'istituto superiore Canonica di Vetralla è stato accorpato all' IPSEOA di Caprarola dando origine all' I.I.S "A. Farnese". Alle sezioni già esistenti del liceo scientifico tradizionale e all' istituto tecnico settore tecnologico indirizzo costruzione, ambiente e territorio (CAT), nel plesso di Vetralla nascono, nel settembre 2019, una sezione di liceo linguistico e una di liceo ad indirizzo sportivo. La risposta dell'utenza a queste nuove proposte formative è stata eccezionale dimostrando l'attenzione dell'Istituto alle esigenze del territorio.



Per l'anno 2021-2022 sarà attivato Il nuovo indirizzo di studio dell'IIS "A. Farnese" - sede di Capranica (in allegato la locandina informativa).

Non essendoci stato un congruo numero di iscrizioni, il suddetto indirizzo, per l'anno scolastico 2021-22, non è stato attivato; sarà invece attivo per l'anno scolastico 2022-23 nella sede di Vetralla.

### ALLEGATI:

gestione\_delle\_acque\_e\_risanamento\_ambientale\_.pdf

## 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	3	
	sala-bar	3	
	pasticceria	1	
	accoglienza turistica	1	
	<b>Biblioteche</b>	Classica	2
	<b>Aule</b>	Magna	3

aule isolamento COVID-19 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) presenti nei laboratori	6

## Approfondimento

Tutte le **aule** sono provviste di video-proiettore collegato al pc e alla rete per consentire una didattica tradizionale in presenza più attiva e partecipata e per facilitare la didattica a distanza che in questo periodo, segnato dall'emergenza COVID-19, sta diventando una necessità per continuare a perseguire il compito sociale e formativo del "fare scuola", ma "non a scuola" e del fare comunità. Mantenere viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza per combattere il rischio di isolamento e di demotivazione resta una priorità della scuola. E' inoltre essenziale non interrompere il percorso di apprendimento degli studenti.

I **laboratori** sono ampi, attrezzati e ciascuno destinato ai diversi indirizzi. Costituiscono il supporto didattico attraverso il quale l'istituto consegue le proprie finalità formative nel campo professionale. Essi sono differenziati per indirizzo, in modo da consentire lo svolgimento delle attività specialistiche previste dai piani di studio: gli alunni ne usufruiscono accompagnati dai loro insegnanti e dai tecnici specializzati.

La sede di Caprarola ha inaugurato nel 2020 la **nuova cucina didattica** che affianca quella tradizionale già in uso da tempo. 15 sono le postazioni destinate agli alunni, ognuna dotata di lavello, frigo e piano a induzione. Sulla postazione del docente è presente anche una telecamera che trasmette a uno schermo, ben visibile da tutti, in



modo che gli studenti, anche quelli più lontani, vedano in tempo reale tutto quello che fa il docente. La cucina didattica ha l'enorme vantaggio di dare all'alunno la possibilità di creare un piatto in autonomia dall'inizio alla fine ed esaltare le capacità ma anche la creatività del singolo. Il rapporto con l'insegnante è di 1 a 1.

## RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	<b>90</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 ) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 6 ) 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
- 7 ) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 8 ) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- 9 ) 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
01/06/2022	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

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
	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

E' stata organizzata una cerimonia per la consegna dei diplomi durante la quale è stato somministrato un questionario di monitoraggio degli esiti formativi e/o professionali in uscita e a distanza post-diploma.

A causa dell'emergenza Covid, non è stato possibile replicare l'evento; è stata mantenuta unicamente la somministrazione dei questionari tramite Google Moduli.

### 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:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

#### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- 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.



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

" P. CANONICA " - VETRALLA

VTPS01201V

**A. SCIENTIFICO****Competenze comuni:**

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;
- operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro;
- utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare;
- padroneggiare il linguaggio specifico e le rispettive procedure della matematica, delle scienze fisiche e delle scienze naturali.

**Competenze specifiche:**

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:**

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;
- operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro;
- utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare;
- padroneggiare il linguaggio specifico e le rispettive procedure della matematica, delle scienze fisiche e delle scienze naturali.

**Competenze specifiche:**

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.

### **C. SCIENTIFICO - SEZIONE AD INDIRIZZO SPORTIVO**

#### **Competenze comuni:**

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;
- operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro;
- utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare;
- padroneggiare il linguaggio specifico e le rispettive procedure della matematica, delle scienze fisiche e delle scienze naturali.

#### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche del liceo Scientifico - sezione ad Indirizzo Sportivo:

- utilizzare criticamente conoscenze e metodi propri delle scienze matematiche, fisiche e naturali nonché dell'economia e del diritto per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare, in particolare in ambito tecnico scientifico e tecnologico applicato allo sport;
- utilizzare gli strumenti e le metodologie dell'informatica in ambito sportivo nell'analisi dei dati, nella formalizzazione e modellizzazione dei processi complessi e nell'individuazione di procedimenti risolutivi;
- utilizzare le strutture logiche, i modelli e i metodi della ricerca scientifica, e gli apporti dello sviluppo tecnologico, per individuare e risolvere problemi fisico-motori e sportivi di varia natura, anche in riferimento alla dimensione quotidiana della vita;
- sviluppare le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere, l'attività motoria e sportiva e la cultura propria dello sport, assicurando la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative;
- applicare consapevolmente concetti, principi e teorie scientifiche nelle attività laboratoriali e sperimentali, nello studio e nella ricerca scientifica, padroneggiando vari linguaggi (corporeo-motori, storico-sociali, naturali, simbolici, matematici, logici, formali, artificiali);
- utilizzare i procedimenti argomentativi e dimostrativi della logica e della matematica, padroneggiando anche gli strumenti del Problem Posing e Solving.

**SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE****ISTITUTO/PLESSI****CODICE SCUOLA**

"A. FARNESE" - CAPRAROLA

VTRH01201L

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

"A. FARNESE" - MONTALTO DI CASTRO    VTRH01202N

**A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO****Competenze comuni:**

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando

i prodotti tipici

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a

specifiche necessità dietologiche

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove

tendenze di filiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione

di beni e servizi in relazione al contesto

**B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**

**Competenze comuni:**



competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

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

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

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

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

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e

prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento

con i colleghi.

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove

tendenze di filiera.

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti.

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di

beni e servizi in relazione al contesto.

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e

intermediazione turistico-alberghiera.

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle

richieste dei mercati e della clientela.

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per

valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche

di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti

delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale

e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche

attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

## **C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

### **Competenze comuni:**

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

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

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

#### **Competenze comuni:**

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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



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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,

utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento

con i colleghi.

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove

tendenze di filiera.

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti.

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di

beni e servizi in relazione al contesto.

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a

specifiche necessità dietologiche.

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,

valorizzando i prodotti tipici.

## **Approfondimento**

- Per quanto riguarda le competenze in uscita del **liceo linguistico** il livello raggiunto per la prima lingua straniera (inglese) saranno adeguate al livello B2 QCER, per la seconda e terza lingua (francese e spagnolo) B1 QCER. Liceo Scientifico Indirizzo Sportivo

- **scientifico, sezione ad indirizzo sportivo**

**LINEE GENERALI E COMPETENZE**

Il percorso liceale ha come obiettivo la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo; lo studente nel corso del primo biennio dovrà consolidare i valori sociali dello sport e acquisire una buona preparazione motoria; dovrà maturare un atteggiamento positivo verso uno stile di

vita sano e attivo; dovrà saper cogliere le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti.

Lo studente consegnerà la padronanza del proprio corpo sperimentando un'ampia gamma di attività motorie e sportive: ciò favorirà un equilibrato sviluppo fisico e neuromotorio. La stimolazione delle capacità motorie dello studente, sia coordinative che di forza, resistenza, velocità e flessibilità, è sia obiettivo specifico che presupposto per il raggiungimento di più elevati livelli di abilità e di prestazioni motorie.

Lo studente dovrà imparare ad agire in maniera responsabile, ragionando su quanto sta ponendo in atto, riconoscendo le cause dei propri errori e mettendo a punto adeguate procedure di correzione. Dovrà essere in grado di analizzare la propria e l'altrui prestazione, identificandone aspetti positivi e negativi. Lo studente sarà consapevole che il corpo comunica attraverso un linguaggio specifico e saprà padroneggiare ed interpretare i messaggi, volontari ed involontari, che esso trasmette. Tale consapevolezza favorisce la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. La conoscenza e la pratica di varie attività sportive sia individuali che di

squadra, permettono allo studente di scoprire e valorizzare attitudini, capacità e preferenze personali acquisendo e padroneggiando dapprima le abilità motorie e successivamente le tecniche sportive specifiche, da utilizzare in forma appropriata e controllata. L'attività sportiva, sperimentata nei diversi ruoli di giocatore, arbitro, giudice od organizzatore, valorizzerà la personalità dello studente generando interessi e motivazioni specifici, utili a scoprire ed orientare le attitudini personali che ciascuno potrà sviluppare. L'attività sportiva si realizzerà in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria, in modo da promuovere in tutti gli studenti l'abitudine e l'apprezzamento della sua pratica. Essa potrà essere propedeutica all'eventuale attività prevista all'interno dei Centri Sportivi Scolastici.

Lo studente, lavorando sia in gruppo che individualmente, dovrà imparare a confrontarsi e a collaborare con i compagni seguendo regole condivise per il raggiungimento di un obiettivo comune. La conoscenza e la consapevolezza dei benefici indotti da un'attività fisica

praticata in forma regolare fanno maturare nello studente un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo. Esperienze di riuscita e di successo in differenti tipologie di attività favoriranno nello studente una maggior fiducia in se stesso. Un'adeguata base di conoscenze di metodi, tecniche di lavoro e di esperienze vissute renderanno lo studente consapevole e capace di organizzare autonomamente un proprio piano di sviluppo/ mantenimento fisico e di tenere sotto controllo la propria postura. Lo



studente maturerà l'esigenza di raggiungere e mantenere un adeguato livello di forma psicofisica per poter affrontare in maniera appropriata le esigenze quotidiane rispetto allo studio e al lavoro, allo sport ed al tempo libero.

L'acquisizione di un consapevole e corretto rapporto con i diversi tipi di ambiente non dovrà essere disgiunto dall'apprendimento e dall'effettivo rispetto dei principi fondamentali di prevenzione delle situazioni a rischio (anticipazione del pericolo) o di pronta reazione all'imprevisto, sia a casa che a scuola o all'aria aperta.

Gli studenti fruiranno inoltre di molteplici opportunità per familiarizzare e sperimentare l'uso di tecnologie e strumenti anche innovativi, applicabili alle attività svolte ed alle altre discipline.

#### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

Dopo aver verificato il livello di apprendimento con- seguito nel corso del primo ciclo dell'istruzione si strutturerà un percorso didattico atto a colmare eventuali lacune nella formazione di base, ma anche finalizzato a valorizzare le potenzialità di ogni studente.

La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Lo studente dovrà conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità, ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività sportive, comprendere e produrre consapevolmente i messaggi non verbali leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.

#### **Lo sport, le regole e il fair play**

La pratica degli sport individuali e di squadra, anche quando assumerà carattere di competitività, dovrà realizzarsi privilegiando la componente educativa, in modo da promuovere in tutti gli studenti la consuetudine all'attività motoria e sportiva. E' fondamentale sperimentare nello sport i diversi ruoli e le relative responsabilità, sia nell'arbitraggio che in compiti di giuria.

Lo studente praticherà gli sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; si impegnerà negli sport individuali abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali; collaborerà con i compagni all'interno del gruppo facendo emergere le proprie potenzialità.

#### **Salute, benessere, sicurezza e prevenzione**

Lo studente conoscerà i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale; adotterà i principi igienici e scientifici essenziali per mantenere il proprio stato di salute e migliorare l'efficienza fisica, così come le norme sanitarie e alimentari indispensabili per il mantenimento del proprio benessere. Conoscerà gli effetti benefici dei percorsi

di preparazione fisica e gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici tesi esclusivamente al risultato immediato.

#### **Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico**

Le pratiche motorie e sportive realizzate in ambiente naturale saranno un'occasione fondamentale per orientarsi in contesti diversificati e per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente; esse inoltre favoriranno la sintesi delle conoscenze derivanti da diverse discipline scolastiche.

## INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

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

L'orario dedicato all'Educazione Civica, non può essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. L'educazione civica dovrà essere calibrata in ragione delle specificità emergenti; in particolare esaltando i punti di contatto con ciascuna altra disciplina in ragione delle peculiari programmazioni e delle naturali interazioni.

### **Approfondimento**

Per quanto riguarda l'Istituto prof. per i servizi alberghieri e ristorazione dei plessi di Caprarola e Montalto di Castro, dall'anno scolastico 2020-2021 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

AREA DI INDIRIZZO	I ANNO	II ANNO
<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

### ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMICA

MATERIA	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
lingua inglese	2	3	3

lingua francese	3	3	3
storia	2	2	2
matematica	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	7+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	3+1	2+1	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternativa	1	1	1

**ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA**

<b>MATERIA</b>	<b>III ANNO</b>	<b>IV ANNO</b>	<b>V ANNO</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
lingua inglese	2	3	3
lingua francese	3	3	3
storia	2	2	2
matematica	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	0	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	7+1	4+1	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	3+1	2+1	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternativa	1	1	1



**ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**

<b>MATERIA</b>	<b>III ANNO</b>	<b>IV ANNO</b>	<b>V ANNO</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
lingua inglese	2	3	3
lingua francese	3	3	3
storia	2	2	2
matematica	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	6
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7+1	5	4
Scienze e cultura dell'alimentazione	1+1	3	2
Tecniche di comunicazione e relazione	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternativa	1	1	1

**ARTICOLAZIONE PASTICCERIA**

<b>MATERIA</b>	<b>III ANNO</b>	<b>IV ANNO</b>	<b>V ANNO</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
lingua inglese	2	3	3



lingua francese	3	3	3
storia	2	2	2
matematica	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2	2	2
Laboratorio di pasticceria	8	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	3	3
Analisi e contr. chim. dei prod. alimentari	3	1+2	1+1
Tecniche di org. e gestione dei processi produttivi	0	3	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/attività alternativa	1	1	1

## CURRICOLO DI ISTITUTO

### NOME SCUOLA

"A. FARNESE" - CAPRAROLA (ISTITUTO PRINCIPALE)

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO

#### ❖ CURRICOLO DI SCUOLA

L'art. 8 del D.P.R. 275/1999 assegna alle scuole la possibilità di determinare una quota del curricolo obbligatorio, scegliendo liberamente discipline e attività da proporre nel proprio Piano dell'Offerta Formativa al fine di: - valorizzare il pluralismo culturale e territoriale, pur nel rispetto del carattere unitario del sistema di istruzione, garantito dalla quota definita a livello nazionale; - rispondere in modo adeguato alle diverse

esigenze formative degli alunni, che si determinano e si manifestano nel rapporto con il proprio contesto di vita; - tenere conto delle esigenze e delle richieste delle famiglie, degli enti locali e, in generale, dei contesti sociali, culturali ed economici del territorio di appartenenza delle singole scuole. La necessità di destinare una quota del monte ore annuo ad attività legate al territorio nasce dal bisogno emergente negli individui di riappropriarsi delle proprie radici locali rispetto ad una società globalizzata che, in un'ottica di relazioni ormai di livello planetario, tende ad annullarle, assimilando e uniformando consumi, abitudini, stili di vita. Allo stesso tempo, i flussi migratori verso l'Italia, notevolmente aumentati, pongono cittadini di diverse culture a stretto contatto tra loro, a volte generando tensioni, rifiuti, chiusure, dovuti alla vicinanza di ciò che è sentito come "diverso" e, solo per questa sua caratteristica, pericoloso per se stessi e per la propria identità. Una società così caratterizzata pone il ragazzo di fronte a possibilità di scelta infinite, di fronte alle quali non sempre egli riesce a trovare una propria identità. Alla scuola è assegnato il compito di supportarlo nel suo rapporto con il proprio contesto di vita, elaborando proposte formative che lo rendano consapevole e partecipe del suo contesto, capace di coglierne le ricchezze culturali e di individuare le opportunità per realizzare se stesso. Chiamata ad assolvere questo compito educativo, per la scuola è indispensabile un rapporto costante con il territorio, perché esso è il contesto da cui provengono i bisogni formativi che è chiamata a soddisfare. La scuola quindi deve "andare verso" il territorio per conoscerlo. Allo stesso tempo, tuttavia, la scuola deve "fare entrare" il territorio all'interno delle sue aule, poiché gli elementi che lo costituiscono (patrimonio naturalistico, storico, artistico, culturale, ma anche sociale e relazionale) sono quelli dove l'allievo è inserito, quelli di cui dovrà farsi custode, attento e sensibile. Forse così sarà possibile per la scuola colmare la distanza che la separa dagli interessi e dal contesto di vita dei suoi studenti e che genera quel senso di distacco che può portare alla dispersione.

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

È compito di ogni docente formare e favorire una partecipazione alla vita civile plasmata dai principi di responsabilità, legalità e solidarietà. Nella didattica di Cittadinanza e Costituzione sono confluiti, arricchiti e valorizzati gli obiettivi che un tempo afferivano all'insegnamento dell'Educazione civica, così da andare oltre i confini di un insegnamento a sé stante, per agevolare una multiforme armonia formativa orientata verso i comuni traguardi di una Scuola che vuole concepire i giovani non solo come studenti ma anche e soprattutto come cittadini. La Legge 20/19 n.92 e 53 decreti 6/06, ponendo a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del

nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese. La Carta è in sostanza un codice chiaro e organico di valenza culturale e pedagogica, capace di accogliere e dare senso e orientamento in particolare alle persone che vivono nella scuola e alle discipline e alle attività che vi si svolgono.

## ❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

### **Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali**

Il testo di legge prevede una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno. L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

### **Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza**

Tre sono i nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate: 1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale. 2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale,

conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

**3. CITTADINANZA DIGITALE** Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

#### **Utilizzo della quota di autonomia**

l'insegnamento di educazione civica sarà attribuito in contitolarità a più docenti, competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento. Il coordinamento sarà affidato ad uno dei docenti contitolari dell'insegnamento.

## **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.

### **❖ A.S 2018-19 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.

### **❖ A.S. 2018-19 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.

❖ **A.S. 2018-19 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.

### ❖ **A.S. 2018-19 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.

### ❖ **A.S. 2018-19 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.

### ❖ **A.S. 2021-22 A PRENDERE IL FUTURO**

#### **Descrizione:**

Il progetto "A prendere il futuro" propone un percorso duale di apprendimento tramite esperienze di alternanza scuola lavoro svolte in parte in strutture ospitanti del territorio (aziende, enti pubblici e privati, professionisti del settore e attività commerciali e di servizi) e in parte come ore dedicate a progetti proposti dalla scuola. La scuola ha già avviato convenzioni con molte figure presenti nel territorio al fine di mettere in comunicazione il mondo lavorativo con le esigenze di formazione anche tecnica e professionale.

Il monte ore minimo, come da normativa, è nei licei di 90 ore, mentre nei tecnici di 150 ore. Saranno poi i progetti specifici per i vari indirizzi, scaturiti dai consigli di classe e dai tutor a individuare le modalità e la durata del percorso, salvo rispettando le ore per la validità dell'anno scolastico. I singoli indirizzi, tramite i consigli di classe, definiranno i periodi nel quale svolgere il pcto, tenendo conto anche della possibilità di svolgere le ore anche in periodi extrascolastici.

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- aziende, enti pubblici e privati, professionisti del settore e attività commerciali e di servizi

#### **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 valuteranno 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

### ❖ CAPRAROLA A.S. 2018-19 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

**❖ CAPRAROLA A.S.2018-19 CERTIFICAZIONI EUROPEE LINGUA STRANIERA INGLESE  
LIVELLO B1 E KET**

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**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

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

**❖ CAPRAROLA A.S. 2018-19 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

 ❖ **CAPRAROLA A. S. 2018/20 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-didattico, 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

❖ **CAPRAROLA A.S. 2018/22 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:**

❖ Aule: Aula generica

❖ **CAPRAROLA A.S. 2018/22 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  
sala-bar

❖ **CAPRAROLA A.S. 2018/20 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

#### ❖ **CAPRAROLA A.S. 2018-19 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 ea 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

 ❖ **CAPRAROLAA.S. 2018-19 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:**

❖ **MONTALTO A.S. 2018-19 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

❖ **MONTALTO A. S. 2018/21 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:**

❖ **MONTALTO A.S. 2018/21 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 ABILITA' 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

❖ **MONTALTO A.S. 2018-19 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

❖ **MONTALTO A.S. 2018-19 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:**

#### **❖ VETRALLA A.S. 2019-20 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 12 Novembre 2019 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 2020 che si terrà a Viterbo e poi la finale nazionale a Maggio 2020 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

##### ❖ **VETRALLA: 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. LA REFERENTE

PROVEDERÀ, INOLTRE, AD ACCREDITARE LA SCUOLA PRESSO IL TRINITY COLLEGE LONDON PER FAR SÌ CHE GLI ESAMI DI CERTIFICAZIONE AVVENGANO PRESSO LA SEDE DI VETRALLA.

### **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**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

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

❖ **Laboratori:** Informatica

❖ **Aule:** Magna

#### ❖ **CAPRAROLA A.S. 2018-19 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 E' 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 2° CLASSE AERONAUTICA, DI SEGUIRE I CORSI DI



**ADDESTRAMENTO PRATICO CON CONSEGUENTE QUALIFICA DI PILOTA SAPR.**
**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

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

**❖ VETRALLA A.S. 2018/2022 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:**

❖ **CAPRAROLA 2018/19 IL GIORNALINO DE" IIS FARNESE**

"IL GIORNALINO" DELL'IIS 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:**

❖ **CAPRAROLA 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**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Biblioteche:** Classica

 ❖ **CAPRAROLA A.S. 2018-19 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

#### ❖ CAPRAROLA A.S.2018-19 "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:**
**❖ CAPRAROLA. 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

sala-bar

 ❖ **CAPRAROLA A. S. 2019-20 PERCORSI DI STORIA CONTEMPORANEA**

Il progetto prevede: 1) la realizzazione di 5 mostre storico-documentarie: - Le conferenze di Zimmerwald e Kiental. L'opposizione alla Grande Guerra - Catalogna bombardata. La guerra civile spagnola - Resistenza Operaia a Berlino 1942-1945. L'organizzazione Saefkow-Jacob-Bästlein - Dalla Resistenza alla Deportazione. Storia di una famiglia antifascista - La Shoà. 2) La preparazione di alcuni moduli didattici ( a cura dei docenti di lettere dell'Istituto ) riguardanti la storia dal secondo dopoguerra ai giorni nostri tra quelli qui di seguito riportati: - La decolonizzazione e la guerra del Vietnam - La questione arabo - israeliana - Le guerre irachene - L' Isis e il terrorismo islamico - La primavera araba e la guerra in Siria. Nb. I moduli potranno subire variazioni o sostituiti da altri dopo aver consultato gli alunni interessati

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Le mostre si propongono di sollecitare la conoscenza e la riflessione di alcuni aspetti meno conosciuti della grande Storia del Novecento ma necessari a fornire strumenti per la visione più completa e corretta di avvenimenti storici che hanno caratterizzato le fasi più buie del secolo appena trascorso e affrontare alcune tematiche che permettano di capire con maggior consapevolezza la complessa situazione storica che stiamo vivendo.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Laboratori:**

Informatica

sala-bar

❖ **Aule:** Magna

❖ **CAPRAROLA A. S. 2019-20 PERCORSI ENOGASTRONOMICI ATTRAVERSO L'ITALIA**

Il progetto prevede l'approfondimento della conoscenza attraverso attività di studio, ricerca e realizzazione pratica, del nostro immenso patrimonio enogastronomico; saranno prese in esame in particolare le tradizioni di alcune regioni scelte tra le più significative ed esemplari della intera penisola. Gli alunni saranno pertanto chiamati a raccogliere materiale ed informazioni riguardanti le tradizioni gastronomiche delle realtà oggetto di studio e realizzeranno schede e materiali raccolti poi in ricettari e pamplet da pubblicare. La parte pratica dell'attività prevede una serie di esercitazioni sotto la guida degli insegnanti di cucina e di pasticceria che porteranno alla realizzazione di piatti e dolci caratteristici delle tradizioni gastronomiche prese in esame. A conclusione di ogni singola fase gli allievi prepareranno un menu completo della regione studiata da sottoporre, nel corso di eventi appositamente preparati, all'attenzione di genitori, insegnanti ed altri gentili ospiti invitati per l'occasione. In tali situazioni ( ne sono previste quattro) le classi III D, IV D e V E saranno coadiuvate dalle classi IIIA e IV A, che si occuperanno delle operazioni di sala, e dalle classi IV B e V B, impegnate nelle attività di preparazione, accoglienza e gestione dell'evento. A cura delle classi di ricevimento saranno anche gli aspetti "formali" della realizzazione del progetto, dalla stesura dei ricettari corredate delle necessarie informazioni, alla preparazione degli inviti e dei menu.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Formativi: - 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"  
 Didattici: - Saper operare in maniera igienicamente corretta  
 - Saper utilizzare il linguaggio tecnico appropriato - Sapersi correttamente avvicinare alle diverse tradizioni culinarie prese in esame, a diversi metodi di cottura, a metodi di lavoro e di servizio alternativi - Acquisire la conoscenza dei tratti essenziali della gastronomia delle regioni prese in esame - Saper procedere ad un corretto abbinamento cibo-vino - Saper catalogare ed organizzare i materiali prodotti

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:**
  - Informatica
  - cucina
  - sala-bar
  - pasticceria

❖ **CAPRAROLA A. S. 2019-20 A PRANZO CON.....**

Il progetto si articola in tre momenti distinti e complementari ed è volto a integrare la preparazione storico-culturale con il piano dell'esperienza professionale, ma intende anche rivolgere attenzione alla componente genitori che potrà acquisire informazioni sull'oggetto del progetto al momento del suo compimento. 1) Parte informativa verso gli studenti delle principali caratteristiche della civiltà (della nazione che accetterà di essere coinvolta nel progetto), sui piani storico-culturale, intellettuale e della cultura materiale. 2) Parte esperienziale da parte degli studenti mediante l'allestimento di un banchetto inteso come sviluppo –coerente al piano di studi degli studenti – delle informazioni fornite in sede teorica della cultura materiale ed in particolare del contributo offerto dalle culture di interesse all'alimentazione ed alla civiltà del cibo del continente europeo e della cucina italiana. Informazioni ed esperienze coerentemente connesse alla teoria della ristorazione anche sul piano dell'allestimento in sala e della realizzazione di menu tematici e dal profilo internazionale. Si tratta pertanto di un progetto con una ricognizione etno-storica (prof. Verticchio) al contempo scientifico-tecnica (proff. Cempella, Ceriello, Autorino). 3) Parte espositiva mediante la preparazione e l'esposizione di tavole dedicate, poste a corredo del convito ed offerte all'attenzione dei partecipanti, inerenti le caratteristiche salienti e visive delle principali conquiste della civiltà oggetto di interesse intorno alla cultura materiale (prodotti agricoli e loro storia sintetica con sintetico apparato scientifico di sostegno) e intellettuale (scrittura, calendario), artistico (immagini architettoniche e scultoree). Si pensa anche alla realizzazione di illustrazioni per la creazione di una sorta di ricettario del banchetto eventualmente da allegare a corredo delle iniziative e da porre in vendita per i invitati interessati all'acquisto. Il progetto sarà proposto, previo contatto, alle Ambasciate del Perù, del Giappone e dell'Iran. La prima risposta assertiva alla partecipazione darà l'avvio effettivo alla fase di realizzazione del progetto stesso. L'estensore del progetto pensa che durante l'anno potrebbe essere posto in atto un incontro tematico, qualora fattibile, sulla civiltà della nazione coinvolta e più in generale sulla storia non solo remota, della Nazione stessa. Questo potrebbe essere un ottimo momento in cui l'IIS "Farnese" acquisirebbe notorietà al di fuori dell'ambito della provincia di Viterbo e potrebbe coinvolgere anche il territorio attraverso il

Comune di Caprarola, valorizzando la scuola anche per la sua collocazione a ridosso del Palazzo Farnese. Offrirebbe inoltre uno strumento di messa in atto delle capacità di ricezione dell'Istituto e non solo sul piano strettamente eno-gastronomico, ma anche turistico. Chi scrive proporrà all'Ambasciata del paese coinvolto nell'iniziativa un ventaglio di opportunità e inviterà un membro dell'Ambasciata stessa per almeno un paio di occasioni, certamente per quanto riguarda il banchetto che si terrà sicuramente nel mese di maggio 2020.

### Obiettivi formativi e competenze attese

1) Storico-culturali specifici: a) sviluppo della consapevolezza che conoscenze, competenze, abilità sulla storia sono in funzione di procedure e operazioni autonome di studio e di applicazione dello studente; b) imparare ad individuare differenze ed analogie, nel tempo e nello spazio, tra storie diverse afferenti settori comuni delle attività umane. 2) Didattici: a) evitare la museificazione della storia; b) sviluppo di un approccio scientifico inter e trans-disciplinare volto all'abbattimento dell'esotismo impressionistico ed all'acquisizione della consapevolezza della complessità e ricchezza culturale degli studi inerenti la ristorazione. 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

Gruppi classe

#### RISORSE PROFESSIONALI

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

##### ❖ Laboratori:

cucina  
sala-bar  
pasticceria  
accoglienza turistica

##### ❖ **CAPRAROLA A.S. 2019-20 RICETTARIO DI CUCINA**

IL RICETTARIO DI CUCINA È UN PROGETTO CHE PROPONE DI REGISTRARE, DURANTE LE ATTIVITÀ DI LABORATORIO DI CUCINA, IL MAGGIOR NUMERO POSSIBILE DELLE RICETTE CULINARIE REALIZZATE IN QUESTO ANNO SCOLASTICO. IL FINE È QUELLO DI STRUTTURARE UN VOLUME UTILE AGLI STUDENTI E CAPACE DI PROMUOVERE



L'ISTITUTO NEL TERRITORIO. IL RICETTARIO PUÒ CONTENERE UNA PARTE INTRODUTTIVA, DESCRITTIVA (IN MODO SINTETICO) DEL TERRITORIO DI CAPRAROLA E DELLA NOSTRA SCUOLA ALBERGHIERA E UNA PARTE (SOSTANZIALE) DOVE DESCRIVERE ALCUNE RICETTE SELEZIONATE TRA QUELLE REALIZZATE NEL LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA. PARALLELAMENTE AL PROGETTO SI POSSONO INVITARE GLI STUDENTI DELLE SCUOLE MEDIE DEL TERRITORIO A INVIARE AL NOSTRO ISTITUTO RICETTE FAMILIARI, TRAMANDATE DA GENERAZIONI, LEGATE AL TERRITORIO COMUNALE E PROVINCIALE (CREANDO UN CONCORSO, CON L'INVITO AI RAGAZZI DELLA SCUOLA MEDIA A REALIZZARE PRESSO IL NOSTRO ISTITUTO ALCUNE RICETTE SELEZIONATE, CON L'IMPEGNO DI PUBBLICARLE NEL RICETTARIO DELLA SCUOLA).

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

Richiamare il massimo dell'attenzione degli studenti durante tutte le fasi di realizzazione del piatto, per documentare attraverso lo scritto e le immagini il lavoro svolto. Creare un diario di ricette realizzate nella scuola per fissare e non disperdere le esperienze vissute. Creare un legame con le aziende ristorative locali che possono "donare" una propria ricetta alla scuola ed eventualmente un contributo economico in cambio di visibilità del testo. Favorire ricette con alimenti a km 0, promuovendo la salute, l'ambiente e le aziende locali che possono finanziare il progetto. Realizzare un testo, spendibile nel tempo per l'orientamento scolastico dove si evince la multidisciplinarietà delle lezioni e per il turismo utilizzando il testo come souvenir

#### **DESTINATARI**

Classi aperte verticali

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

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

##### ❖ **Laboratori:**

Informatica

cucina

sala-bar

##### ❖ **CAPRAROLA A.S.2019-20" PREGO, SI ACCOMODI".**

Non c'è una seconda occasione per dare una buona prima impressione, per questo cameriere e sommelier devono trasformarsi in veri e propri psicologi per capire il cliente. Il primo passo è identificare la tipologia di cliente leggendo il linguaggio non verbale del corpo e attivando l'ascolto attivo. Il secondo è memorizzare e azionare le



parole chiave per soddisfare le varie tipologie di cliente (accoglienza, adattamento, relazione, qualità e servizio). Il terzo è trasformare il prodotto in esperienza del prodotto per rendere il nostro cliente una risorsa e non solo un obiettivo.

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

SVILUPPARE LE ABILITÀ COMUNICATIVE UTILI A PADRONEGGIARE LE AZIONI DI RELAZIONI PUBBLICHE PER RAGGIUNGERE LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE PUNTANDO ALLA FIDELIZZAZIONE.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

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

- ❖ **Laboratori:** sala-bar

### **Approfondimento**

il progetto, che si basa sulla comunicazione non verbale, causa COVID-19 e relativa chiusura della scuola in presenza, non ha avuto un sufficiente numero di ore in presenza per raggiungere gli obiettivi pre-fissati.

#### ❖ **CAPRAROLA A.S. 2019-21 CERTIFICAZIONI EUROPEE LINGUA STRANIERA FRANCESE LIVELLO B1**

Il Progetto Lingua viene proposto, come due anni fa, in alternanza con la certificazione di inglese, e, visti gli ottimi risultati ottenuti, 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 B1 riconosciuta in tutti i Paesi dell'UE. Oltretutto nel RAV la presenza di certificazioni di lingua straniera rappresentano un valore aggiunto per l'Istituto L' ENTE CERTIFICATORE che effettuerà l'esame e che rilascerà relativa certificazione è il SAINT LOUIS DE FRANCE di Roma La TEMPISTICA verrà organizzata in 24 ore di lezione per la sede di Caprarola, con Insegnante Madrelingua altamente qualificato, distribuite in 12 incontri da 2 ore, 1 volta a settimana dalle 13,30. alle 15,30 da definire successivamente in base agli impegni curriculari delle classi coinvolte. Il Periodo indicato è dicembre /gennaio/febbraio/marzo/aprile/maggio con calendarizzazione degli esami nel mese di

maggio presso il nostro Istituto come già avvenuto 2 anni fa. IL TESTO E LA TASSA D'ESAME di 80 EURO è a carico degli alunni partecipanti

### Obiettivi formativi e competenze attese

Internazionalizzazione delle culture favorendo l'apprendimento di L2 con il rilascio di Certificazione B1 riconosciuta in tutti i Paesi dell'UE.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

#### ❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet  
Lingue

## Approfondimento

il suddetto progetto, causa COVID-19, non è stato concluso nei tempi previsti ed è stato ripreso nel seguente anno scolastico 2020-21.

#### ❖ CAPRAROLA UNA BIBLIOTECA PER GLI ALUNNI

Il progetto, avviato lo scorso anno scolastico, prevede il coinvolgimento degli alunni del nostro istituto, insieme agli insegnanti, nella gestione della biblioteca della scuola. La biblioteca così gestita può dar vita ad una vasta gamma di occasioni di apprendimento e di crescita, costruzione di conoscenze e sviluppo di competenze relazionali in un clima basato sulla collaborazione, lo scambio e l'aiuto reciproco.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi del progetto mirano principalmente a sviluppare negli alunni: capacità di organizzare e gestire la biblioteca; capacità di assumersi responsabilmente incarichi inerenti la biblioteca e il suo utilizzo. Potenziamento delle capacità sopra citate negli alunni che hanno partecipato al progetto durante lo scorso anno scolastico.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
- ❖ **Biblioteche:** Classica

❖ **CAPRAROLA A.S. 2019-20 DESK D'ACCOGLIENZA**

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**

Altro

Esterno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **MONTALTO A.S. 2019-2020 PRANZO FUTURISTA**

IL PROGETTO NASCE DALLA ESIGENZA DI UNA DIDATTICA INTERDISCIPLINARE CHE POSSA CONCILIARE IL PIÙ POSSIBILE LA PRATICA DI LABORATORIO ALLE MATERIE CURRICOLARI. IN QUESTA OTTICA, IN OCCASIONE DEI 111 ANNI ESATTI DALLA PUBBLICAZIONE DEL MANIFESTO DEL FUTURISMO (20 FEBBRAIO 1909) VERRA' PROPOSTO UN PRANZO CON PIATTI E "POLIBIBITE" CHE RICALCA QUELLO FAMOSO DEL 12 GENNAIO 1910 E CHE RISPECCHIA LE IDEE E L'ESTETICA DEL FUTURISMO, PRIMA AVANGUARDIA STORICA DELL'ETA' CONTEMPORANEA. MENU' PROPOSTO: • CAFFE' • DATTERI AL CHIARO DI LUNA • CARNEPLASTICO • ROMBI IN ASCESA • BOMBARDAMENTO DI ADRIANOPOLI • ANTIPASTO INTUITIVO • POLIBITE (2 DA SERVIRE IN MOMENTI DIVERSI DEL PRANZO)

**Obiettivi formativi e competenze attese**

OBIETTIVI FORMATIVI: SVILUPPARE LE COMPETENZE OPERATIVE, IL LAVORO DI GRUPPO E DI SQUADRA, LA COLLABORAZIONE TRA CLASSI DI INDIRIZZO E ETA'

DIVERSI, LE COMPETENZE TRASVERSALI OBIETTIVI DIDATTICO-DISCIPLINARI: GIUNGERE A UNA CONOSCENZA PIU' APPROFONDATA DI UN MOVIMENTO STORICO CHE RIESCE A CONIUGARE DIVERSE FORME ESPRESSIVE MEDIANTE UN COLLANTE IDEOLOGICO DISCUTIBILE MA ESTREMAMENTE ATTUALE, CONSENTENDO ALLE CLASSI TERZE DI ANTICIPARNE FIN DA ORA LO STUDIO DEI CONTENUTI. SVILUPPARE NEGLI STUDENTI UNA MAGGIORE SENSIBILITÀ ESTETICA DA POTER ESPRIMERE POI ANCHE IN AMBITO ENOGASTRONOMICO.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:**
  - cucina
  - sala-bar

**❖ MONTALTO A.S. 2019-20 L'ARTE DEL GUSTO IL GUSTO DELL'ARTE**

IL PROGETTO VUOLE UNIRE L'ARTE PITTORICA DEI GRANDI ARTISTI ITALIANI O STRANIERI, ALL' ARTE DEL GUSTO DELLA GASTRONOMIA ITALIANA PORTATA IN TAVOLA DAGLI ALUNNI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI MONTALTO DI CASTRO. CAMMINANDO ATTRAVERSO IL TEMPO E ABBINANDO UN'OPERA AD UN PIATTO CREATO APPOSITAMENTE, SI POTRÀ CREARE UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE VICINA ALLE FONTI ANTICHE PER OFFRIRE UN PERCORSO GODIBILE AGLI OCCHI E AL PALATO. ATTRAVERSO LE MANI ANCORA GREZZE DEI RAGAZZI MA SAPIENTEMENTE GUIDATE DALL' ESPERIENZA DEI DOCENTI COINVOLTI, IL PROGETTO SI PROPONE DI FAR "ASSAGGIARE LA STORIA E L'ARTE". NON RIPROPOSIZIONI DI RICETTE ANTICHE MA OPERE DI CULTURA GASTRONOMICA MODERNA, CAPACI DI PARLARE ATTRAVERSO GLI ANTICHI. "MANGIARE LA STORIA PER ASSAPORARE LA CULTURA". PER OGNI OPERA D'ARTE SI COSTRUISCE UN PERCORSO TEMATICO LEGATO AL TERRITORIO, ALL' EPOCA, AL POPOLO, ALLA CULTURA MATERIALE, ALL' OGGETTO CHE RAPPRESENTA E SI PROPONE UN PIATTO CHE PRENDE SPUNTO DA RICETTARI ANTICHI E/O DA MATERIE PRIME DELL'EPOCA E/O DA PRODOTTI LEGATI CULTURALMENTE ALLA MITOLOGIA O ALLA STORIA DELL'OPERA E/O A SPUNTI ENOGASTRONOMICI LEGATI AL CONTESTO DI APPARTENENZA. PUNTO FOCALE DEL PROGETTO È ANCHE L'IMPATTO VISIVO, VALORIZZATO PER RENDERE PROTAGONISTI A PARI TITOLO LE OPERE D'ARTE E IL PIATTO ORIGINALE. E' PREVISTO UNO SHOOTING FOTOGRAFICO CON I PIATTI CREATI



AD HOC POSIZIONATI SOTTO L'OPERA D'ARTE ABBINATA PER IMMORTALARE, IN UNO SCATTO, UNA STORIA LUNGA MILLENNI.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

CONOSCERE LE LE GRANDI OPERE PITTORICHE ED I SUOI AUTORI • USARE LA FANTASIA E L'IMMAGINAZIONE CON GLI ELEMENTI SENSORIALI DEL CIBO, PER CREARE UN'ASSONANZA CON L'ARTE • IMPARARE A TRADURRE LE SENSAZIONI VISIVE TRASFORMANDO LE IN ELEMENTI COSTITUTIVI DI UN PIATTO • CONOSCERE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DI UNA RICETTA E CALCOLARNE LE KILOCALORIE • LAVORARE IN GRUPPO CON ATTEGGIAMENTO RESPONSABILE E CREATIVO, PER PORTARE A TERMINE IL LAVORO

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Multimediale  
cucina  
sala-bar

❖ **MONTALTO A.S.2019-21 ORTO SCOLASTICO**

IL PROGETTO "ORTO SCOLASTICO" PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI UN ORTO NEL TERRENO DEL CORTILE DELLA SCUOLA DOVE VENGONO COLTIVATE DELLE PIANTE AROMATICHE (PREZZEMOLO, ROSMARINO, SALVIA, ORIGANO, TIMO ETC), DEGLI ORTAGGI DI STAGIONE ( CAVOLFIORI, FINOCCHI, ZUCCHINE, CARCIOFI, PEPERONCINI, ETC) FIORI E ALTRI TIPI DI PIANTE DA UTILIZZARE IN CUCINA E SALA BAR PER LA PREPARAZIONE DEI COKTAIL( VARI TIPI DI MENTA, LAVANDA ETC). LA PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI PREVEDE LA COLTIVAZIONE, LA CURA, LA CONCIMAZIONE DEL TERRENO CON IL PRODOTTO RICICLATO NELLA COMPOSTIERA DEGLI SCARTI DELLA CUCINA E SALA/BAR E LA RACCOLTA DEI PRODOTTI DELL'ORTO E INFINE LO STUDIO DELLE CARATTERISTICHE PECULIARI DELLE PIANTE IN OGGETTO. LE CLASSI PARTECIPERANNO AL PROGETTO IN BASE AL LORO PERCORSO DIDATTICO E ALLE CONDIZIONI METEOROLOGICHE, SARANNO SEMPRE ACCOMPAGNATI DA UN INSEGNANTE NEI LAVORI.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

• CONOSCERE E SPERIMENTARE IL CICLO DI VITA DELLE DIVERSE COLTIVAZIONI • CONOSCERE LE PARTICOLARI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLE PIANTE NEGLI USI DELLA RISTORAZIONE SALA/BAR • CONOSCERE E SPERIMENTARE LA STAGIONALITÀ DELLE VARIE COLTIVAZIONI • MIGLIORARE IL LAVORO DI GRUPPO E L'AUTONOMIA SOCIALE E RELAZIONALE DEI SOGGETTI COINVOLTI • CONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN SICUREZZA GLI STRUMENTI SPECIFICI DI LAVORO • CONOSCERE E SAPER RICICLARE ATTRAVERSO LA COMPOSTIERA I RIFIUTI E GLI SCARTI IN CUCINA E SALA/BAR E SAPERLI UTILIZZARE COME PRODOTTO PER LA CONCIMAZIONE E LA FERTILITÀ DEL TERRENO.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ VETRALLA A.S. 2019-20 "LA CHIMICA E L'ARTE. A LEZIONE TRA I MONUMENTI DI ROMA"**

Progetto multidisciplinare attraverso il quale si andrà ad evidenziare l'utilizzo di rocce e materiali nell'architettura e nell'arte, mediante l'organizzazione di un ciclo di visite guidate in vari siti archeologici di Roma. La docente di Scienze naturali, in collaborazione con la storica dell'arte che guiderà le visite, organizzerà e proporrà all'approvazione del consiglio di classe una o due visite durante il corso dell'anno. Esse saranno, nei contenuti e nella scelta dei luoghi e monumenti da visitare, strettamente attinenti ai programmi svolti nelle classi interessate. La responsabile esterna delle visite guidate terrà nelle classi, a titolo gratuito (con solo eventuale rimborso spese di viaggio), alcune lezioni di preparazione e approfondimento (con attività laboratoriali e metodologie interattive) degli aspetti storici e culturali attinenti alle visite effettuate o da effettuare. Gli studenti realizzeranno materiale infografico sotto la guida della docente, a scuola durante l'orario scolastico (anche sfruttando le ore di apertura della sede di Vetralla, settima ora del lunedì e settima e ottava ora del venerdì), sia nelle giornate dedicate all'Open Day, accogliendo anche i visitatori, che potranno assistere alle attività, e apprezzare non solo le strutture dell'istituto, ma anche la didattica che in esso viene svolta. I materiali prodotti potranno essere utilizzati come archivio storico delle attività di istituto ed essere esposto anche nelle giornate di Open day dei futuri anni scolastici.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi perseguiti sono i seguenti: - sviluppo della personalità degli allievi attraverso esperienze culturali altamente formative; - promozione negli alunni di una migliore conoscenza del territorio negli aspetti monumentali, storici e culturali e delle connessioni tra l'ambito scientifico e quello umanistico; - approfondimento, attraverso esperienza diretta e attività laboratoriale, degli argomenti disciplinari studiati nell'ambito della materia Scienze Naturali, collegandosi con le discipline umanistiche Disegno e storia dell'arte e Storia.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Chimica

Fisica

❖ **VETRALLA A.S.2019-20 "LA VOCE DI UN MONDO SOMMERSO"**

Progetto dedicato all'utilizzo dei macroinvertebrati come indicatori biologici dello stato di qualità ecologica dei corsi d'acqua mediante la determinazione dell'indice biotico esteso (IBE). Un esperto esterno, proveniente dal dipartimento DEB dell'Università della Tuscia, coadiuverà le operazioni, a titolo gratuito, rientrando nelle attività di Orientamento universitario. La scoperta di animali, prima a molti sconosciuti, che popolano il letto di un fiume, avverrà in un contesto di senso, quello della valutazione dello stato ecologico di un corso d'acqua, mediante il quale i ragazzi avranno occasione di riflettere sulle strette relazioni che intercorrono tra i componenti di un ecosistema. Gli studenti apprenderanno in piccoli gruppi, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili del lavoro da svolgere per giungere alla realizzazione di un documentario dell'esperienza. L'insegnante assume un ruolo di facilitatore ed organizzatore delle attività, strutturando ambienti di apprendimento in cui gli studenti, favoriti da un clima relazionale positivo, trasformano ogni attività di apprendimento in un processo di problem solving di gruppo, conseguendo obiettivi la cui realizzazione richiede il contributo personale di tutti. Sarà ampiamente favorito l'utilizzo delle tecnologie, ma anche l'esperienza diretta e la manipolazione di materiale sul campo. Per gli alunni che daranno adesione al progetto, saranno effettuate dalla docente alcune lezioni introduttive, sia durante l'orario scolastico (anche sfruttando le ore di



apertura della sede di Vetralla, settima ora del lunedì e settima e ottava ora del venerdì), sia nelle giornate dedicate all'Open Day, accogliendo anche i visitatori, che potranno assistere alle attività, e apprezzare non solo le strutture dell'istituto, ma anche la didattica che in esso viene svolta. La docente seguirà i ragazzi nella realizzazione di materiali infografici tramite lavoro in piattaforma su documenti di Google condivisi, e nella realizzazione di foto e video-documentario.

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

Gli obiettivi perseguiti sono i seguenti: - promuovere negli alunni una migliore conoscenza del territorio e sensibilizzare nei confronti della tematica ambientale e dello sviluppo sostenibile - stimolare la capacità di osservazione e la coscienza critica e confrontarsi con il metodo scientifico - approfondire, attraverso esperienza diretta e attività laboratoriale, gli argomenti disciplinari studiati nell'ambito della materia Scienze Naturali - sviluppare la personalità degli allievi attraverso esperienze altamente formative e stimolare la collaborare nel lavoro di gruppo

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

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

#### ❖ **Laboratori:**

Chimica

Fisica

#### ❖ **VETRALLA A.S. 2019-20 SAPPIAMO DAVVERO COS'È IL CYBERBULLISMO?**

Internet è una grande opportunità di connessione con il mondo, ma allo stesso tempo espone i ragazzi a gravi rischi. Alcuni di loro infatti ne potrebbero fare (e forse ne hanno già fatto almeno una volta) un uso distorto o improprio, come ad esempio utilizzare i social network per ferire intenzionalmente dei compagni di scuola e/o arrecare danno alla loro reputazione. Il progetto nasce dalla necessità di promuovere negli studenti (specialmente quelli più giovani) una riflessione sulle tematiche del bullismo e cyberbullismo, delle loro conseguenze anche sul piano legale, e di garantire un uso consapevole e corretto della rete. Questo progetto vuole anche offrire aiuto a quei ragazzi che si trovano in difficoltà perché oggetto di prevaricazioni (specialmente online) ascoltando eventuali problemi e fornendo loro dei consigli.

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



Sensibilizzare gli studenti delle classi prime sui rischi (anche legali) che si corrono mettendo in atto il cyberbullismo. Offrire aiuto a coloro che si trovano o si sono trovati oggetto di cyberbullismo.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Esterno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **VETRALLA A.S. 2019-20 : EX LIBRIS**

“EX LIBRIS” SI PROPONE DI FORMARE GIOVANI LETTORI, LIBERI DI SCEGLIERE E DI CAPIRE, INTERESSATI E STIMOLATI A CONOSCERE AUTORI, EDITORI E COLLANE, CHE SAPPIANO COMUNICARE LE PROPRIE ESPERIENZE DI LETTURA.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

L’OBIETTIVO È FAR SCOPRIRE E STIMOLARE GLI STUDENTI AL PIACERE DELLA LETTURA ATTRAVERSO DIBATTITI E INCONTRI CHE COINVOLGONO I RAGAZZI IN UN PERCORSO COMPIUTO.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Biblioteche:** Classica
- ❖ **Aule:** Magna

❖ **VETRALLA A.S. 2019-20 : IL CALENDARIO CIVILE: CRESCERE CITTADINI.**

IL PROGETTO SI PREFIGGE DI PARTIRE DALLE DATE SCANDITE DAL CALENDARIO CIVILE DELLA REPUBBLICA ITALIANA PER COSTRUIRE DEI PERCORSI CHE RICOSTRUISCONO GLI EVENTI FONDAMENTALI DEL NOVECENTO, ATTRAVERSO ALCUNE “STORIE” DEL NOSTRO RECENTE PASSATO, METTENDO IN EVIDENZA I CONFLITTI, LE SPERANZE, LE LOTTE E LE CONQUISTE CHE HANNO ACCOMPAGNATO LA DIFFICILE COSTRUZIONE DI UN SENSO COMUNE DI APPARTENENZA ITALIANA ED EUROPEA.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

LA CONOSCENZA STORICA È OGGI CONDIZIONE NECESSARIA, MA NON SUFFICIENTE: APPARE INDISPENSABILE, IN UN MOMENTO DI INDEBOLIMENTO DEI RIFERIMENTI COMUNI, INDIVIDUARE CORNICI TRANSTORICHE, IN GRADO DI PARTIRE DAI CONTESTI PER CREARE OCCASIONI DI RIFLESSIONE SUI VALORI FONDAMENTALI DELL'AGIRE UMANO, IDENTIFICABILI ATTRAVERSO UNA SERIE DI PAROLE CHIAVE: DIFFERENZE, DIRITTI, RESPONSABILITÀ, IDENTITÀ, APPARTENENZA, PARTECIPAZIONE.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:** Informatica
- ❖ **Aule:** Magna

**❖ TUTTE LE SEDI A.S.2019-20 CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO.**

Il gruppo sportivo scolastico, pur mirando a raggiungere un risultato tecnico, ha nell'educazione allo sport come stile di vita il suo obiettivo prevalente. L'attività sarà proposta a tutti gli alunni della scuola che ne faranno richiesta indipendentemente dalle loro capacità e dal livello di preparazione. Inoltre terrà conto dei rapidi ed intensi cambiamenti psicofisici che avvengono in questa età, della grande disomogeneità di situazioni personali, delle significative differenze esistenti fra i due sessi e della variabilità del processo evolutivo individuale. I ragazzi meno dotati saranno stimolati a praticare una disciplina sportiva e a migliorare le loro capacità in rapporto alle proprie possibilità o a partecipare attivamente alle attività di organizzazione, di controllo e di giurie. Inoltre saranno utilizzati tutti quegli esercizi finalizzati a prevenire e a correggere eventuali paramorfismi tipici del periodo adolescenziale. Nell'ambito dei gruppi che si formeranno saranno organizzate squadre per la partecipazione ai Giochi Sportivi Studenteschi di varie discipline quali Ginnastica, Atletica, Calcio a 5, Calcio a 11, Pallavolo, Pallacanestro, Tennis tavolo, ecc.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Gli obiettivi da raggiungere attraverso l'educazione allo sport sono: 1. acquisire i concetti generali della disciplina sportiva praticata e far capire che i risultati sono in funzione del lavoro attuato e della quantità del carico; 2. comprendere e usare i linguaggi specifici della disciplina sportiva e dei regolamenti; 3. favorire la scoperta e

l'orientamento delle attitudini personali nei confronti di attività sportive specifiche e di attività motorie che possano tradursi in capacità trasferibili al campo lavorativo e del tempo libero; 4. favorire il consolidamento di una equilibrata coscienza sociale, basata sulla consapevolezza di sé e sulla capacità di integrarsi e differenziarsi nel e dal gruppo, tramite l'esperienza concreta di contatti socio-relazionali soddisfacenti. 5. migliorare: • le capacità coordinative e condizionali ( forza, velocità, resistenza, mobilità, articolare ), • le capacità di rielaborazione e di adattamento alle varie tecniche sportive, • le capacità di lavorare autonomamente, • le capacità di controllare la propria emotività prima, durante e dopo la prestazione sportiva, • la capacità di verificare i risultati del proprio lavoro.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Strutture sportive:**

Calciotto

Palestra

pista d'atletica

 ❖ **CAPRAROLA A.S. 2020-21. ACCOGLIENZA TURISTICA AI TEMPI DELL'EMERGENZA COVID.**

il progetto nasce in relazione alla necessità di non creare assembramenti in laboratorio. le classi seconde, durante le ore di "Laboratorio di accoglienza turistica", saranno sdoppiate per consentire lo svolgimento delle attività laboratoriali senza creare assembramenti. una parte degli alunni svolgerà l'attività in classe, l'altra si recherà in laboratorio. tutti tratteranno lo stesso argomento.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

gli ob. formativi e le competenze attese sono le stesse della programmazione pubblicata sul RE

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:** accoglienza turistica
- ❖ **Aule:** Aula generica

**❖ MONTALTO DI CASTRO A.S. 2020-21 FILO E SOFIA**

Il progetto ha carattere sperimentale e si propone di avvicinare gli studenti del primo anno dell'istituto alberghiero alle grandi domande della filosofia dato che c'è affinità tra il porsi degli adolescenti alla società e il pensare filosofico. "Io penso e dunque sono, siamo". L'adolescenza è una fase della vita in cui gli orizzonti si allargano e nello stesso tempo il certo diventa incerto. L'adolescente ha l'esigenza di mettere in discussione tutto e tutti. Soprattutto le regole che vede imposte dagli adulti e che possono essere scomode e faticose. La filosofia, nonostante il suo linguaggio complesso e inusuale, nasce da una domanda analoga a quelle che si pone l'adolescente di fronte a tutto. I temi che verranno trattati per un approccio, sotto il profilo esistenziale, alla filosofia saranno semplici e riguarderanno: - Identità - immaginazione - dialogo - un filosofo: San Tommaso d'Aquino: la vita e le opere in breve. La metodologia che verrà utilizzata sarà quella del brainstorming, elaborati scritti inerenti all'argomento che verrà trattato nel giorno prestabilito. Riflessione e condivisione delle conoscenze personali. Al termine verrà redatta la scheda di valutazione finale sui dati osservati da tutti i docenti coinvolti nel progetto per la classe destinataria

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ VETRALLA A.S. 2020-21 I GIOCHI MATEMATICI DELLA**

La partecipazione ai giochi matematici ha 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. La preparazione per questa gara parte subito dopo le iscrizioni con incontri di formazione teorica online e di allenamento individuale. Tutto il materiale prodotto è disponibile online all'indirizzo [http://antoniomontalbano.altervista.org/corsi/corso\\_prep\\_oli\\_mat/](http://antoniomontalbano.altervista.org/corsi/corso_prep_oli_mat/) ; al termine delle gare, durante l'Assemblea del mese di Aprile i primi due/tre classificati di ogni classe riceveranno un premio così come è stato fatto nelle edizioni precedenti. Le attività di produzione del materiale didattico sarà da Novembre 2020 ad Aprile 2021; Le attività cominceranno lunedì 16 Novembre 2020 con "I Giochi d'Autunno" in modalità online e saranno coinvolti tutti gli studenti del Liceo. Il regolamento e le modalità di partecipazione sono raggiungibile dal seguente link: <https://giochimatematici.unibocconi.it/index.php/gare/giochi-d-autunno/143-giochi-d-autunno-2020-versione-online>.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ VETRALLA A.S. 2020-21 GEOMETRA VOLANTE**

Il progetto prevede il coinvolgimento delle tre classi del corso C.A.T. ( in base ai livelli di conoscenze e competenze di partenza degli allievi ) nell'attività di rilievo e restituzione territoriale e di fabbricati ( tra cui lo stesso plesso di Vetralla ) mediante l' utilizzo della strumentazione topografica della sede "P. Canonica " e con l'ausilio di droni. In continuità con il lavoro intrapreso negli anni precedenti ( rilievo e restituzione del terreno fiancheggiante il piazzale del plesso di Vetralla ), si intende procedere all'esecuzione del piano quotato e delle sezioni trasversali relative . Compatibilmente con le disponibilità dell'Istituto , il progetto può essere integrato con un corso di pilotaggio droni, destinato agli allievi maggiormente distintisi nelle attività di cui sopra, e con l'acquisto di un drone.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

**❖ VETRALLA A.S. 2020-21 I PERICOLI IN RETE**

Internet è una grande opportunità di connessione con il mondo, ma allo stesso tempo espone i ragazzi a gravi rischi. Alcuni di loro potrebbero fare (e forse ne hanno già fatto) un uso distorto o improprio della rete, come ad esempio utilizzare i social network per ferire intenzionalmente delle persone o dei compagni di scuola e/o arrecare danno alla loro reputazione. Oppure il rischio potrebbe presentarsi sotto forma di materiale pornografico, messaggi offensivi e minacciosi, immagini provocanti e imbarazzanti, contenuti pericolosi o ancora richieste di sesso online e pedo-pornografia. Il progetto nasce dalla necessità di promuovere negli studenti una riflessione sull'uso corretto della rete, e sulle conseguenze (anche sul piano legale) di un uso poco consapevole (online grooming, hikikomori, candy girls, sexting etc.). Inoltre, il progetto vuole offrire aiuto a quei ragazzi che si trovano in difficoltà, dando loro la possibilità di essere ascoltati e fornendo loro dei consigli pratici.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Obiettivo: Sensibilizzare gli studenti delle classi prime sui rischi (anche legali) che si corrono online. Per ciascuna classe è previsto un incontro "propedeutico" di un'ora a cura della Prof. Berni e delle colleghe di Italiano, durante il quale vengono presentate delle slides, dei filmati e viene promosso uno spazio per il debate. In seguito viene organizzato un incontro con il Comandante della Polizia Postale di Viterbo che illustrerà i rischi e le conseguenze che si corrono online. Al termine del progetto, i ragazzi potranno scrivere un breve articolo/report su quanto ascoltato (il migliore dei quali potrebbe essere pubblicato sul giornalino) oppure produrre dei filmati/poster da appendere negli spazi comuni. La valutazione avverrà a cura dei docenti di Italiano.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Esterno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ CAPRAROLA A.S. 2021-22: CERTIFICAZIONI EUROPEE LINGUA STRANIERA (INGLESE) :  
PET B1 (EXTRACURRICOLARE) E KET LIVELLO A1, A2**

Il progetto mira a preparare gli allievi a sostenere gli esami per l'ottenimento delle certificazioni europee di lingua straniera (inglese). I CORSI SARANNO COSÌ STRUTTURATI: 26 ORE DI LEZIONE PER IL KET (A1,A2) E 20/26 ORE DI LEZIONE PER IL PET (B1 FCE) CON INSEGNANTE MADRELINGUA ALTAMENTE QUALIFICATO ,  
DISTRIBUITE IN 13 INCONTRI DA 2 ORE DA SVOLGERSI CON CADENZA SETTIMANALE

DALLE 13,30 ALLE 15,30 DA DEFINIRE SUCCESSIVAMENTE IN BASE AGLI IMPEGNI CURRICOLARI DELLE CLASSI COINVOLTE. IL PERIODO È NOVEMBRE 2021 – APRILE 2022 CON CALENDARIZZAZIONE DEGLI ESAMI TRA FEBBRAIO E GIUGNO 2022. L'ENTE CERTIFICATORE CHE EFFETTUERA' L'ESAME E RILASCIERA' LE CERTIFICAZIONI È IL BRITISH INSTITUTE DI ROMA CON SEDE AUTORIZZATA A VITERBO. IL CORSO KET E' A CARICO DEGLI ALUNNI PARTECIPANTI, D'INTESA CON LE LORO FAMIGLIE; IL CORSO PET È A CARICO DELLA SCUOLA. LA TASSA D'ESAME SI AGGIRA INTORNO AI 70/80 EURO A CARICO DEGLI ALUNNI PARTECIPANTI. IL PROGETTO VIENE RIPROPOSTO ( DOPO UNA PAUSA CAUSATA DALLE PROBLEMATICHE DOVUTE ALLA PANDEMIA DA COVID 19) ,VISTI GLI OTTIMI RISULTATI OTTENUTI NEGLI ANNI PRECEDENTI, NELL'AMBITO DELL'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE,IN LINEA CON LE PIÙ RECENTI DIRETTIVE EUROPEE E DEL MIUR RELATIVE ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE CULTURE, FAVORENDO L'APPRENDIMENTO DELLA L2 CON IL RILASCIO DI CERTIFICAZIONE A1,A2, B1 FCE RICONOSCIUTE IN TUTTI I PAESI DELLA UE.

### Obiettivi formativi e competenze attese

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

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

#### ❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet  
Lingue  
Multimediale

#### ❖ CAPRAROLA A.S. 2021-22:

il progetto nasce in relazione alla necessità di non creare assembramenti in laboratorio. le classi seconde, durante le ore di "Laboratorio di accoglienza turistica", saranno sdoppiate per consentire lo svolgimento delle attività laboratoriali senza creare assembramenti. una parte degli alunni svolgerà l'attività in classe, l'altra si recherà in laboratorio. tutti tratteranno lo stesso argomento.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi e le competenze sono quelle riportate nel R. E.

## RISORSE PROFESSIONALI

Interno

### Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Aule:** Aula generica

### ❖ **CAPRAROLA A.S. 2021-22: 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, 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**

Obiettivi: 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

Gruppi classe

Interno

### Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet  
cucina  
pasticceria

❖ **Aule:** Aula generica

### ❖ **CAPRAROLA A.S. 2021-22: LABORATORIO CREATIVO (PROGETTO DI INCLUSIONE)**

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.

### **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**

Altro

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

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

❖ **Aule:**

Aula generica

❖ **MONTALTO A.S. 2021-22: "FOOD ART FOR INCLUSION"**

Le attività di questo progetto saranno svolte come laboratorio artistico e vuole sensibilizzare la società civile attraverso i ragazzi al rispetto delle differenze, basandosi sull'utilizzo di diversi linguaggi artistici, come mezzo e punto d'incontro. L'arte come linguaggio universale dell'uomo. nel quale verranno studiate e analizzate le varie epoche artistiche con particolare attenzione al 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 INSERENDO ANCHE ALUNNI CON PROBLEMATICHE SCOLASTICHE ANCHE NELLE RISPETTIVE CLASSI. LA FASE COME FINALITÀ ULTIMA DEL PROGETTO PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI ALCUNE INSTALLAZIONI IDEATE DAI RAGAZZI PRODUZIONE DI COPIE SU TELA DI ARTISTI DI VARIE EPOCHE CON VARIE TECNICHE PITTORICHE, MEDIATI DALLA PROPRIA ESPERIENZA PERSONALE. L'OBIETTIVO PRINCIPALE DEL PROGETTO E' LA VALORIZZAZIONE E L'INTEGRAZIONE DELL'ISTITUTO COME FORMA DI ORIENTAMENTO SCOLASTICO, INTERAZIONE E INCLUSIONE SOCIALE CHE PERMETTA A TUTTI GLI ALUNNI DI INSERIRSI SU UNO STESSO PIANO DIDATTICO – SOCIALE.

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

L'OBIETTIVO PRINCIPALE DEL PROGETTO E' LA VALORIZZAZIONE E L'INTEGRAZIONE DELL'ISTITUTO COME FORMA DI ORIENTAMENTO SCOLASTICO, INTERAZIONE E INCLUSIONE SOCIALE CHE PERMETTA A TUTTI GLI ALUNNI DI INSERIRSI SU UNO STESSO PIANO DIDATTICO – SOCIALE.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

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

❖ **Aule:**

Aula generica

#### ❖ **VETRALLA A.S. 2021-22: 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 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. L'impegno richiesto agli studenti verterà su un'attenta analisi e una conoscenza approfondita del percorso del riciclo dei rifiuti, sul creare, inventare, progettare e realizzare un oggetto di uso comune o decorativo. Attività laboratoriale: "Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma." Il riuso va inteso come un'alternativa al concetto dell'usa e getta. Esso si attua quando le funzioni per cui è stato creato l'oggetto sono riviste alla luce di un suo nuovo ed originale utilizzo. Diversamente, il riciclaggio impone la distruzione del rifiuto per creare nuovi diversi oggetti o prodotti. A scuola i contenitori da svuotare sono l'occasione per ricordare come smaltire correttamente. Conoscere le norme per un corretto smaltimento diventa fondamentale, ma è anche importante conoscere le motivazioni che stanno alla base della raccolta differenziata e della fine che fanno i nostri rifiuti correttamente differenziati.

### **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.

### **RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

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

- ❖ VETRALLA A.S. 2021-22: I GIOCHI MATEMATICI DELLA "BOCCONI"



Il Liceo Scientifico della sede di Vetralla 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 Martedì 16 Novembre 2021 con "I Giochi d'Autunno" e saranno coinvolti tutti gli studenti iscritti al progetto del Liceo Scientifico tradizionale, del Liceo Scientifico indirizzo sportivo e del Liceo Linguistico. Il regolamento e le modalità di partecipazione sono raggiungibile dal seguente link:

<https://giochimatematici.unibocconi.it/index.php/2-uncategorised/166-un-nuovo-anno-di-giochi-con-il-pristem>. La brochure dell'iniziativa è scaricabile da:

[https://giochimatematici.unibocconi.it/images/Brochure\\_PRISTEM\\_21-22.pdf](https://giochimatematici.unibocconi.it/images/Brochure_PRISTEM_21-22.pdf). Tutto il materiale prodotto dal responsabile del progetto per gli allenamenti sarà disponibile online all'indirizzo: [http://antoniomontalbano.altervista.org/corsi/corso\\_prep\\_oli\\_mat/](http://antoniomontalbano.altervista.org/corsi/corso_prep_oli_mat/) ed eventualmente sarà reso pubblico sul sito dell'Istituto. Eventuali classifiche che evidenziano piazzamenti nei primi posti saranno rese note anche sui canali social dell'Istituto.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ VETRALLA A.S. 2021-22: GEOMETRA VOLANTE**

IL PROGETTO PREVEDE IL COINVOLGIMENTO DELLE TRE CLASSI DEL CORSO C . A . T . ( IN BASE AI LIVELLI DI CONOSCENZE E COMPETENZE DI PARTENZA DEGLI ALLIEVI ) NELL ' ATTIVITÀ DI RILIEVO E RESTITUZIONE TERRITORIALE E DI FABBRICATI ( TRA CUI LO STESSO PLESSO DI V ETRALLA ) MEDIANTE L ' UTILIZZO DELLA STRUMENTAZIONE TOPOGRAFICA DELLA SEDE "P. C ANONICA " E CON L ' AUSILIO DI DRONI . IN CONTINUITÀ CON IL LAVORO INTRAPRESO NEGLI ANNI PRECEDENTI ( RILIEVO E RESTITUZIONE DEL TERRENO FIANCHEGGIANTE IL PIAZZALE DEL PLESSO DI VETRALLA ), SI INTENDE PROCEDERE ALL ' ESECUZIONE DEL PIANO QUOTATO E DELLE SEZIONI TRASVERSALI RELATIVE . COMPATIBILMENTE CON LE DISPONIBILITÀ DELL ' ISTITUTO , IL PROGETTO PUÒ ESSERE INTEGRATO CON UN CORSO DI PILOTAGGIO DRONI , DESTINATO AGLI ALLIEVI MAGGIORMENTE DISTINTISI NELLE ATTIVITÀ DI CUI SOPRA E CON L ' ACQUISTO DI UN DRONE PER L ' ISTITUTO .



**DESTINATARI**

Altro

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ VETRALLA A.S. 2021-22: CERTIFICAZIONI CAMBRIDGE LINGUA INGLESE PET**

Il progetto mira a preparare gli studenti a sostenere gli esami per l'ottenimento delle Certificazioni Cambridge di lingua inglese PET. Il corso si svolgerà nel periodo novembre 2021/marzo 2022 con calendarizzazione degli esami tra fine marzo e metà maggio 2022. L'ente certificatore potrebbe essere il British Council di Roma oppure il personale della sede di Viterbo del British Institute. Il corso PET sarà strutturato in 30 ore di lezione da svolgere in presenza, con un insegnante madrelingua qualificato. La frequenza sarà distribuita in 15 incontri da 2 ore ciascuno da fissare con cadenza settimanale. L'orario di svolgimento è da concordare, ma si propone dalle 14.00 alle 16.00 in modo da non impattare eccessivamente sull'orario di ritorno a casa degli studenti.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Rilascio di Certificazione B1 FCE riconosciute in tutti i Paesi dell'UE.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

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

Con collegamento ad Internet  
Multimediale

**❖ Aule:**

Aula generica

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

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formulerà la proposta di valutazione dopo aver acquisito gli elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è stato affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi saranno raccolti dall'intero team e dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione sarà coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti della classe e il Consiglio di Classe si avvarranno di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, applicabili ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste.

**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 BES.

Nell' a.s 2019/20 il nostro istituto accoglie 58 alunni con PEI e 97 con PDP, pari al 21,52 % della popolazione scolastica.

**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**

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

**RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE**

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

**PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

L'articolo 2, comma 3 del decreto legge 22 aprile 2020, n. 22, convertito con modificazioni dalla legge 6 giugno 2020, n. 41, prevede che "in corrispondenza della sospensione delle attività didattiche in presenza a seguito dell'emergenza epidemiologica, il personale docente assicura comunque le prestazioni didattiche nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione".

**1. L'attivazione della DDI**

Fino al perdurare dello stato di emergenza deliberato dal Consiglio dei ministri, dovuto al diffondersi del virus COVID-19, l'attività didattica sarà effettuata a distanza attraverso la modalità di

didattica digitale integrata, (di seguito DDI) in forma complementare o in forma esclusiva qualora dovesse disporsi la sospensione dell'attività didattica in presenza, al fine di garantire la continuità del diritto all'istruzione. La DDI si svolge in ottemperanza a quanto previsto dalle Linee Guida di cui al Decreto del Ministro dell'istruzione 7 agosto 2020, n. 89, per come declinate dalle istituzioni scolastiche nell'apposito Piano scolastico, che rappresenta lo strumento organizzativo che le scuole si sono date per garantire il diritto all'istruzione. Particolarmente utile si rivela la possibilità di adottare una unità oraria inferiore ai 60 minuti e stabilire le eventuali relative pause tra le lezioni sincrone. Il personale docente è comunque tenuto al rispetto del proprio orario di servizio.

Per la rilevazione delle presenze del personale e degli allievi è utilizzato il registro elettronico adeguatamente aggiornato.

Anche nel caso di sospensione delle attività didattiche in presenza, gli impegni del personale docente seguono il piano delle attività deliberato dal collegio dei docenti e restano fermi i criteri stabiliti a livello di istituzione scolastica.

Nell'esercizio della DDI, che si svolge nel rispetto dell'articolo 4 della Legge 20 maggio 1970, n. 300 in materia di controllo a distanza, è assicurata la riservatezza delle informazioni, dei dati personali, dell'identità personale con riferimento all'utilizzo e la custodia delle credenziali di accesso, il divieto di condivisione delle stesse, il divieto di far accedere alla piattaforma persone non autorizzate, la protezione da malware e attacchi informatici, nonché i comportamenti da adottare durante la DDI e le



conseguenze in caso di violazione di tali istruzioni. L'istituzione scolastica fornirà le opportune informazioni in materia anche agli studenti e alle famiglie.

Le istituzioni scolastiche continuano ad essere aperte. Nell'istituzione scolastica, opera il personale docente e ATA, in subordine alla necessità di garantire la strumentazione adeguata agli alunni.

In seguito al nuovo DPCM del 04/11/2020 a partire dal 05/11/2020 nelle secondarie di secondo grado il 100% delle attività si svolgerà tramite il ricorso alla didattica digitale integrata. Resta salva la possibilità di svolgere attività in presenza per l'uso dei laboratori o per garantire l'effettiva inclusione scolastica degli alunni con disabilità e, in generale, con bisogni educativi speciali.

**Il nostro istituto rispettando le suddette disposizioni e avendo pianificato in anticipo un orario delle lezioni che lo avrebbe permesso, è riuscito a tenere le attività di laboratorio in presenza per tutti gli alunni dalla seconda alla quinta classe.**

## **2. Che cosa si intende per DDI**

Per Didattica digitale integrata (DDI) si intende la metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che integra o, in condizioni di emergenza, sostituisce, la tradizionale esperienza di scuola in presenza con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie favorendo

l'interazione degli studenti con il docente e tra gli studenti.

La DDI è lo strumento didattico che consente di garantire il diritto all'apprendimento delle studentesse e degli studenti sia in caso di nuovo lockdown, ( in forma di DAD interattiva) sia in caso di quarantena, isolamento fiduciario di singoli insegnanti, studentesse e studenti, che di interi gruppi classe. La DDI è orientata anche alle studentesse e agli studenti che presentano fragilità nelle condizioni di salute, opportunamente attestate e riconosciute, consentendo a questi per primi di poter fruire della proposta didattica dal proprio domicilio, in accordo con le famiglie. La DDI consente di integrare e arricchire la didattica quotidiana in presenza. In particolare, la DDI è uno strumento utile per:

- Gli approfondimenti disciplinari e interdisciplinari;
- La personalizzazione dei percorsi e il recupero degli apprendimenti;
- Lo sviluppo di competenze disciplinari e personali;
- Il miglioramento dell'efficacia della didattica in rapporto ai diversi stili di apprendimento (sensoriale: visuale, uditivo, verbale o cinestesico, globale-analitico, sistematico- intuitivo, esperienziale, etc.);
- Rispondere alle esigenze dettate da bisogni educativi speciali (disabilità, disturbi specifici dell'apprendimento, svantaggio linguistico, etc.)
- Interagire con il gruppo classe in presenza mantenendo di fatto un continuativo contatto attivo anche a distanza.

**Le attività integrate digitali (AID)** possono essere distinte in due modalità, sulla base dell'interazione tra insegnante e gruppo di studenti. Le due modalità concorrono in maniera sinergica al

raggiungimento degli obiettivi di apprendimento e allo sviluppo delle competenze personali e disciplinari:

· **Attività sincrone**, ovvero svolte con l'interazione in tempo reale tra gli insegnanti e il gruppo di studenti. In particolare, sono da considerarsi attività sincrone:

- Le videolezioni in diretta, intese come sessioni di comunicazione interattiva audio-video in tempo reale, comprendenti anche la verifica orale degli apprendimenti;

- Lo svolgimento di compiti quali la realizzazione di elaborati digitali o la risposta a test più o meno strutturati con il monitoraggio in tempo reale da parte dell'insegnante, ad esempio utilizzando applicazioni quali Google Documenti o moduli;

· **Attività asincrone**, ovvero senza l'interazione in tempo reale tra gli insegnanti e il gruppo di studenti. Sono da considerarsi attività asincrone le attività strutturate e documentabili, svolte con l'ausilio di strumenti digitali, quali:

- L'attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante;

- La visione di videolezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante;

- Esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali nell'ambito di un project work

Pertanto, non rientra tra le AID asincrone la normale attività di studio autonomo dei contenuti disciplinari da parte delle studentesse e degli studenti, ma le AID asincrone vanno intese come attività di insegnamento-apprendimento strutturate e documentabili che prevedono lo svolgimento autonomo da parte



delle studentesse e degli studenti di compiti precisi assegnati di volta in volta, anche su base plurisettimanale o diversificati per piccoli gruppi.

### **3. Alcune regole**

L'ora lezione prevederà sempre una parte di attività asincrona di 15 minuti per consentire agli studenti che seguono l'attività a distanza di non permanere continuamente davanti allo schermo del PC.

La progettazione della DDI deve tenere conto del contesto e assicurare la sostenibilità delle attività proposte, un adeguato equilibrio tra le AID sincrone e asincrone, nonché un generale livello di inclusività nei confronti degli eventuali bisogni educativi speciali, evitando che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione online di quanto solitamente viene svolto in presenza. Il materiale didattico fornito agli studenti deve inoltre tenere conto dei diversi stili di apprendimento e degli eventuali strumenti compensativi da impiegare, come stabilito nei Piani didattici personalizzati, nell'ambito della didattica speciale.

La proposta della DDI deve inserirsi in una cornice pedagogica e metodologica condivisa che promuova l'autonomia e il senso di responsabilità delle studentesse e degli studenti, e garantisca omogeneità all'offerta formativa dell'istituzione scolastica, nel rispetto dei traguardi di apprendimento fissati dalle Linee guida e dalle Indicazioni nazionali per i diversi percorsi di studio, e degli obiettivi specifici di apprendimento individuati nel Curricolo d'istituto.

I docenti per le attività di sostegno concorrono, in stretta correlazione con i colleghi, allo sviluppo delle unità di apprendimento per la classe curando l'interazione tra gli insegnanti



e tutte le studentesse e gli studenti, sia in presenza che attraverso la DDI , mettendo a punto materiale individualizzato o personalizzato da far fruire alla studentessa o allo studente con disabilità in accordo con quanto stabilito nel Piano educativo individualizzato.

L'Animatore digitale e i docenti del Team di innovazione digitale garantiscono il necessario sostegno alla DDI.

Le piattaforme digitali istituzionali in dotazione all'Istituto afferiscono alle G-Suite e prevedono la costituzione di classroom virtuali coincidenti o coi i gruppi classi o con le attività specifiche di progetto da attuare.

- Il Registro elettronico Axios fornisce tutto il supporto per coordinare e facilitare la comunicazione .
- La G-Suite in dotazione all'Istituto è associata al dominio della scuola e comprende un insieme di applicazioni sviluppate direttamente da Google, quali Gmail, Drive, Calendar, Documenti, Fogli, Presentazioni, Moduli, Hangouts Meet, Classroom, o sviluppate da terzi e integrabili nell'ambiente, alcune delle quali particolarmente utili in ambito didattico.

All'inizio del meeting, l'insegnante avrà cura di rilevare la presenza delle studentesse e degli studenti e le eventuali assenze. **L'assenza alle video-lezioni programmate da orario settimanale deve essere giustificata** alla stregua delle assenze dalle lezioni in presenza.

Durante lo svolgimento delle video-lezioni alle studentesse e agli studenti è richiesto il rispetto delle seguenti regole:

- Accedere al meeting con puntualità, secondo quanto stabilito dall'orario settimanale delle video-lezioni o dall'insegnante.
- . Il link di accesso al meeting è strettamente riservato, pertanto è fatto divieto a ciascuno di condividerlo con soggetti esterni alla classe o all'Istituto;
- Accedere al meeting sempre con microfono disattivato. L'eventuale attivazione del microfono è richiesta dall'insegnante o consentita dall'insegnante su richiesta della studentessa o dello studente.
- Partecipare al meeting con la videocamera attivata che inquadra la studentessa o lo studente stesso in primo piano, in un ambiente adatto all'apprendimento e possibilmente privo di rumori di fondo, con un abbigliamento adeguato e provvisti del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività;

La partecipazione al meeting con la videocamera disattivata è consentita solo in casi particolari e su richiesta motivata della studentessa o dello studente all'insegnante prima dell'inizio della sessione. Dopo un primo richiamo, l'insegnante può attribuire una nota disciplinare alle studentesse e agli studenti con la videocamera disattivata senza permesso, li può escludere dalla videolezione e l'assenza dovrà essere giustificata.

#### **4. Supporto alle famiglie prive di strumenti digitali**

Al fine di offrire un supporto alle famiglie prive di strumenti digitali è istituito annualmente un servizio di comodato d'uso gratuito di tablet, nonché di servizi di connettività, per favorire la partecipazione delle studentesse e degli studenti alle attività

didattiche a distanza, sulla base di un apposito Regolamento.

## **5. DDI a.s. 2021-22**

Per l'a.s. 2021-22 la DID verrà attivata solamente in casi legati a quarantene e/o in casi di particolari problematiche da documentare con certificazione medica; l'uso della DID sarà autorizzata dal Dirigente Scolastico.



# 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>	3
----------------------	--	---





	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	Gestione PTOF Orientamento in entrata e uscita PCTO ( ex alternanza scuola-lavoro) Monitoraggio progetti e autovalutazione di istituto Invalsi	5
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>	6



	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.	
referente covid	riveste la funzione di mediatore tra scuola e famiglia e tra scuola e ASL in caso si verificano casi di positività al COVID-19.	3

**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	Progetti per l'inclusione Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostegno</li> <li>• Progettazione</li> </ul>	1
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	-organizzazione progetti PON e esterni alla scuola - funzioni strumentali Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Potenziamento</li> <li>• Progettazione</li> </ul>	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	- responsabile Educazione alla legalità Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Potenziamento</li> <li>• Organizzazione</li> </ul>	4
B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Insegnamento e potenziamento attività di indirizzo: ricevimento Impiegato in attività di:	1





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Potenziamento</li> </ul>	
--	---	--

## 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	Partner rete di scopo



❖ DEURE

nella rete:	
-------------	--

**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.

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

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

**❖ 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>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**❖ LICEI SCIENTIFICI, OPZIONE SPORTIVO, DELLA REGIONE LAZIO**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività didattiche</li></ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li></ul>





❖ LICEI SCIENTIFICI, OPZIONE SPORTIVO, DELLA REGIONE LAZIO

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

❖ C.H.E.F. 2 ERASMUS+

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività didattiche</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> <li>• Enti di formazione accreditati</li> <li>• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)</li> <li>• Altri soggetti</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**Approfondimento:**

Mobilità individuale ai fini di apprendimento ambito istruzione e formazione professionale. Tutti gli studenti neodiplomati e diplomati possono presentare la loro candidatura per partecipare alle selezioni necessarie per la partecipazione al progetto di mobilità all'estero per tre mesi, durante i quali approfondiranno le loro conoscenze specifiche di settore. Per ulteriori approfondimenti si rimanda al sito della scuola.

❖ FIGC- FEDERAZIONE ITALIANA GIUOCO CALCIO

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>



❖ FIGC- FEDERAZIONE ITALIANA GIUOCO CALCIO

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

**Approfondimento:**

Il presente accordo ha lo scopo di favorire la collaborazione tra l'Istituto Promotore e la FIGC, nel corso di studi di **LICEO SCIENTIFICO ad indirizzo SPORTIVO** da inserire nel Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto Promotore e di fare in modo che la scuola medesima possa costituire un polo di riferimento culturale, didattico, metodologico ed organizzativo in ambito nazionale, per le altre Istituzioni scolastiche che hanno attiva una sezione di liceo scientifico ad indirizzo sportivo.

❖ UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA-VITERBO

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

❖ UNIVERSITÀ DEGLI STUDI ROMA TRE

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

❖ UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA "FORO ITALICO"

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

❖ UNINT-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI INTERNAZIONALI DI ROMA

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



❖ UNINT-UNIVERSITÀ DEGLI STUDI INTERNAZIONALI DI ROMA

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

❖ UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANZARO "MAGNA GRECIA"

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

**PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE**

❖ 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. Nella seconda esse saranno relative a: 1) Lo stato





sociale nazista e la politica della spoliazione; 2) La medicina nazista: connessione tra stato sociale e politica dello sterminio; 3) L'arte "degenerata". Razzizzazione dell'arte. (prof.ssa Aurora Russo, Liceo "Caravaggio" di Roma) 4) Confini e nazionalismi. Confine orientale italiano. (Prof.ssa Caterina Marini, Liceo Sc. "Amedeo d'Aosta" di Pistoia); 5) Aspetti ebraici ne "La Storia" di Elsa Morante. Per l'anno 2020-21 Il corso è pensato per essere svolto in presenza, tuttavia, data l'attuale situazione di distanziamento sociale è possibile pensarlo come attività corsistica in webinar mediante collegamento via zoom. Allo scopo, la partecipazione di docenti potrebbe allargarsi ad una platea di maggiori dimensioni ed è allo studio la possibilità di coinvolgere nella presentazione del corso docenti o personalità esperte della Shoah di livello anche nazionale. Come il precedente prevede una parte propedeutica generale per chi non ha frequentato gli incontri nel corso dell'anno scolastico 2018-19 e una seconda parte di approfondimento delle tematiche introduttive intorno ad argomenti afferenti anche a discipline o settori trasversali.

<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 2018-19**

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

❖ **DISLESSIA AMICA A.S. 2019-20**

Dislessia Amica Livello Avanzato è un percorso formativo realizzato dall'Associazione Italiana Dislessia (AID) con Fondazione TIM, come promotore e sostenitore del progetto e di intesa con il MIUR. L'obiettivo è proseguire il percorso intrapreso con Dislessia Amica, negli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018, per ampliare le conoscenze e le competenze dei docenti, necessarie a rendere la scuola realmente inclusiva per tutti gli alunni ed in particolar modo per coloro che presentano Disturbi Specifici di Apprendimento. Dislessia Amica Livello Avanzato consiste in un percorso formativo gratuito, su piattaforma e-learning, fruibile da tutti gli Istituti scolastici italiani, statali e paritari, ed accessibile all'intero corpo docente di ogni ordine e grado, dalla Scuola dell'Infanzia alla Scuola Secondaria di Secondo Grado. Attraverso percorsi metodologici, materiali di approfondimento, indicazioni operative e video lezioni, il corso si propone di orientare la didattica e la struttura organizzativa della scuola al fine di valorizzare ed incentivare modalità e strategie di apprendimento più funzionali per gli studenti con DSA. Dislessia Amica Livello Avanzato rientra nel progetto Dislessia 2.0.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Inclusione e disabilità
<b>Destinatari</b>	Tutti i docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E-learning</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di scopo

❖ **DIDATTICA A DISTANZA ESSENTIALS 2020-21**



Il corso è strutturato in n. 5 moduli della durata di 5 ore ciascuno. Per ogni modulo verranno forniti supporti didattici validi ai fini ad una migliore comprensione degli argomenti trattati secondo una propedeuticità schematica tesa ad agevolare il docente nell'acquisizione delle competenze in esito. La struttura del percorso prevede, all'interno di ciascun modulo, dei momenti di confronto rispetto alle tematiche trattate e alle criticità riscontrate. Modulo 1 - La classe digitale. Organizzare la comunicazione, i contenuti didattici, i compiti assegnati e le valutazioni in una classe virtuale. Modulo 2 - La lezione a distanza. Progettare e condurre videoconferenze interattive ed efficaci. Modulo 3 - I materiali didattici. Realizzare materiali didattici in formato digitale da usare sia durante le videolezioni sia da consegnare agli studenti per lo studio individuale. Modulo 4 - I compiti a distanza. Progettare e proporre agli studenti attività di apprendimento a distanza. Modulo 5 - La valutazione. Progettare e realizzare attività di valutazione formativa e sommativa online: quiz, rubriche, interrogazioni online.

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

#### ❖ MISURE DI PREVENZIONE DAL CONTAGIO DA SARS-COV-19 A.S. 2020/21

Procedura per il corretto lavaggio delle mani e per indossare i dispositivi di protezione individuali; accesso ed uscita dal plesso e dall'edificio scolastico; attività amministrative nei locali destinati alla didattica e negli spazi comuni; gestione di eventuali assenze massive nella stessa classe

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Autonomia didattica e organizzativa
<b>Destinatari</b>	Tutti i docenti in servizio
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>e-learning</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola



**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

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

**❖ MISURE DI PREVENZIONE DAL CONTAGIO DA SARS-COV-19 A.S. 2020/21**

Descrizione dell'attività di formazione	Procedura per il corretto lavaggio delle mani e per indossare i dispositivi di protezione individuali; accesso ed uscita dal plesso e dall'edificio scolastico; attività amministrative nei locali destinati alla didattica e negli spazi comuni; gestione
Destinatari	tutto il personale ATA
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

EUSERVICE