Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

ISTITUTO ISTR.SUP LEOPOLDO II DI LORENA

GRIS00600C

Triennio di riferimento: 2022 - 2025











Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola ISTITUTO ISTR.SUP -LEOPOLDO II DI LORENA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del ***19/12/2024*** *sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot.* ***0022191*** *del* ***21/09/2024*** *ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del* ***20/12/2024*** *con delibera n. 3*

Anno di aggiornamento:
2024/25

Triennio di riferimento:
2022 - 2025

La scuola e il suo contesto

1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
5 Caratteristiche principali della scuola
11 Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
19 Risorse professionali

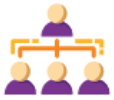
Le scelte strategiche

20 Aspetti generali
21 Priorità desunte dal RAV
22 Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
24 Piano di miglioramento
33 Principali elementi di innovazione
36 Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

L'offerta formativa

50 Aspetti generali
53 Traguardi attesi in uscita
80 Insegnamenti e quadri orario
97 Curricolo di Istituto
101 Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
112 Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
128 Moduli di orientamento formativo
140 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
160 Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
172 Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
189 Attività previste in relazione al PNSD
198 Valutazione degli apprendimenti

204 Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

212 Aspetti generali
214 Modello organizzativo
228 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
230 Reti e Convenzioni attivate
242 Piano di formazione del personale docente
247 Piano di formazione del personale ATA

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità

Gli indirizzi di studio rispondono alla vocazione agricola e turistica del territorio. La maggior parte degli studenti dei Professionali desidera entrare presto nel MdL, mentre nel Tecnico mira a una solida preparazione per continuare gli studi. Attratto dalla didattica esperienziale dei professionali, è presente un alto numero di alunni con disabilità, superiore ai riferimenti regionali e nazionali, e di quelli con DSA, numero in aumento, molto superiore alle medie regionali e nazionali. Gli studenti possono usufruire più che in passato, grazie ai fondi del PNRR, degli sportelli d'ascolto con psicologi per problemi legati a disagi socioeconomici e culturali e all'adolescenza e di interventi individuali da parte di tutor. I dati sugli studenti stranieri sono in linea con i riferimenti regionali e nazionali: gli studenti stranieri si concentrano soprattutto negli ind. professionali, mentre il loro numero è esiguo negli indirizzi tecnici. La scuola ha potenziato l'apprendimento dell'italiano L2, grazie ai fondi PNRR, e adotta da sempre politiche inclusive (progetti per l'inclusione, creazione di materiale informativo in molte lingue straniere). Nell'Istituto tecnico le iscrizioni degli studenti con voti bassi sono significativamente minori rispetto ai dati provinciali, regionali e nazionali, mentre sono aumentate le percentuali degli alunni con le valutazioni più alte

Vincoli

Gli studenti provengono da tutta la provincia e da aree limitrofe. Le zone di provenienza sono spesso classificate come aree depresse. Lo status socio economico e culturale delle famiglie degli studenti non è uniforme tra classi e molto variegato all'interno delle singole classi. Problematiche economiche spesso non consentono alle famiglie l'acquisto dei libri e il comodato proposto dalla scuola fino a qualche anno fa, che rispondeva solo parzialmente alle richieste, non ha al momento una figura incaricata che se ne occupi. La scelta degli indirizzi professionali è per lo più l'opzione degli studenti che hanno concluso il primo ciclo con la votazione minima o con 7, scelta spesso suggerita loro dai propri insegnanti: questo dato è in linea con i dati provinciali; regionali e nazionali, come pure quello degli alunni con punteggi superiori, presenti in percentuale minima. I dati forniti

sulle famiglie svantaggiate si riferiscono solo agli indirizzi tecnici e non a quelli professionali e solo allo stato di disoccupazione di entrambi i genitori; sebbene manchi il dato, si osservano frequentemente situazioni di svantaggio economico ed è prassi non rara redigere un piano transitorio per Bisogni educativi speciali per alunni e alunne con svantaggi di questo tipo ma anche sociali, culturali e linguistici.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

La vocazione produttiva del territorio e' agraria e turistica. La scuola ha stretto forti rapporti con il tessuto produttivo nell'ambito del mondo agro-alimentare, del turismo, ristorazione e del controllo della qualità alimentare. Grazie anche alla sinergia con gli enti locali sono nati l'ITS EAT e Vita, Renaia (Rete naz ist alb), Renisa (rete naz ist agr), con l'Università di Siena, il centro ricerche CRISBA (Università di Pisa). All'interno del PNSD la scuola ha realizzato un laboratorio territoriale per l'occupabilità su locali provinciali. Con l'un. di Firenze e la Provincia è stato realizzato un laboratorio di estrazione di tipo Naviglio. Grazie ai fondi FAMI Prometeo, capofila la Regione Toscana, e FAMI Storia, capofila il Coeso, sono in essere progetti per l'inclusione e uno sportello informativo all'interno dell'Istituto per gli studenti e le famiglie di Paesi Terzi. Con il PON è stata allestita una cantina . Nell'IP sono attivi percorsi IeFP che rendono l'offerta formativa integrata e adeguata alla realtà socio economica locale. La collaborazione con Uscita di sicurezza, grazie ai fondi PNRR, si è estesa a tutte le classe con colloqui di orientamento e mentoring. L'ASL annualmente propone pacchetti formativi su temi di educazione alla salute e benessere e da questo anno scolastico l'Istituto è entrato a far parte della Rete di scuole che promuovono la Salute; un percorso per OSS è attivo nel Prof. Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale.

Vincoli

Il tasso di disoccupazione regionale è più basso del dato nazionale e sostanzialmente in linea con quello regionale, ma nell'ambito agricolo e turistico alberghiero, settori di primaria importanza nella nostra provincia, i contratti sono spesso solo stagionali. I nostri studenti del settore professionale riescono perciò a lavorare solo per brevi periodi e riscontrano difficoltà nel trovare un lavoro stabile. Il numero degli immigrati e' maggiore rispetto al dato nazionale e regionale e questo può creare l'esigenza di maggiori interventi in ambito sociale. Gli studenti stranieri, ben inseriti nel contesto scolastico, appartengono di solito alle fasce più deboli della società e richiedono maggior interazione tra gli enti che lavorano nel settore sociale; le risposte che la scuola riceve a fronte di certi bisogni

non sempre sono adeguate nei modi, tempi, opportunità. Il servizio dei trasporti extraurbani non si presenta sempre in sintonia con l'orario scolastico e le esigenze degli studenti: molti studenti chiedono entrate posticipate e uscite anticipate per usufruire dei trasporti e perdono perciò parte delle lezioni.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

Gli edifici sono tutti raggiungibili con i mezzi pubblici, tranne l'azienda agricola a Macchiascandona. La provincia ha realizzato un intervento di manutenzione sostituendo gli infissi nei due edifici principali, un impianto fotovoltaico sul tetto di uno, e rinnovato l'impianto elettrico. Alle attivita' laboratoriali vanno i maggiori investimenti: l'azienda, le serre e i numerosi laboratori sono stati aggiornati e sono stati acquistati materiali e macchine, tra cui un trattore, grazie ai fondi PNRR. La scuola dispone di propri mezzi (1 autobus da 50 posti, 1 pulmino da 9 posti, 1 auto, 1 furgone refrigerato) per raggiungere l'azienda agraria e per gli spostamenti interni ed esterni degli studenti. La cantina e' avviata e operativa e dispone di un annesso laboratorio di analisi. All'Eno e' stata allestita una nuova cucina dimostrativa. Ogni classe ha una digital board con connessione internet che supporta lezioni multimediali e cattedre fornite di vano computer e collegamenti alle digital board.

La scuola dispone di due palestre e di uno spazio all'aperto: la presenza di impianti della Provincia all'interno della Cittadella dello studente offre agli studenti la possibilità di cimentarsi in diverse discipline sportive. La scuola in autonomia invia flussi dati c/o il MIM (progetto SIIS), INVALSI e AIE. Per realizzare la propria OF accede a specifici fondi: PNRR, PNSD- Laboratori territoriali per l'occupabilità; Regione-fondi FAMI-Fondi PEZ; Percorsi regionali IeFP.

Vincoli

Gli edifici dell'Istituzione sono stati costruiti negli anni 70 e sono sempre bisognosi di manutenzione ordinaria e straordinaria. Alcuni edifici non rispondono pienamente alle norme di sicurezza, presentano barriere architettoniche e non dispongono di servizi per studenti con disabilita'. L'allestimento di aule piu' ampie in pandemia ha sottratto spazi dedicati a funzioni collettive, per es. l'aula magna e spazi per gli studenti pendolari che arrivano a scuola anche 30 min prima delle lezioni e che talvolta si fermano per iniziative di ampliamento dell'offerta formativa. Mancano anche locali

per istituire nuovi laboratori o spazi alternativi. La Provincia procede secondo priorita' assegnando locali e procedendo a manutenzioni ordinarie e straordinarie in base alle loro disponibilita'. Gli spazi non sono sempre adeguati al numero degli alunni presenti: le palestre sono occupate da piu' classi contemporaneamente e il lab. di estetica non puo' rispondere alle esigenze di una classe intera contemporaneamente. Le due biblioteche hanno assunto altre funzioni, in una sede aula informatica e nell'altra sportello di ascolto.

Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

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

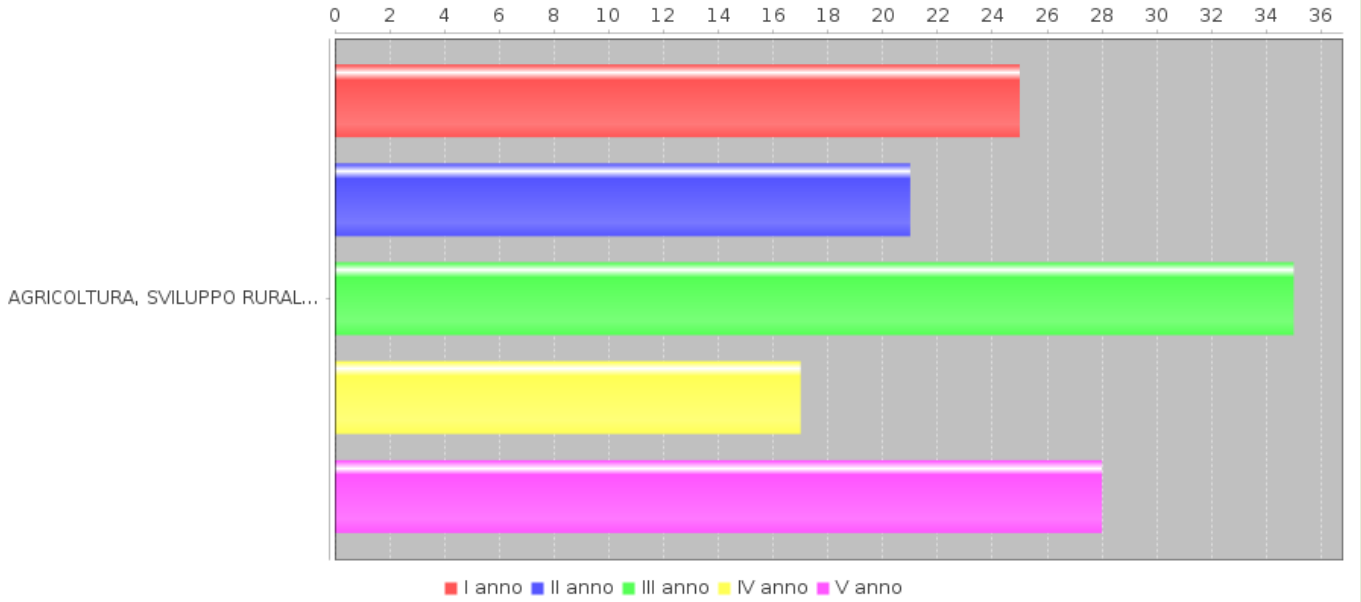
Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	GRIS00600C
Indirizzo	VIA DEI BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO
Telefono	0564484821
Email	GRIS00600C@istruzione.it
Pec	gris00600c@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.isislorena.eu

Plessi

LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	GRRA00601C
Indirizzo	VIA DEI BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO
Indirizzi di Studio	• AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
Totale Alunni	126

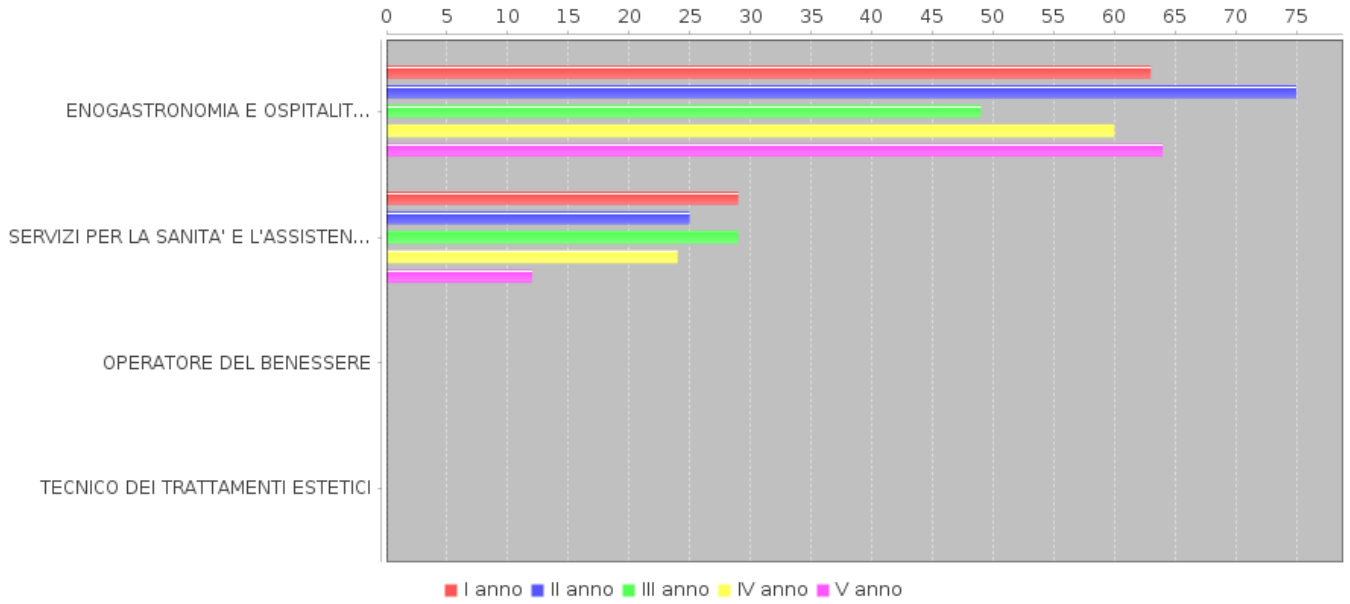
Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	GRRC00602C
Indirizzo	VIA GIOLITTI,1 GROSSETO 58100 GROSSETO
Edifici	• Via Giolitti 1/A - 58100 GROSSETO GR
Indirizzi di Studio	• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE • OPERATORE DEL BENESSERE • TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI
Totale Alunni	512

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO (PLESSO)

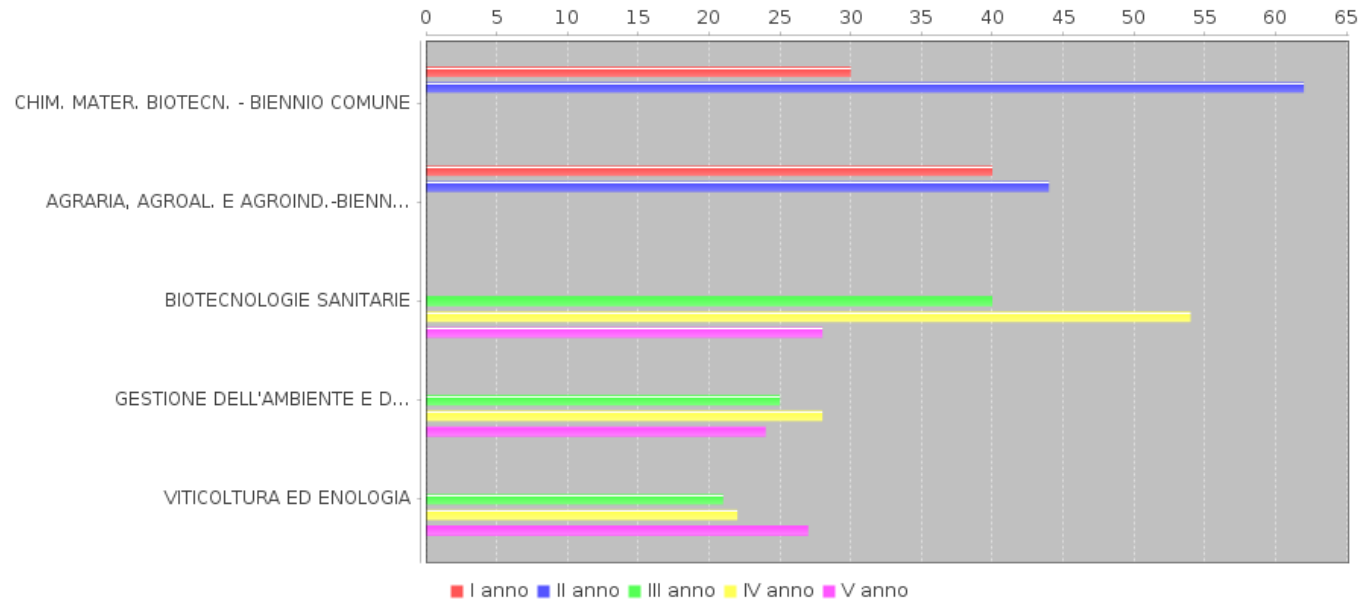
Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	GRRC00653V
Indirizzo	VIA GIOLITTI N. 1 GROSSETO 58100 GROSSETO
Edifici	• Via Giolitti 1/A - 58100 GROSSETO GR
Indirizzi di Studio	• SERVIZI SOCIO-SANITARI • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	GRTA006018
Indirizzo	VIA DE' BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO

Edifici	• Piazza Alunno 1 - 58100 GROSSETO GR
Indirizzi di Studio	• CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE • AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM. • BIOTECNOLOGIE SANITARIE • GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO • VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Totale Alunni	445

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



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

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	GRTA00650L
Indirizzo	VIA DE' BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO
Edifici	• Piazza Alunno 1 - 58100 GROSSETO GR
Indirizzi di Studio	• GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Approfondimento

CENNI STORICI

L'istituto comprende due sedi appartenenti originariamente a due scuole che possiedono una grande tradizione in ambito pedagogico e didattico e che da sempre rivolgono attenzione alle richieste del territorio: l'I.S.I.T.P "Leopoldo II di Lorena" e l'Istituto Professionale di Stato "Luigi Einaudi".

Le scuole della Cittadella dello Studente

Istituto Tecnico Agrario Leopoldo II di Lorena: fu fondato come Regio Istituto Tecnico Agrario con il D.L. 2038 del 21/9/38 che doveva contribuire allo sviluppo agricolo della Maremma. Il nuovo istituto iniziò l'attività in una sede di Follonica, ma già dall'a.s. 1940/41 il Ministero della Pubblica Istruzione trasferì la sede, per la sua centralità nei servizi di trasporto, nel capoluogo di Grosseto presso un'ala della Scuola tecnica industriale (fuori Porta Vecchia). Solo nel 1972 la scuola si è trasferita nell'edificio dell'attuale sede.

Dall'a.s.1998/1999, in ottemperanza alle norme relative al dimensionamento e riorganizzazione della rete scolastica (DPR 233/98) e a quelle relativa all'autonomia scolastica, si è costituito l'"Istituto Statale di Istruzione Tecnica e Professionale Leopoldo II di Lorena" frutto dell'accorpamento fra l' Istituto Tecnico Agrario, l'Istituto Professionale, Agricoltura ed Ambiente di Rispescia (ex sede distaccata del ISPAA Delpino di Roma), l'Istituto Professionale Statale Industria ed Artigianato-chimico biologico di Scansano (ex sede distaccata dell'IPSIA di Arcidosso).

Le scuole di via Meda

Istituto Professionale di Stato "Luigi Einaudi": L'Istituto, nasce nel 1961 con la legge che istituiva i professionali in Italia come scuola di piccole dimensioni. Dall'anno scolastico 1995-96 è stato istituito l'indirizzo alberghiero per rispondere alle esigenze del territorio fortemente vocato al turismo, mentre si consolidavano per numero di iscritti e per spirito di innovazione l'indirizzo Turistico e l'indirizzo Sociale.

LA SCUOLA OGGI

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

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

Allegati:

Il centro di ricerche scientifiche allegato ptof.pdf

Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	21
	Chimica	2
	Disegno	1
	Enologico	1
	Fisica	1
	Informatica	5
	Lingue	1
	Scienze	1
	Serre	2
	Azienda Agraria	1
	Microbiologia e micropropagazione	1
	Anatomia	1
	Servizi ristorativi	10
	Metodologie operative	1
Biblioteche	Classica	1
	Informatizzata	1
Aule	Magna	2
	Teatro	1
Strutture sportive	Palestra	2
Servizi	Auto FIAT Doblò	
	Autobus 52 posti	
	Pulmino Traffic 9 posti	

	Trattore	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	11
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	60
	PC e Tablet presenti in altre aule	60

Approfondimento

La nuova Istituzione è organizzata su due edifici scolastici; ha in comodato d'uso l'azienda agraria di Macchiascandona e gli spazi esterni all'edificio della Cittadella. Recentemente la Provincia le ha assegnato, nell'area della Cittadella, locali di ex ambulatori medici e due aule per realizzare un laboratorio e nuove aule per l'indirizzo estetico. Inoltre lo scorso anno sono stati istituiti i "Laboratori Territoriali Informatici" in seguito alla ristrutturazione della vecchia sede dell'azienda agraria dell'istituto podere Risorgimento": qui si svolgeranno corsi di formazione di robotica e di pilotaggio droni, rivolti sia agli studenti dell'Istituto sia alle altre scuole della provincia.

- ***Azienda Agraria di Macchiascandona***

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

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

Nell'azienda vi è anche una piccola parte dedicata alla zootecnia estensiva, in particolare vi si allevano equini, principalmente costituiti da razze toscane in via di estinzione, in particolare l'asino amiatino.

Il capitale fondiario è composto da alcuni fabbricati: rimessa attrezzi, magazzino, aula didattica, laboratorio per la produzione del vino e dell'olio. Il fondo è condotto da un insegnante dell'Istituto con

l'aiuto di un assistente tecnico e di due addetti all'Azienda agraria; periodicamente gli studenti partecipano ai lavori di coltivazione e di trasformazione dei prodotti sotto la guida degli insegnanti, coadiuvati dagli assistenti tecnici. Lo scopo delle esercitazioni in Azienda è di avvicinare gli studenti alle attività pratiche, affrontare le problematiche concernenti l'organizzazione dei lavori, permettere di acquisire la manualità relativa alle operazioni di coltivazione.

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

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

L'Azienda è inoltre utilizzata per sperimentazioni agrarie con la collaborazione di vari enti sia pubblici sia privati: l'ARSIA, la Regione Toscana, il CNR.

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

- ***Le serre***

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

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

Nelle serre gli studenti acquisiscono le competenze tecniche e pratiche specialistiche di settore: produzione di talee, riproduzione dei bulbi, fertirrigazione, innesto di piante erbacee, produzione di

piante da seme e altre operazioni agronomiche tipiche del vivaio. Anche in questi laboratori gli studenti operano accompagnati dagli insegnanti e da un assistente tecnico.

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

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

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

- ***I laboratori di chimica***

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

- ***Estrattore Naviglio***

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

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

- ***Il laboratorio di fisica***

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

- ***I laboratori di Scienze***

Nella sede della Cittadella sono presenti due laboratori, utilizzati sia dalle classi del Tecnico Agrario e del Professionale per l'Agricoltura sia dagli studenti del Tecnico Biotecnologico Sanitario. Le attività svolte riguardano l'allestimento e l'osservazione di preparati sia al microscopio ottico che allo stereo microscopio. Entrambi i locali sono ampi e i banconi possono ospitare postazioni per la classe completa. Qui vengono svolte esercitazioni di Scienze Agrarie, di Zootecnia, di Istologia e Anatomia umana. Le attrezzature comprendono oltre ai microscopi per gli alunni due stereo microscopi e un microscopio ottico dotato di telecamera collegata con uno schermo e un microtomo per realizzare preparati istologici. Il materiale di osservazione comprende numerosi plastici relativi alla cellula, alla botanica e al corpo umano e una importante raccolta relativa ai tessuti del corpo umano, su cui vengono svolte le esercitazioni di Istologia degli studenti del Tecnico Sanitario. Il laboratorio di Anatomia si è ulteriormente arricchito grazie all'acquisto di un kit completo per eseguire esperienze sui sensi.

- ***I laboratori di informatica***

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

progetti PON approvati è stata incrementata la digitalizzazione estendendo le attrezzature multimediali a tutte le aule; un laboratorio mobile completa la dotazione informatica e linguistica

- ***Le palestre***

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

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

Nella sede di via Meda sono presenti numerosi laboratori specifici per le discipline professionali dei tre settori. Gli ambienti sono completamente attrezzati e le strumentazioni specifiche sono le più avanzate. Nei laboratori si effettuano le esercitazioni pratiche con simulazioni reali dei servizi di cucina, pasticceria, allestimento della sala, caffetteria, servizi di bar....

Settore enogastronomia

- Ø 1 laboratorio di cucina
- Ø 1 laboratorio di pasticceria
- Ø 2 laboratori dimostrativi

Settore servizi di sala e vendita

- Ø 2 laboratori di bar
- Ø 1 sala dei ricevimenti

Settore accoglienza turistica

- Ø 2 back office

Ø 1 front desk

- I laboratorio di Metodologie Operative

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

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

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

Fabbisogno di strutture

Vi sono certamente dei vincoli che condizionano le scelte economiche in seno all'Istituto:

-la diversificazione degli indirizzi, specie professionalizzanti, implica un esborso di risorse molto cospicuo;

-altro vincolo è poi nella celerità con cui l'aggiornamento tecnologico delle attrezzature segna il passo: in pratica la scuola dovrebbe garantire un costante ammodernamento di attrezzature laboratoriali ed informatiche che, comunque, risulta essere molto molto "invasivo" dal punto di vista della spesa. Nella sede della Cittadella mancano locali da destinare ad aule in grado di ospitare classi numerose, di conseguenza si è dovuto rinunciare sia al laboratorio linguistico che all'aula magna che, per il quarto anno, deve essere utilizzata come aula per una classe di circa trenta ragazzi .

Risorse professionali

Docenti	162
Personale ATA	51

Aspetti generali

Lo scopo fondamentale della scuola è di formare persone consapevoli di sé, delle proprie attitudini e dei valori della società civile. L'Istituto si propone di realizzare il successo scolastico e formativo del più alto numero possibile di studenti, agendo nella consapevolezza della centralità della persona, ovvero, valorizzando le attitudini e le capacità di ciascuno, tenendo conto delle differenze culturali, delle situazioni di svantaggio sociale, delle difficoltà di apprendimento e della disabilità. Il Leopoldo II di Lorena si pone come obiettivo finale la formazione di cittadini ancorati ai valori sociali e deontologici, in grado di esprimere le proprie competenze tecnico professionali con la possibilità di spenderle sia sul mercato del lavoro che nei percorsi di istruzione superiore ed universitaria. In linea con la mission della scuola, in rapporto alle debolezze emerse dall'Autovalutazione di Istituto e in considerazione alla complessità delle caratteristiche dei nostri studenti, lo "Star bene a scuola" diventa elemento necessario e filosofia trainante per tutte le azioni messe in atto all'interno dell'Istituto.

La vision che condividiamo è pertanto quella di una scuola di tutti e per tutti, che fondi il proprio operare sul soggetto in formazione, assicurandogli piene ed eguali opportunità di successo attraverso la valorizzazione completa del potenziale individuale. Il Leopoldo II di Lorena è una scuola accogliente ed inclusiva che punta su un modello educativo che sappia valorizzare la spinta socialmente propulsiva dell'inclusione innestando nei giovani un'educazione di qualità capace di formare cittadini consapevoli. Sono due gli obiettivi primari che l'Istituto si pone in questa visione: realizzare un percorso formativo basato sull'educazione, sul rispetto, sul dialogo e sulla salute nel senso olistico del termine; diventare nel Territorio un Polo di formazione tecnico-professionale di innovazione, che si proponga come luogo riconosciuto di interazione allargata e di confronto, di crescita e di opportunità sia per i giovani, sia per i lavoratori e le imprese, centro di coesione territoriale e di servizi alla comunità. Il significato attribuito al successo formativo nella sua multidimensionalità, tra attenzione verso la crescita della persona e connubio formazione-lavoro, costituiscono, pertanto, il nostro sistema valoriale di riferimento.

Priorità desunte dal RAV

Risultati scolastici

Priorità

Creare le premesse per migliorare ulteriormente gli esiti finali

Traguardo

Mantenere i risultati con le medie nazionali relativamente agli ammessi alle classi successive sia negli indirizzi del Tecnico che in quelli del Professionale. Mantenere la posizione raggiunta nella fascia 100 e lode sia nelle classi V del Professionale e del Tecnico rispetto a tutti i valori di riferimento.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati delle prove nazionali sia negli indirizzi del Professionale che del Tecnico

Traguardo

Migliorare i risultati in Mate di 7 punti nelle II del Tecnico e di 10 nelle II del Prof. rispetto ai punteggi di rif. Nelle V in rif. Toscana: migliorare i risultati in Ita di 3 punti nel Tec. e mantenere i punteggi nel Prof. ; in Mate migliorare di 10 punti nel Tecn. e 8 nel Prof.; in Inglese migliorare di 6 punti nel Tecn. e di 2 nel Prof.

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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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

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

sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento

Piano di miglioramento

Percorso n° 1: STAR BENE A SCUOLA

Lo scopo fondamentale della scuola è di formare persone consapevoli di sé, delle proprie attitudini e dei valori della società civile. L'Istituto si propone di realizzare il successo scolastico e formativo del più alto numero possibile di studenti, agendo nella consapevolezza della centralità della persona, ovvero, valorizzando le attitudini e le capacità di ciascuno, tenendo conto delle differenze culturali, delle situazioni di svantaggio sociale, delle difficoltà di apprendimento e della disabilità. Il Leopoldo II di Lorena si pone come obiettivo finale la formazione di cittadini ancorati ai valori sociali e deontologici, in grado di esprimere le proprie competenze tecnico professionali con la possibilità di spenderle sia sul mercato del lavoro che nei percorsi di istruzione superiore ed universitaria. In linea con la mission della scuola, in rapporto alle debolezze emerse dall'Autovalutazione di Istituto e in considerazione alla complessità delle caratteristiche dei nostri studenti, lo "Star bene a scuola" diventa elemento necessario e filosofia trainante per tutte le azioni messe in atto all'interno dell'Istituto.

I dati relativi al periodo relativo al triennio 2021- 22/ 2022-23/2023-24 suggeriscono che l'abbandono scolastico interessa soprattutto alunni degli indirizzi professionali, spesso in situazione di svantaggio socioeconomico e che in seguito a ripetute bocciature decidono di abbandonare gli studi: il totale di abbandono riguarda 159 studenti che hanno abbandonato gli studi nel triennio con un valore che si trova in linea con i riferimenti provinciali. Tale valore è comunque approssimativo e probabilmente sottostimato in quanto fino ad oggi è mancato un sistema strutturato di monitoraggio.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Risultati scolastici

Priorità

Creare le premesse per migliorare ulteriormente gli esiti finali

Traguardo

Mantenere i risultati con le medie nazionali relativamente agli ammessi alle classi successive sia negli indirizzi del Tecnico che in quelli del Professionale. Mantenere la posizione raggiunta nella fascia 100 e lode sia nelle classi V del Professionale e del Tecnico rispetto a tutti i valori di riferimento.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati delle prove nazionali sia negli indirizzi del Professionale che del Tecnico

Traguardo

Migliorare i risultati in Mate di 7 punti nelle II del Tecnico e di 10 nelle II del Prof. rispetto ai punteggi di rif. Nelle V in rif. Toscana: migliorare i risultati in Ita di 3 punti nel Tec. e mantenere i punteggi nel Prof. ; in Mate migliorare di 10 punti nel Tecn. e 8 nel Prof.; in Inglese migliorare di 6 punti nel Tecn. e di 2 nel Prof.

Obiettivi di processo legati del percorso

Curricolo, progettazione e valutazione

Condivisione della progettazione per dipartimento e per indirizzo

---

Ambiente di apprendimento

Incremento delle esperienze tecnico-pratiche presso le strutture presenti nell'Istituto (azienda agraria e serre, laboratori di indirizzo) e potenziamento dell'uso delle nuove tecnologie per favorire le interazioni fra allievi e insegnanti atti ad ottenere la costruzione di un ambiente favorevole allo sviluppo di competenze e capacita'.

Inclusione e differenziazione

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

Continuita' e orientamento

Efficace accompagnamento degli alunni in entrata e, in itinere, degli studenti nel passaggio da biennio a triennio nella garanzia dell'identita' personale dell'alunno e delle sue attitudini.

Orientamento strategico e organizzazione della scuola

Formazione mirata dei docenti negli ambiti di interesse e in particolare nella

didattica per gli alunni con BES

Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Migliore utilizzo dell'organico del potenziamento per rafforzare l'azione didattica

Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

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

Attività prevista nel percorso: SUCCESSO FORMATIVO, DIDATTICA INCLUSIVA, ORIENTAMENTO CONTRO LA DISPERSIONE

Descrizione dell'attività	Progettazione prevista dal PTOF sull'area culturale, sul potenziamento delle lingue straniere, sull'inclusione Azioni inerenti al PNRR: sportello di ascolto; sportello didattico individuale per il sostegno alle attività disciplinari; corsi di italiano L2; percorsi finalizzati al rafforzamento delle competenze previste per lo svolgimento delle prove INVALSI; Corsi di lingua straniera Formazione dei docenti su Promozione e Prevenzione della

	salute; benessere individuale e collettivo. Percorsi PCTO Attività pomeridiane per aumentare la motivazione e il senso di appartenenza alla propria scuola (finanziamenti PNRR): laboratori finalizzati al potenziamento delle competenze relative alla discipline di indirizzo svolti con esperti interni o esterni; sportello di mentoring orientativo; corsi di Teatro. Corsi di preparazione percorsi finalizzati al rafforzamento delle competenze previste per lo svolgimento dei test universitari. Formazione dei docenti su Orientamento, Tutoraggio.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	8/2025
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti ATA Studenti Genitori Consulenti esterni Associazioni
Responsabile	Ds e staff dirigenza; Funzioni Strumentali (PTOF, Orientamento, inclusione); Referenti di indirizzo; Referente alla salute; Coordinatori di classe Tutor orientatori; Tutor PCTO
Risultati attesi	Eliminare le differenze fra classi parallele in relazione all'offerta didattica migliorando gli esiti; Migliorare i risultati nelle prove nazionali di Matematica di 17

punti nelle classi seconde del Tecnico e di 7 punti nelle classi seconde del Professionale rispetto alle le medie di riferimento regionali. Nelle classi quinte migliorare i risultati nelle prove di Italiano di 5 punti nel Tecnico e di 10 punti nel Professionale. Nelle prove di lingua Inglese migliorare di 8 punti sia nel Tecnico che ne 90% del personale docente a T.I formato; l Professionale.

Diminuire il fenomeno dell'abbandono

Migliorare gli esiti.

Mantenere il numero delle iscrizioni a percorsi post diploma in linea con l'area disciplinare frequentata; aumentare di 20 punti il numero di immatricolazioni per raggiungere le medie nazionali.

Percorso n° 2: MONITORARE PER MIGLIORARE

Attività tecnica per la prevenzione della dispersione scolastica (Azione PNRR): monitorare il processo attraverso indicatori che ci permettano di valutare l'efficacia delle azioni previste.

In particolare si prevede la rilevazione e tabulazione di:

assenze per anno

permessi entrata/uscita per anno

alunni trasferiti per classe per indirizzo per anno

abbandoni per classe e per indirizzo per anno

Monitorare i neodiplomati nell'arco di tre anni dal termine del percorso per rilevare sia il

successo lavorativo che nel proseguo degli studi dei nostri allievi

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Risultati scolastici

Priorità

Creare le premesse per migliorare ulteriormente gli esiti finali

Traguardo

Mantenere i risultati con le medie nazionali relativamente agli ammessi alle classi successive sia negli indirizzi del Tecnico che in quelli del Professionale. Mantenere la posizione raggiunta nella fascia 100 e lode sia nelle classi V del Professionale e del Tecnico rispetto a tutti i valori di riferimento.

Obiettivi di processo legati del percorso

Continuita' e orientamento

Efficace accompagnamento degli alunni in entrata e, in itinere, degli studenti nel passaggio da biennio a triennio nella garanzia dell'identita' personale dell'alunno e delle sue attitudini.

Orientamento strategico e organizzazione della scuola

Formazione mirata dei docenti negli ambiti di interesse. Maggiore efficacia

dell'operativita' delle riunioni dipartimentali con prodotti facilmente verificabili.

Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

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

Attività prevista nel percorso: RACCOLTA ED ELABORAZIONE DEI DATI

Descrizione dell'attività	In particolare si prevede di coinvolgere i coordinatori di classe per la rilevazione e tabulazione di alunni trasferiti per classe/ per indirizzo /per anno; abbandoni per classe / per indirizzo per anno Monitorare i neodiplomati nell'arco di tre anni dal termine del percorso per rilevare sia il successo lavorativo che nel proseguo degli studi dei nostri allievi Monitorare gli alunni neoiscritti per individuare le motivazioni della scelta e l'efficacia dell'azione di orientamento Monitorare il gradimento delle azioni messe in atto dalla scuola da parte delle famiglie Monitorare l'efficacia dei corsi di aggiornamento proposti dalla scuola

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	2/2025
Destinatari	Docenti
	ATA
	Studenti
	Genitori
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti ATA Studenti Genitori
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
Responsabile	DS e staff; gruppo di autovalutazione; coordinatori di classe; referenti di indirizzo; referente per la formazione Gruppo Nuove Tecnologie.
Risultati attesi	Ottenere un sistema di monitoraggio che fornisca dati attendibili. Ottenere una serie di dati oggettivi da cui partire per l'azione di miglioramento. Ottenere un maggiore coinvolgimento delle famiglie.

Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

APERTURA POMERIDIANA

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

POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE MATEMATICO-LOGICHE SCIENTIFICHE E LINGUISTICHE

Nella prospettiva di migliorare i risultati delle prove invalsi, e allineare gli stranieri, attraverso i corsi di Italiano L2 ai programmi delle classi. Per quanto riguarda la lingua Inglese vengono organizzati stage all'estero relativi ai progetti Erasmus, corsi con docenti madrelingue di preparazione alle certificazioni PET e FIRST; per le altre lingue della comunità europea la scuola impiega parte dell'organico del potenziamento. E' ormai consolidato il progetto, su adesione volontaria delle famiglie, di potenziamento della lingua inglese (due ore settimanali di lettrice madre-lingua).

SVILUPPO DELLE COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA ATTIVA E DEMOCRATICA

Attraverso: la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace; il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture; il sostegno dell'assunzione di responsabilità: l'educazione all'autoimprenditorialità; la prevenzione, relativamente ad ogni forma di discriminazione; il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati; curricolo di educazione Civica.

INIZIATIVE PER VALORIZZARE IL MERITO SCOLASTICO

Dall'a.s. 2014-15 è stata istituita una borsa di studio intitolata al prof. Franco Mannelli da conferire agli alunni più meritevoli del III anno. La scuola promuove la partecipazione a concorsi e vi accompagna gli studenti più meritevoli.

PERCORSI SULLE TECNICHE DI PRIMO SOCCORSO

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

INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALLA PARITA' TRA I SESSI

Sono previsti corsi promossi dalla ASL sull'educazione alla parità tra i sessi, sulla prevenzione di qualunque forma di discriminazione .

TRANSIZIONE ECOLOGICA

Grazie alla collaborazione con il centro CRISBA già da alcuni anni il nostro Istituto attua progetti per l'acquisizione di competenze "green"

Aree di innovazione

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Con la realizzazione dei progetti finanziati dal PNRR la scuola avvierà una sistematica attività di formazione del personale sulle metodologie didattiche innovative , sulle competenze digitali e sull'uso critico e responsabile degli strumenti digitali, nonché sulle pratiche di laboratorio e l'inclusione.

Con particolare riferimento alle attività al di fuori dell'orario curricolare rivolte a studenti con fragilità didattiche (i tradizionali corsi di recupero) verranno formati docenti in grado di attuare una didattica alternativa a quella tradizionale frontale ma anche di agire sulla sfera motivazionale degli allievi (leader trasformazionale).

CONTENUTI E CURRICOLI

In connessione con le iniziative previste dal PNRR, si avvierà in sede dipartimentale la progettazione di un curricolo verticale di Istituto per superare la frammentazione disciplinare e tendere piuttosto a una didattica finalizzata alla costruzione di competenze, ovvero una didattica improntata sui compiti significativi e sulla valorizzazione dell'esperienza autonoma e responsabile.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

SCUOLA 4.0

Realizzazione dei LABORATORI TERRITORIALI E TECNOLOGICI

Il progetto, già in fase di realizzazione e di cui la scuola è capofila territoriale, prevede percorsi di formazione sulle nuove tecnologie, in particolare sull'utilizzo dei droni.

La scuola attuerà, grazie ai fondi del PNRR già assegnati, una progettazione innovativa della didattica attraverso le azioni previste da "NEXT GENERATION CLASSROOMS" e "NEXT GENERATION LABS" ;verranno realizzati nuovi spazi laboratoriali per studenti e docenti dove creare un ecosistema più favorevole all'apprendimento rispetto all'aula tradizionale .

.

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

Progetti dell'istituzione scolastica

Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

Progetto: Verso Le classi tematiche

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

Con i vari finanziamenti passati sia PON che PNSD l'Istituto ha da Anni intrapreso il processo di trasformazione al digitale degli ambienti di apprendimento e delle metodologie didattiche. Tutte le aule dell'Istituto sono già dotate di device d'aula, e la scuola possiede un grosso quantitativo di device individuali. Con questo progetto si intende potenziare ulteriormente la dotazione digitale delle aule e direzionarsi verso la Didattica a classi tematiche. La già rilevante presenza di ambienti didattici laboratoriali per le materie tecniche, permette alla Scuola di effettuare, con questi fondi un rilevante passaggio verso il progetto DADA anche per le materie trasversali e relative alle competenze di base. In tutte le classi oggetto di intervento saranno installate delle cattedre e dei banchi multimediali per potenziare la mediazione didattica delle nuove tecnologie. Nelle classi, in funzione della materia che verrà trattata al Suo interno saranno installati software tematici e forniture hardware diverse materia per materia. 4 Ambienti innovativi saranno poi adeguati per un collegamento in video conferenza sia tra classi sia con l'esterno, in particolare per l'aula di Lingue, permettendo anche il collegamento con i partner esteri dell'Istituto. Per gli allievi BES e DSA l'Istituto sarà dotato di una serie di software

disponibili in ciascuna classe oltre a dei device hardware dedicati. Inoltre si prevede la dotazione di visori 3D semi professionali con una postazione di gestione dedicata per permettere un didattica mediata anche dalla Realtà Immersiva e Virtuale. Il progetto quindi è dedicato all'implementazione di classi tematiche, ed al potenziamento della didattica mediata dalle nuove tecnologie nell'ottica di potenziare l'utilizzo delle metodologie quali Cooperative Learning, Project Based Learning e Flipped Learning.

Importo del finanziamento

€ 227.274,73

Data inizio prevista

03/04/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	31.0	0

Progetto: Laboratori 4.0 automazione e innovatività

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

L'Istituto è formato da diverse realtà in gran parte collegate con il settore agroalimentare a

partire dal Tecnico e al professionale Agrario passando dal Chimico di materiali e biotecnologie fino ad arrivare all'Enogastronomico. La scuola è dotata di numerosi laboratori innovativi che con il presente progetto verranno potenziati in ottica di digitalizzazione e automazione. Uno dei laboratori didattici più innovativi presenti nella scuola è il CRISBA (Centro Ricerche Strumenti Biotecnici nel settore Agricolo-forestale) fondato all'interno dell'Istituto Superiore ISIS "Leopoldo II di Lorena" di Grosseto nel Luglio 2010, è un Centro iscritto all'Anagrafe Nazionale delle Ricerche (cod. 61934QUW) che svolge attività di sperimentazione scientifica in ambito agro-ambientale e agro-alimentare, con il coinvolgimento l'attiva partecipazione degli studenti. Con il progetto Next generation labs l'obbiettivo è di potenziare il laboratorio di Microbiologia e micropropagazione con un Cromatografo HPLC automatizzato, il Laboratorio del CRISBA con Mini Silos automatizzati per controllo dell'atmosfera di conservazione con azoto estratto dall'aria e con un Microcosmo (camera di crescita vegetale) automatizzato trasportabile con controllo di tutti i parametri ambientali. L'innovazione dei laboratori sopra dichiarata non sarebbe normalmente possibile con i normali fondi della scuola, ed il Next generation Labs è l'occasione per dare all'Istituto un ulteriore svolta tecnologica.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

Data inizio prevista

01/04/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

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

Progetto: Leopoldo 4.0

Titolo avviso/decreto di riferimento

Spazi e strumenti digitali per le STEM

Descrizione del progetto

L'Istituto si compone di sei indirizzi: Tecnico Agrario, Professionale Agrario, Tecnico Chimico Biologico Sanitario, Professionale Enogastronomico, Professionale Socio-Sanitario e Professionale operatori del benessere indirizzo estetico, i primi tre sono ubicati nella sede centrale, alla Cittadella degli studenti, gli altri tre in via Meda. Inoltre l'Istituto gestisce un azienda Agricola, che viene utilizzata a scopo didattico. Tutti i plessi sono facilmente raggiungibili tra di loro. Il presente Progetto vuole perseguire principalmente 4 linee d'azione: 1. Introduzione di un Robot professionale programmabile per le operazioni sul terreno e/o in serra, quali ad esempio irrigazione o la riduzione delle sostanze nocive. 2. Creazione di un laboratorio, con sistemi di misurazione a distanza e applicazione sul campo di sensori per i parametri vitali del bestiame e per il loro monitoraggio. 3. Creazione di un laboratorio dedicato alla VR e alla realtà Immersiva, con sviluppo di ambienti visitabili riconducibili alle materie tecniche dei vari indirizzi. Ne sono alcuni esempi Le mappe anatomiche, la creazione di ambienti dove trasferire e applicare i principi della Sicurezza nei luoghi di lavoro, creare ambienti agrari di simulazione delle attività in situazione. 4. Potenziamento della modellazione 3D e del Making, nel laboratorio di Scienze, a disposizione di tutti gli indirizzi, attraverso l'installazione di una Stampante 3D semi professionale. L'Obiettivo è di utilizzarla ai fini didattici, ma di costruire anche accessori necessari ai vari indirizzi di studio. Il progetto ha l'obbiettivo di potenziare la didattica laboratoriale, ma soprattutto di introdurre tecnologie innovative a disposizione dei ragazzi da utilizzare nelle loro esperienze professionali future.

Importo del finanziamento

€ 16.000,00

Data inizio prevista

%(pnrr.progetto.datainizio)

Data fine prevista

%(pnrr.progetto.datafine)

Risultati attesi e raggiunti

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

Riduzione dei divari territoriali

Progetto: Dalla motivazione alla professionalità

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

L'abbandono scolastico precoce è un reale problema del sistema educativo e necessita di azioni immediate. E' un fenomeno serio e diffuso inserito nelle priorità dell'Unione Europea. L'istituto affronta questa problematica per noi reale e cogente tanto da essere assunta come uno degli obiettivi traguardo con particolare riferimento alle proprie classe dell'Istruzione Professionale. La dispersione scolastica si valuta direttamente attraverso indicatori, che purtroppo nei ragazzi con competenze in ingresso fragili e mancanza di sostegno familiare risultano evidenti. Gli indicatori principali sono frequenze irregolari, basso profitto, ripetenze e abbandono. L'Istituto Leopoldo II di Lorena comprende sei indirizzi di studi situati su due sedi ampie caratterizzate dalla presenza di vari laboratori provvisti di attrezzature moderne e avanzate: il Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare; il Tecnico Chimico per le Biotecnologie Sanitarie; il Professionale per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale; il Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera; il Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale; l'Operatore del Benessere: indirizzo Estetico. L'Istituto offre inoltre l'istruzione rivolta agli adulti per l'Indirizzo professionale Enogastronomico e per l'Indirizzo Tecnico Agrario. In assenza di certificazioni

specifiche, i maggiori problemi di apprendimento, si riscontrano in studenti fortemente demotivati, con un vissuto familiare spesso precario e con gia' anni di ripetenza. Per loro è utile agire a livello motivazionale e buone pratiche sono quelle collegabili alla peer-education.In taluni casi risulta utile anche il ricorso all'alternanza SL. Con il progetto si vuole innanzitutto attivare sportelli didattici, attività di studio assistito, corsi di recupero e sostegno psicologico ed all'orientamento. Saranno presenti moduli per il potenziamento delle competenze di base con attività laboratoriali ed impostate sulla pratica e moduli per il potenziamento delle competenze professionali per tutti gli indirizzi, sia in campo tecnico che innovativo.

Importo del finanziamento

€ 241.906,33

Data inizio prevista

03/04/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	292.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	292.0	0

Progetto: Dalla scuola alla competenza

Titolo avviso/decreto di riferimento

Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024)

Descrizione del progetto

L'abbandono scolastico precoce è un problema significativo nel sistema educativo, e affrontarlo è fondamentale per garantire un futuro migliore per i giovani. L'Istituto Leopoldo II di Lorena ha preso in seria considerazione questa problematica, orientando i propri sforzi per ridurre il tasso di dispersione scolastica, specialmente nelle classi dell'Istruzione Professionale. I dati e gli indicatori menzionati, come frequenze irregolari, basso profitto scolastico, ripetenze e tassi di abbandono, sono indicatori chiave per evidenziare le difficoltà che affrontano gli studenti, soprattutto quelli con background familiari fragili o con difficoltà di apprendimento. Le strategie proposte, come sportelli didattici, attività di studio assistito, corsi di recupero e sostegno psicologico, sono tutte pratiche che già contribuiscono a creare un ambiente di apprendimento più inclusivo e supportivo. L'importanza di iniziative come la peer education è altresì fondamentale, poiché i ragazzi possono trarre vantaggio dall'interazione e dall'aiuto reciproco. Inoltre, l'implementazione di moduli per il potenziamento delle competenze di base e professionali sarà cruciale per preparare gli studenti in modo efficace al mondo del lavoro e per sviluppare una formazione che risponda alle esigenze del mercato.

Importo del finanziamento

€ 185.140,54

Data inizio prevista

28/10/2024

Data fine prevista

15/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	292.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	292.0	0

Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

Progetto: Animatore digitale: formazione del personale interno

Titolo avviso/decreto di riferimento

Animatori digitali 2022-2024

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024. E' previsto un unico intervento che porterà alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigenti, docenti e personale ATA, insistendo anche su più attività che ,dove opportuno, potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e di coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole.

Importo del finanziamento

€ 2.000,00

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/08/2024

Risultati attesi e raggiunti

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

Progetto: Aggiorniamoci per innovarci

Titolo avviso/decreto di riferimento

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023)

Descrizione del progetto

L'Istituto Leopoldo II di Lorena comprende sei indirizzi di studi situati su due sedi ampie caratterizzate dalla presenza di vari laboratori provvisti di attrezzature moderne e avanzate: il Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare; il Tecnico Chimico per le Biotecnologie Sanitarie; il Professionale per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale; il Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera; il Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale; l'Operatore del Benessere: indirizzo Estetico. L'Istituto offre inoltre l'istruzione rivolta agli adulti per l'Indirizzo professionale Enogastronomico e per l'Indirizzo Tecnico Agrario. Il Progetto ha l'obiettivo di utilizzare e ottimizzare l'utilizzo delle strumentazioni in continuità con gli interventi realizzati grazie ai progetti Labs, Class ed ai vari finanziamenti precedenti. La volontà è quella di assicurare, garantire e rendere stabili le metodologie didattiche che verranno implementate nei nuovi ambienti di apprendimento didattici e laboratoriali I percorsi per i docenti hanno l'obbiettivo di innovare le metodologie e le tecniche trasmissive in tutti gli indirizzi dell'Istituto. Inoltre sarà messa particolare attenzione al formare il corpo docente nell'utilizzare a favore della

didattica le tecnologie a cui i ragazzi si stanno abituando, quali ad esempio i sistemi di Intelligenza artificiale. I Percorsi che verranno attivati per il corpo docenti, saranno relativi ai nuovi laboratori allestiti, al potenziamento delle tecniche di insegnamento utilizzando metodologie didattiche innovative ed all'utilizzo delle nuove tecnologie innovative. Saranno poi attivati corsi sulla transizione digitale per il personale ATA.

Importo del finanziamento

€ 86.024,04

Data inizio prevista

04/03/2024

Data fine prevista

30/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	110.0	0

Nuove competenze e nuovi linguaggi

Progetto: Verso una scuola 4.0

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

L'Istituto Leopoldo II di Lorena comprende sei indirizzi di studi situati su due sedi ampie caratterizzate dalla presenza di vari laboratori provvisti di attrezzature moderne e avanzate: il Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare; il Tecnico Chimico per le Biotecnologie Sanitarie; il Professionale per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale; il Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera; il Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale; l'Operatore del Benessere: indirizzo Estetico. L'Istituto offre inoltre l'istruzione rivolta agli adulti per l'Indirizzo professionale Enogastronomico e per l'Indirizzo Tecnico Agrario. Il Progetto ha l'obiettivo di utilizzare e ottimizzare l'utilizzo delle strumentazioni in continuità con gli interventi realizzati grazie ai progetti Labs e Class. La volontà è quella di assicura, garantire e rendere stabili i processi di apprendimento che verranno implementati nei nuovi ambienti di apprendimento didattici e laboratoriali I percorsi STEM hanno l'obbiettivo di veicolare ai ragazzi le competenze più avanzate nel campo dell'accoglienza alberghiera e ristorativa, Agrario e Biotecnologico. Vista la particolarità degli indirizzi del nostro Istituto, si rende necessaria una formazione che permetta agli studenti di acquisire e sviluppare le competenze e abilità necessarie all'utilizzo pratico delle nuove strumentazioni che le aziende cominciano ad implementare e che saranno necessarie nel prossimo futuro professionale. I Percorsi che verranno attivati saranno relativi alla digitalizzazione dell'accoglienza, alle scienze dell'alimentazione, alla digitalizzazione del verde e delle campagne, con strumenti innovativi, alla Fitoterapia, alla progettazione e prototipazione 3D, al Risparmio energetico. In linea con i precedenti interventi, inoltre, si continuerà il percorso di certificazione dei ragazzi nelle lingue straniere e si procederà all'approfondimento e alla certificazione delle competenze linguistiche dei docenti.

Importo del finanziamento

€ 131.107,40

Data inizio prevista

12/02/2024

Data fine prevista

15/05/2025

Risultati attesi e raggiunti

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

Approfondimento

La scuola ha ricevuto fondi erogati dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) Missione 4

Piano Scuola 4.0

La progettazione prevede la trasformazione di spazi di apprendimento tradizionali in ambienti di apprendimento innovativi con arredi e tecnologie più avanzate.

Col Piano Scuola 4.0 sarà possibile realizzare “ambienti di apprendimento ibridi” dove si possano fondere le potenzialità educative e didattiche degli spazi fisici innovativi e quelle degli ambienti digitali. Attraverso l'Azione 1 Next generation classrooms le aule scolastiche da sempre dedicate alla didattica frontale verranno trasformate in ambienti di apprendimento innovativi, connessi e digitali. Attraverso l'azione 2 (Next generation labs) verranno potenziati i laboratori per le professioni digitali del futuro che permetteranno agli studenti di acquisire competenze digitali specifiche e orientate al lavoro.

Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica

Per facilitare al massimo la partecipazione, i percorsi potranno essere erogati anche in prosecuzione

pomeridiana dell'orario scolastico e, comunque, in orari non sovrapposti a quelli delle lezioni curricolari.

Percorsi di mentoring e orientamento

Attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità, motivazionali e/o nelle discipline di studio, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, che prevede l'erogazione di percorsi individuali di rafforzamento attraverso mentoring e orientamento, sostegno alle competenze disciplinari, coaching motivazionale.

Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento

Attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità nelle discipline di studio, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, che prevede l'erogazione di percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e ri-motivazione.

Percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie

Attività finalizzata a supportare le famiglie nel concorrere alla prevenzione e al contrasto dell'abbandono scolastico, che prevede percorsi di orientamento erogati a piccoli gruppi con il coinvolgimento di genitori

Percorsi formativi e laboratoriali co-curriculari

Attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curricolare, rivolti a studenti con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica.

Attività tecnica del Team per la prevenzione della dispersione scolastica

Attività tecnica per la prevenzione della dispersione scolastica, svolta dal gruppo di lavoro, denominato "team per la prevenzione della dispersione scolastica", composto da docenti tutor esperti interni e/o esterni. Il team effettua la rilevazione degli studenti a rischio di abbandono o che abbiano già abbandonato la scuola nel triennio precedente e la mappatura dei loro fabbisogni, progetta e gestisce gli interventi di riduzione dell'abbandono all'interno della scuola e i progetti educativi individuali.

Aspetti generali

L'Istituto interpreta l'istruzione e la formazione come mezzo per la crescita personale e per la realizzazione di cittadini attivi e consapevoli, capaci di orientarsi ed inserirsi nel mondo sociale, civile e professionale, al di là di ogni forma di differenza, difficoltà o svantaggio fisico, sociale, economico, culturale.

ISTITUTI TECNICI

L'identità degli istituti tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea. I percorsi degli istituti tecnici si articolano in un'area di istruzione generale comune e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari. Particolare importanza nella formazione degli studenti assume l'alternanza scuola-lavoro (PCTO) che consente l'apprendimento in situazione e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento attesi a conclusione del percorso quinquennale consentono agli studenti di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, di accedere all'università, al sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore (ITS), nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

La scuola presenta due scuole di istruzione tecnica

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Alla fine di un biennio comune gli studenti possono scegliere fra due articolazioni:

§ Gestione Ambiente e Territorio

§ Viticoltura ed Enologia

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE, articolazione BIOTECNOLOGIE SANITARIE

PERCORSI PROFESSIONALI

Con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica: i percorsi di apprendimento sono personalizzati e affidati a docenti tutor che lavorano con i singoli studenti per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo di ognuno (Progetto Formativo Individuale).

I nuovi percorsi di Istruzione professionale prevedono la scansione del quinquennio data da un biennio iniziale unitario e un successivo triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico.

I risultati di apprendimento, a conclusione del quinquennio, consentono un rapido inserimento nel mondo del lavoro, il proseguimento nel sistema di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore, l'accesso a percorsi universitari, l'accesso ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'iscrizione all'albo delle professioni tecniche

La scuola presenta un'ampia offerta di percorsi Professionali

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA, LO SVILUPPO RURALE, LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E LA GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTAN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Alla fine di un biennio comune gli studenti possono scegliere fra le articolazioni:

- Enogastronomia
- Prodotti dolciari
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Integrate nel percorso di studio sono presenti le attività formative finalizzate all'acquisizione della qualifica di OSS - Operatore Socio Sanitario

OPERATORE DEL BENESSERE INDIRIZZO ESTETISTA

Il corso triennale, rivolto a giovani in età di obbligo scolastico e/o obbligo formativo (fino a 18 anni), è stato attivato nell'ambito dell'offerta sussidiaria con percorsi di IeFP; come tale si svolge in classi autonome, non integrate negli ordinari percorsi quinquennali, che assumono gli standard formativi e la regolamentazione dell'ordinamento in età di Obbligo scolastico e/o Obbligo. Gli studenti conseguono l'attestato di qualifica regionale e possono accedere al quarto anno per conseguire il titolo di TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

CORSI SERALI

Attualmente la scuola ha attivato due percorsi rivolti agli adulti:

- Tecnico Agrario, Agroalimentare, Agroindustria – articolazione Gestione Ambiente e Territorio

- Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione Cucina, Sala e Vendita

Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Istituto/Plessi	Codice Scuola
LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN	GRRC00602C
LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO	GRRC00653V

Indirizzo di studio

SERVIZI SOCIO-SANITARI

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva
interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e
responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento

permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle
strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e
utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti
professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente
informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni
professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per
intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:
- utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del
territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.
- gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione
autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
- collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei
per promuovere reti territoriali formali ed informali.
- contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e
della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.
- utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.
- realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela

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

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali
essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni
con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva
interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi
ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento
alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare
in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento
dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela
della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione,
di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi
e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,
di produzione e di vendita in un¿ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell¿innovazione;

- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità,
redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

- valorizzare l¿elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino
il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell¿eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti
con il contesto territoriale, utilizzando il web;

- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un¿ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;

- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali,
delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali
essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni
con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva
interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi
ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento
alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare
in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento
dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela
della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi,
rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio
psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali
formali e informali;

- raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del
monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi
in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate;

- partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti
organizzativi /lavorativi;

- facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità
comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza;

- prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità,
anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane;

- partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato
di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie,
applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi;

- curare l'allestimento dell¿ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure
per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento
delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita;

- gestire azioni di informazione e di orientamento dell¿utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio;

- realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative,
di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni;

- realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona
con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l¿integrazione e migliorare o salvaguardare
la qualità della vita.

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

- **OPERATORE DEL BENESSERE**
- **TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI**

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Istituto/Plessi	Codice Scuola
LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO	GRTA006018

Istituto/Plessi	Codice Scuola
LEOPOLDO II I.T. AGRARIO (C.SO SERALE)	GRTA00650L

Indirizzo di studio

- **CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE**
- **AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**
- **BIOTECNOLOGIE SANITARIE**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva
interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e
responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento
permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle
strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi
e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le

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

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:
- acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un
fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate.
- individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali.
- utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi
e le loro trasformazioni.
- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale
in cui sono applicate.
- intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e
biotecnologici.
- elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio.
- controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza.
Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze
relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e
anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e
alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi

epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

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

Competenze specifiche:

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

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in

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

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo
- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando
tracciabilità e sicurezza.
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi;
riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto

ambientale.
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività
agricole integrate.
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni
ambientali e territoriali.
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle
caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate
all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione
dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Istituto/Plessi	Codice Scuola
LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA	GRRA00601C

Indirizzo di studio

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

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali
essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni
con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva
interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi
ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento
alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare
in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento
dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela
della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire
ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;

- gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale
e la qualità delle produzioni;

- gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici
interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;

- supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità
e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali;

- descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l¿utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati;

- intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità,
per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative,
per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture
a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione
idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento;

- collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale;

- gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;

- gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell¿elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale;

- individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

Approfondimento

ISTITUTO TECNICO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Profilo professionale:

Il Diplomato in Agraria Agroalimentare e Agroindustria:

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

– interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

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

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

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

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

ISTITUTO PROFESSIONALE: AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Profilo professionale:

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale; valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse e gestione delle risorse forestali e montane", possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.
In particolare, è in grado di:

- Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti dei sistemi di qualità.
- Individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.
- Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione.
- Assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale. Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali.
- Rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche.
- Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.
- Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.
- Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative

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

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifichecompetenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Profilo professionale:

In particolare, è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

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

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

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

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

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

Nell'articolazione ***Servizi di sala e di vendita"***, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle

filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione ***Accoglienza turistica***, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio

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

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

ISTITUTO TECNICO: CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

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

Profilo professionale:

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

In particolare, è in grado di:

- collaborare nei contesti produttivi di interesse, nella gestione e nel controllo dei processi, nella gestione e manutenzione di impianti chimici, tecnologici e biotecnologici, partecipando alla risoluzione delle problematiche relative agli stessi; ha competenze per l'analisi e il controllo dei reflui, nel rispetto delle normative per la tutela ambientale;
- integrare competenze di chimica e biologia e microbiologia, di impianti e di processi chimici e biotecnologici, di organizzazione e automazione industriale, per contribuire all' innovazione dei processi e delle relative procedure di gestione e di controllo, per il sistematico adeguamento tecnologico delle imprese;
- applicare i principi e gli strumenti in merito alla gestione della sicurezza degli ambienti di lavoro, del miglioramento della qualità dei prodotti, dei processi e dei servizi;
- collaborare nella pianificazione, gestione e controllo delle strumentazioni di laboratorio e di analisi e nello sviluppo del processo e del prodotto;
- verificare la corrispondenza del prodotto alle specifiche dichiarate, applicando le procedure e protocolli dell'area di competenza; controllare il ciclo di produzione utilizzando software dedicati, sia alle tecniche di analisi di laboratorio sia al controllo e gestione degli impianti;
- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate.

ISTITUTO PROFESSIONALE: PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Profilo professionale:

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

Questo indirizzo prepara a:

· Prendersi cura degli altri soddisfacendone i bisogni, in relazione al loro stato o alle loro tappe psico-fisiche e nel rispetto delle norme igieniche.

· Predisporre ambienti, spazi e materiali.

· Pensare, organizzare e condurre attività per favorire il benessere e l'autonomia della persona con disagio.

· Gestire relazioni con più soggetti (bambini o adulti con disagio, parenti, componenti dell'equipe, enti territoriali).

· Mettere in comune le competenze all'interno di un gruppo di lavoro

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

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

Il percorso è triennale e prevede formazione sia teorica che pratica con esame finale. La parte teorica, è svolta sia da docenti interni alla scuola (delle materie specifiche di indirizzo : Psicologia generale ed applicata, Diritto e tecniche amministrative, Igiene e cultura medico sanitaria, Metodologie operative) che da docenti incaricati dall'Asl di Grosseto. La parte pratica consiste in due tirocini da svolgersi presso le aziende ospedaliere dell'area grossetana sia in area medica che

chirurgica, per un totale di 190 ore così articolate: il primo tirocinio, di 108 ore viene svolto durante il quinto anno scolastico e mentre le restanti 82 ore vengono svolte subito dopo l'Esame di Stato nel periodo estivo. L' esame finale del percorso OSS si svolge nel mese di Dicembre a cura di una commissione così composta: Dirigente Scolastico, docente referente percorso OSS , tutor tirocinio, infermieri, assistenti sociali) . Il corso, a frequenza obbligatoria, si svolge in orario scolastico e le ore e i moduli da svolgere sono concordati tra le parti (Scuola e Asl). Si accede all'esame solo se non si sono superate il 10% circa di ore di assenza alle lezioni (sia pratiche che teoriche) e sarà possibile ripeterlo una sola volta.

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

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

Qualifica riconosciuta

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

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

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

Profilo professionale

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

dell'individuo. VEDI ALLEGATO QUADRI ORARI

Insegnamenti e quadri orario

ISTITUTO ISTR.SUP -LEOPOLDO II DI LORENA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN GRRC00602C ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI COPIA DI QO ACCOGLIENZA TURISTICA III-IV-V OK

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	2	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	7	6	5
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN GRRC00602C ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA III-IV-V OK

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA	2	2	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TURISTICA					
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	6	6
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	1
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN GRRC00602C ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI QO PRODOTTI DOLCIARI III-IV-V OK

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	4	5

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN GRRC00602C SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

COPIA DI QO SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE III-IV-V OK

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
SCIENZE UMANE E SOCIALI	4	2	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	3	0	0	0
METODOLOGIE OPERATIVE	4	3	3	3	3
IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA	0	0	5	5	5
PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA	0	0	4	4	4
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	3	0	0	0
DIRITTO, ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO	0	0	4	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO GRTA006018 GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

QO GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

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

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO GRTA006018 AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.

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

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	0	0	0	0
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	0	3	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO GRTA006018 BIOTECNOLOGIE SANITARIE

QO BIOTECNOLOGIE SANITARIE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
BIOLOGIA, MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIE DI CONTROLLO SANITARIO	0	0	4	4	4
CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE	0	0	3	3	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA	0	0	3	3	4
IGIENE, ANATOMIA, FISIOLOGIA, PATOLOGIA	0	0	6	6	6
LEGISLAZIONE SANITARIA	0	0	0	0	3
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	4	4	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO GRTA006018 VITICOLTURA ED ENOLOGIA

QO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	0	0	0	3	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	0	0	3	2	2
GENIO RURALE	0	0	3	2	0
PRODUZIONI ANIMALI	0	0	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	0	0	5	4	0
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	2	2	0
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	0	0	0	0	2
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	0	0	0	0	4
ENOLOGIA	0	0	0	0	4
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	0	0	0	0	3
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	4	4	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO GRTA006018 CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE

QO CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE

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

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER

L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA GRRA00601C AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

COPIA DI COPIA DI 2 QO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA	0	0	2	2	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE					
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	0	0	3	3	3
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	0	0	3	3	3
LOGISTICA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	0	0	0	0	0
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	0	0	2	2	3
SELVICOLTURA, DENDROMETRIA E UTILIZZAZIONI FORESTALI	0	0	0	0	0
ASSESTAMENTO FORESTALE, GESTIONE PARCHI, AREE PROTETTE, E FAUNA SELVATICA	0	0	2	2	2
AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	0	0	3	3	3
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE	0	0	3	3	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

A partire dall'anno scolastico 2020/2021, l'insegnamento dell'educazione civica, trasversale a tutte le discipline, è divenuto obbligatorio in tutti i gradi dell'istruzione, con almeno 33 ore all'anno dedicate. Educare alla democrazia, alla valorizzazione della diversità e delle identità culturali, alla convivenza civile, al rispetto dei diritti umani, al rispetto della dignità della persona, al senso della responsabilità, debbono essere le dimensioni trasversali di qualsiasi percorso formativo, gli elementi unificanti dell'intero intervento didattico che viene progettato in un'ottica pluridisciplinare e di ricerca. Alunne e alunni saranno formati su educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio e l'educazione alla salute.

Approfondimento

Corsi Istruzione degli Adulti

I nostri corsi Corsi serali ISIS LEOPOLDO II DI LORENA :

- "Istituto Tecnico Agrario, Agroalimentare, Agroindustria – articolazione Gestione Ambiente e Territorio" -

"Istituto Professionale per L'Enogastonomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione Cucina, Sala e Vendita"

Sono articolati in due periodi:

- secondo periodo: condensa in un unico anno scolastico i corrispondenti terzo e quarto anno di scuola superiore; è articolato in unità didattiche interdisciplinari finalizzate all'apprendimento delle conoscenze e al raggiungimento delle competenze di base propedeutiche ad affrontare il terzo periodo

- terzo periodo: corrisponde al quinto anno di scuola superiore che termina con l'esame conclusivo del percorso d'istruzione secondaria superiore, l'esame di maturità.

esame di maturità: al termine dei percorsi d'istruzione per adulti, gli studenti adulti si sottopongono allo stesso esame di maturità con cui si conclude ogni scuola superiore, normato dalla stessa circolare ministeriale che ogni anno viene pubblicata dal MIUR

Chi può iscriversi:

Secondo il quadro normativo di riferimento possono iscriversi ai percorsi istruzione per adulti:

• Adulti che non hanno assolto l'obbligo di istruzione e che intendono conseguire il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione

• Adulti che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e che intendo conseguire titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione

• Adulti stranieri in possesso di titolo equipollente

• I giovani che hanno compiuto i 16 anni di età e che, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare i corsi diurni

Allegati:

PERCORSO INDIRIZZO OPERATORE DEL BENESSERE.pdf

Curricolo di Istituto

ISTITUTO ISTR.SUP -LEOPOLDO II DI LORENA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

IL CURRICOLO DI ISTRUZIONE TECNICA E PROFESSIONALE

Percorsi di istruzione tecnica

I percorsi dell'istruzione tecnica hanno la seguente struttura: un primo biennio articolato in attività e insegnamenti di istruzione generale; un secondo biennio e un quinto anno che costituiscono articolazioni di un complessivo triennio nel quale, oltre all'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi, i contenuti scientifici e tecnici delle aree di indirizzo vengono approfonditi per assumere progressivamente connotazioni specifiche che consentano agli studenti di raggiungere un'adeguata competenza professionale di settore, idonea anche per la prosecuzione degli studi sia universitari che a livello di istruzione e formazione superiore con particolare riferimento all'esercizio delle professioni tecniche.

Percorsi di Istruzione professionale.

I percorsi dell'istruzione professionale hanno la seguente struttura: un biennio con attività e insegnamenti sia di istruzione generale che di indirizzo; un successivo triennio, in cui le discipline d'indirizzo vengono approfondite per assumere progressivamente connotazioni specifiche e consentire agli studenti di raggiungere un'adeguata competenza professionale, idonea sia per la prosecuzione degli studi universitari che all'esercizio delle professioni tecniche.

Allegato:

Nuovi professionali allegato.pdf

Aspetti qualificanti del curriculo

Curricolo verticale

La legge n.92/2019 ha reintrodotto lo studio obbligatorio dell'Educazione civica in tutti gli ordini di scuola per almeno 33 ore annuali con l'intento di formare *cittadini responsabili, autonomi, consapevoli e impegnati in una società sempre più complessa e in costante mutamento*.

Le successive "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" adottate con decreto ministeriale 22 giugno 2020, n.35 hanno consentito alle Istituzioni scolastiche una corretta attuazione dell'innovazione normativa e, nello specifico, la revisione del curriculo di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni

A partire dal corrente anno scolastico il Decreto del M.I. n. 183 del 07/09/2024 ha previsto le nuove "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" che sostituiscono integralmente le precedenti.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

L'insegnamento dell'educazione civica, che conserva il suo carattere trasversale e multidisciplinare, si basa su tre nuclei concettuali:

· Costituzione

· Sviluppo economico e sostenibilità

· Cittadinanza digitale

Come ribadito dalle nuove Linee Guida si tratta di percorsi che, per la loro natura interdisciplinare, attraversano il curriculo e possono essere considerati in ogni argomento che tutti i docenti trattano quotidianamente.

Le competenze sono declinate in obiettivi di apprendimento che possono essere ulteriormente graduati dai consigli di classe per ogni anno scolastico. Gli insegnamenti possono essere strutturati in moduli, unità di apprendimento o sillabi, adeguati all'età degli studenti e al curricolo specifico del corso, assicurando una progressione coerente negli anni.

Per quanto riguarda l'approccio metodologico- didattico riveste particolare importanza, accanto al principio della trasversalità, l'apprendimento esperienziale al fine di valorizzare attività di carattere laboratoriale, casi di studio, seminari dialogici a partire da fatti ed eventi di attualità, così come esperienze di cittadinanza attiva vissute dagli studenti in ambito extra-scolastico e che concorrono a comporre il curricolo di educazione civica, grazie anche ad una loro rilettura critico-riflessiva e alla loro discussione sotto la guida del docente e nel confronto reciproco tra pari, ovvero nel confronto esperienziale fra studenti.

Nei corsi di istruzione per gli adulti di primo e secondo livello istituiti a norma del D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, i traguardi, le competenze e gli obiettivi sono perseguiti attraverso percorsi che tengono conto delle Linee Guida di cui al D.M. 12 marzo 2015 e dei patti formativi individuali sottoscritti con gli studenti. Gli obiettivi comprendono conoscenze e abilità ritenute funzionali allo sviluppo dei traguardi e delle competenze e concorrono a sviluppare gradualmente le otto competenze chiave per l'apprendimento permanente.

Allegato:

COMPETENZE CURRICOLO VERTICALE EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2024 25 allegato.pdf

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

I referenti per l'insegnamento dell'Educazione Civica hanno elaborato un curricolo generale che ha lo scopo di guidare i singoli Consigli di classe nella stesura della programmazione

educativa didattica della classe dopo avere individuato le discipline coinvolte nella programmazione e i contenuti delle UDA.

Allegato:

programmazione per classi EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2024.2025.pdf

Approfondimento

La scuola si prefigge di articolare il suo operare quotidiano sui tre assunti dell'educare (alla partecipazione, al confronto, al dialogo, alla cittadinanza...), dell'istruire (adottando curricoli disciplinari e strumenti didattici e di valutazione degli allievi) e della formazione (nel significato di attività implicitamente orientata al mondo del lavoro). Si inseriscono in queste linee guida generali alcune pratiche didattiche, che divengono parte integrante delle programmazioni dei Dipartimenti e dei singoli Consigli di Classe, quali: accoglienza, orientamento, potenziamento delle abilità, recupero degli svantaggi, integrazione ed educazione alla multiculturalità, acquisizione di competenze e professionalità, educazione alla salute, educazione alla cittadinanza attiva.

MODI E TEMPI DELLA PROGETTAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA

1. I dipartimenti e i consigli di ottobre la impostano;

2. Il Collegio di fine ottobre ne detta le linee;

3. I consigli di novembre (con tutte le componenti) ne delineano il percorso annuale;

4. Entro Il 30 novembre ciascun docente consegna la propria progettazione didattico educativa annuale.

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

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

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Attività n° 1: ERASMUS

PAESE DI DESTINAZIONE MALTA

Il progetto consiste in un tirocinio professionale da svolgere presso Aziende estere operanti nell'Industria Agraria, Agroalimentare, Agroindustria.

DESTINATARI: 30 studenti delle classi IV + 4 Docenti (provenienti dagli Istituti consorziati)

Durata: 30gg. + 2gg. di viaggio A/R

Periodo: dal 10/03/2025 al 10/04/2025

Rinnovato anche per il 2026

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

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

Destinatari

- Studenti

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente

Attività n° 2: ERASMUS +

PAESI DI DESTINAZIONE:

MALTA : dal 30/11/24 al 31/03/25

FRANCIA : dal 30/11/24 al 01/03/25

SPAGNA: dal 30/11/24 al 31/03/25

Il progetto consiste nella realizzazione di tirocini professionalizzanti rivolti ai neodiplomati della Regione Toscana, i quali avranno la possibilità di svolgere esperienze formative nei seguenti ambiti: “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”, “Servizi per il Turismo e la Ristorazione”

Durata: 122 (120 +2 di viaggio A/R) o 92 (90+2 di viaggio)

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

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

Destinatari

- studenti
- neodiplomati

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia
- Percorso "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale"
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo AAT (Accoglienza turistica)
- Percorso Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Indirizzo Cucina

Attività n° 3: Stage Linguistici

Ogni anno la scuola organizza uno stage di una settimana nel mese di settembre all'estero presso un centro studi riconosciuto dalla Federation of English Teaching Organizations.

I ragazzi suddivisi in classi secondo il livello frequentano corsi di lingua inglese riconosciuti dalla School of English British Council.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Personale ATA

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso indirizzo Tecnico Biotecnologie Sanitarie
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia

Attività n° 4: Corsi di lingua pomeridiani

Sono previsti corsi di 40 finanziati con fondi PNRR di:

lingua Inglese B1 e B2;

lingua Francese B1

lingua Tedesca A2

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Studenti

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso indirizzo Tecnico Biotecnologie Sanitarie
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia
- Percorso "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale"
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo AAT (Accoglienza turistica)
- Percorso Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Indirizzo Cucina
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo ASV (Accoglienza e Sala vendita)
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo Pasticceria
- Percorso classe 5 "Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale"

Attività n° 5: Moving to PET, PET e First

Corsi pomeridiani rivolti alle classi III, IV e V con la presenza di docenti di madrelingua, per l'approfondimento della conoscenza della lingua inglese e la preparazione alle prove per l'ottenimento di certificazioni esterne valide a livello europeo.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Studenti

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso indirizzo Tecnico Biotecnologie Sanitarie
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia
- Percorso "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale"
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo AAT (Accoglienza turistica)
- Percorso Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Indirizzo Cucina
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo ASV (Accoglienza e Sala vendita)
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo Pasticceria
- Percorso classe 5 "Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale"

Attività n° 6: Corsi di Tedesco

Corsi per il conseguimento del Zertifikat A2 rilasciato dall'Osterreich institut

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Studenti

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso indirizzo Tecnico Biotecnologie Sanitarie
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia
- Percorso "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale"
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo AAT (Accoglienza turistica)
- Percorso Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Indirizzo Cucina
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo ASV (Accoglienza e Sala vendita)
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo Pasticceria
- Percorso classe 5 "Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale"

Attività n° 7: Corsi di lingua inglese per docenti

Grazie ai fondi PNRR vengono organizzati in orario pomeridiano corsi di lingua inglese B1 e B2 rivolti al personale docente tenuti da docenti madrelingua.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Docenti

Attività n° 8: GREEN DIGI SKILLS

Progetto Green - Digi Skills. Mobilità transnazionali per lo sviluppo di competenze tecnico professionali e soft skills per la transizione ecologica e digitale del settore agribusiness

promosso da ASSOSERVIZI.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia
- Percorso "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale"

Attività n° 9: ERASMUS BBuM

Progetto BBuM 2024 “Buds Budding Mobility promosso dalla Provincia di Grosseto. Mobilità transnazionale di studenti e staff. Si rinnoverà fino al 2027. La scuola partecipa con 5 alunni delle classi IV e un alunno di classe V con partenza nel periodo da maggio a luglio. Destinazioni Spagna, Portogallo, Irlanda e Francia.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

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

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- Percorso indirizzo Tecnico Biotecnologie Sanitarie
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente
- Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia
- Percorso "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale"
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo AAT (Accoglienza turistica)
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo ASV (Accoglienza e Sala vendita)
- Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo Pasticceria
- Percorso classe 5 "Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale"

Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

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

○ Azione n° 1: VERSO UN CURRICULUM STEM

Le Linee guida STEM, ai sensi dell'articolo 1, comma 552, lett. a della legge 197 del 29 dicembre, con la Nota Ministeriale prot. n. 4588 del 24 ottobre 2023 hanno dato il via alle azioni necessarie alla costruzione di un curricolo per le "Nuove competenze e nuovi linguaggi", volti a sviluppare e rafforzare le competenze STEM.

Grazie alle dotazioni tecnologiche del PNRR, il nostro Istituto ha attivato una serie di percorsi volti a favorire negli studenti lo sviluppo di competenze tecniche e creative, necessarie in un mondo sempre più tecnologico e innovativo.

I percorsi che verranno attivati daranno spazio a metodologie didattiche innovative in grado di motivare gli studenti poiché valorizzano il loro protagonismo, privilegiano il lavoro di gruppo e potenziano l'interdipendenza positiva. L'Informatica avrà un ruolo di fondamentale importanza come disciplina trasversale che può integrarsi nel curricolo. Lo studio delle materie STEM permette di non 'subire' la tecnologia che ci circonda ma di approcciarsi ad essa in modo consapevole: da Internet alla musica elettronica, ai social all'intelligenza artificiale. La società attuale infatti ci sommerge di informazioni non sempre veritiere. Compito della scuola è anche quello di far diventare tutti, nessuno escluso, cittadini consapevoli con un bagaglio di adeguate conoscenze scientifiche e capacità logiche-deduttive che li rendano in grado di distinguere il vero dal falso.

Nei percorsi, attualmente in fase di progettazione saranno inseriti corsi che tratteranno: Educazione alimentare digitalizzata: dal codice a barre alla dieta; aspetti gestionali e

digitalizzazione dei processi di strutture del settore alberghiero; digitalizzazione del verde pubblico; geolocalizzazione delle tecniche culturali; stampante 3D; biomasse e risparmio energetico.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Stimolare e potenziare il pensiero critico e la capacità di risoluzione dei problemi
- Rendere chiara ed efficace la comunicazione
- Sviluppare la collaborazione e lo spirito di intraprendenza
- Far emergere la creatività in ogni studente e garantire pari opportunità e uguaglianza di genere
- Implementare l'alfabetizzazione digitale, la conoscenza di linguaggi di programmazione e la comprensione dei fondamenti dell'Intelligenza Artificiale .

○ Azione n° 2: corso propedeutico al conseguimento della patente guida drone A1-A3

Corso di 15 ore su l'utilizzo dei droni in agricoltura. Alla fine del percorso gli studenti potranno sostenere l'esame per la certificazione.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle

competenze STEM

Approfondire il ruolo dei droni in agricoltura di precisione e dei sensori (multispettrali, termici). Raccogliere e analizzare dati agricoli (es. immagini multispettrali, rilievi del suolo. Configurare e calibrare un drone per volo sicuro ed efficiente. Sperimentare tecniche di monitoraggio delle colture tramite rilievi aerei.

Azione n° 3: Anatomia 3d

Il corso ha lo scopo di costituire un supporto teorico per comprendere il principio di funzionamento della stampa 3D e acquisire le competenze necessarie per poterla utilizzare in autonomia.

Si propone la riproduzione di modelli utili per lo studio come parti anatomiche o modellini di molecole. Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di utilizzare la stampante 3 D in maniera autonoma.

Grazie all'utilizzo di stampanti 3D si creerà un ambiente formativo coinvolgente e stimolante che permetterà agli studenti di ampliare le proprie conoscenze sull'anatomia umana attraverso la metodologia del "Learning by doing".

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Il modulo si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

 incrementare le conoscenze sull'anatomia umana e i suoi aspetti fisiologici

 sviluppare le competenze STEM come le capacità logiche, di osservazione e di analisi attraverso attività di tipo laboratoriale e pratico

 sviluppare le competenze digitali attraverso l'uso di software specifico per la stampa 3D

 far comprendere agli studenti le potenzialità della stampa 3D

 Sviluppare le competenze legate alla socializzazione per Imparare a collaborare in team

○ Azione n° 4: Digitalizzazione delle etichette in cantina: dal vino alla degustazione del futuro

Un corso di 20 ore a classi aperte

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Promuovere l'uso delle tecnologie digitali in aula per una più facile lettura in cantina

○ Azione n° 5: Educazione alimentare digitalizzata: dal codice a barre alla dieta

2 corsi da 20 ore a classi aperte

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un

apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Promuovere l'uso delle tecnologie digitali, per consentire agli allievi un'alimentazione corretta.

○ Azione n° 6: Utilizzo delle tecnologie digitali per l'apprendimento della microlingua (enogastronomico)

1 corso da 20 ore a classi aperte

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

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Fornire competenze avanzate nell'uso delle tecnologie digitali per l'apprendimento della Microlingua.

Sviluppare, quindi, competenze innovative che coinvolgano gli studenti nell'analisi dei testi specifici.

Azione n° 7: Utilizzo delle tecnologie digitali per l'apprendimento della microlingua (agrario-chimico)

1 corso da 20 ore a classi aperte

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle

competenze STEM

Promuovere l'uso delle tecnologie digitali in aula

Azione n° 8: Utilizzo delle tecnologie digitali per l'apprendimento della lingua e letteratura italiana

1 corso da 20 ore

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Fornire competenze avanzate nell'uso delle tecnologie digitali per l'apprendimento della letteratura.

Sviluppare strategie didattiche innovative che coinvolgano gli studenti nell'analisi dei testi letterari.

Az

ione n° 9: Il piatto nella rete: come i media influenzano le pratiche alimentari di bambini e ragazzi

1 corso da 20 ore a classi aperte

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Promuovere l'uso delle tecnologie digitali da parte degli studenti, al servizio di un'alimentazione consapevole e priva di influenze mediatiche.

Azione n° 10: Digitalizzazione dei processi dell'impresa recettiva e ristorativa- alberghiera

1 corso a classi aperte da 20 ore

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un

apprendimento integrato delle discipline STEM

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Integrare metodologie didattiche STEM nell'insegnamento delle lingue e della letteratura.

Promuovere l'uso delle tecnologie digitali in aula.

- Coinvolgere la materia cucina come strumento didattico per un apprendimento pratico e creativo.

Azione n° 11: Utilizzo delle tecnologie digitali per l'apprendimento della matematica di base in cucina

1 corso di 20 ore a classi aperte

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

- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Integrare concetti matematici nell'insegnamento.
- Sviluppare competenze logiche e analitiche negli alunni attraverso le nuove tecnologie.

Azione n° 12: Agricoltura 4.0 e Gestione Digitale dell'Impresa Agricola

1 corso da 20 ore a classi aperte.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Comprendere i principi base dell'agricoltura digitale, inclusi big data, IoT, e automazione. Esplorare l'uso di sensori, droni, robot agricoli e software gestionali specifici. Conoscere le tecnologie per ridurre gli sprechi di risorse e minimizzare l'impatto ambientale. Familiarizzare con le leggi e regolamentazioni relative all'agricoltura digitale e sostenibile. Usare software gestionali per pianificare, monitorare e ottimizzare la produzione agricola. Sviluppare modelli predittivi per ottimizzare la resa delle colture e prevenire malattie

○ Azione n° 13: Gestione digitalizzata del verde pubblico

1 corso da 15 ore a classi aperte.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle

competenze STEM

Conoscere le tecnologie digitali per il monitoraggio e la gestione del verde pubblico (GIS, IoT, droni) e i i software di gestione territoriale e cartografia digitale. . Utilizzare strumenti digitali per la mappatura e il monitoraggio del verde urbano. Analizzare dati climatici, idrici e di qualità del suolo per interventi di manutenzione. Progettare soluzioni tecnologiche per una gestione sostenibile (es. irrigazione automatizzata. Creare modelli 3D e rappresentazioni virtuali di spazi verdi tramite strumenti CAD. Progettare sensori o dispositivi tecnologici per il monitoraggio ambientale.

○ Azione n° 14: Gestione digitale dell'azienda agricola e geolocalizzazione degli appezzamenti coltivati

2 corsi da 40 ore a classi aperte.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle

competenze STEM

Utilizzare software GIS per geolocalizzare appezzamenti e rappresentare dati agricoli. Raccogliere dati da sensori IoT per il monitoraggio delle colture. Analizzare i dati per ottimizzare irrigazione, fertilizzazione e rotazione colturale. Monitorare colture tramite immagini satellitari o droni . Configurare strumenti digitali per il monitoraggio aziendale. Creare mappe tematiche per rappresentare informazioni agricole. Automatizzare la gestione di processi agricoli (es. irrigazione).

○ Azione n° 15: Guida del trattore moderno con l'ausilio di un simulatore di guida

Un corso da 15 ore a classi aperte.

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

- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Comprendere il funzionamento di un trattore moderno e le sue componenti principali. Conoscere i principi di ergonomia nella guida del trattore. Familiarizzare con i sistemi tecnologici avanzati sui trattori (es. GPS, guida assistita). Utilizzare sistemi di guida assistita per migliorare le operazioni agricole. Configurare e personalizzare il simulatore per diversi

scenari

Moduli di orientamento formativo

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

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe III

Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari, PCTO circa 10 h Incontri con esperti esterni (Camera di commercio, Università ecc..); Incontri mirati con speciali sti (orientatori , psicologi del lavoro, responsabili del personale ecc..)

Allegato:

DIDATTICA ORIENTATIVA 3.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe III	30	24	54

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Scuola Secondaria II grado

Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe IV

Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari; Incontro con esperti della creazione d'impresa; Partecipazione a iniziative di orientamento nella transizione all'istruzione universitaria promossi dagli Atenei, dagli ITS Academy ed altri; Partecipazione a iniziative o stage di orientamento promossi da Enti locali, Enti regionali, Centri per l'impiego, Associazioni di categoria professionali e dall'Istituto

Allegato:

DIDATTICA ORIENTATIVA 4.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe IV	30	24	54

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe V

Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari; Partecipazione a iniziative di orientamento nella transi zione all'istruzione università ria promossi dagli Atenei, da gli ITS Academy; Partecipazione a iniziative o stage di orientamento pro mossi da Enti locali, Enti regionali, Centri per l'impiego, Associazioni di categoria professionali e dall'Istituto; Intervento di esperti esterni che supportano gli studenti nell'ambito di: - Redazione del curriculum vitae; - Gestione di un colloquio di selezione; Compilazione dell'E-portfolio con il supporto del docente tutor

Allegato:

DIDATTICA ORIENTATIVA 5.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe V	30	24	54

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe I

Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari (es. peer to peer), proiezioni cinematografiche, Corso di informatica di base; Incontri mirati con specialisti (orientatori , psicologi del lavoro; corso base sulla sicurezza; Percorso di cittadinanza attiva con particolare attenzione all'inclusione delle diversità

Allegato:

classi prime MODULI ORIENTAMENTO generale.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe I	30	10	40

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe II

Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari (es. peer to peer), proiezioni cinematografiche, Corso di informatica di base; Incontri mirati con specialisti (orientatori , psicologi del lavoro; Percorso di cittadinanza attiva con particolare attenzione all'inclusione delle diversità

Allegato:

classi seconde MODULI ORIENTAMENTO generale.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe II	30	6	36

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Dettaglio plesso: LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe V PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

Partecipazione a iniziative di orientamento nella transizione all'istruzione universitaria promossi dagli Atenei, dagli ITS Academy. Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari: Street food. Intervento di esperti esterni che supportano gli studenti nell'ambito di: - Redazione del curriculum vitae; - Gestione di un colloquio di selezione

Allegato:

5A ENO MODULO DIDATTICA ORIENTATIVA.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe V	30	20	50

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

Dettaglio plesso: LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe III Indirizzo BIOTECNOLOGICO

UDA 2 “PROGETTARE IL FUTURO: CONOSCERE PER SAPER SCEGLIERE”

Storia della medicina

Salute della persona e sicurezza nei luoghi di lavoro

Prevenzione per la salute della persona

UDA 1: Salute della persona e sicurezza nei luoghi di lavoro

Allegato:

Classi TERZE.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe III	36	49	85

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe IV indirizzo BIOTECNOLOGICO

"PROGETTARE IL FUTURO: CONOSCERE PER SAPER SCEGLIERE":

UDA1 Storia della medicina

UDA 2: Azione terapeutica e tossicologica dei farmaci

Allegato:

CLASSI QUARTE.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe IV	38	7	45

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe V indirizzo BIOTECNOLOGICO

PROGETTARE IL FUTURO: CONOSCERE PER SAPER SCEGLIERE

UDA 1: La salute psicofisica

UDA 2: I farmaci: dalla somministrazione all'effetto terapeutico

UDA 3: E' il momento di scegliere

Allegato:

Classi QUINTE.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe V	39	33	72

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

○ Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classi III indirizzo AGRARIO

Presentazione della piattaforma e supporto alla compilazione dell'e-portfolio. Incontri con esperti nell'ambito del PCTO.

Allegato:

MODULO CLASSI TERZE TEC AGRARIO.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe III	30	8	38

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

○ Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per le classi IV indirizzo AGRARIO

Incontri con esperti della creazione d'impresa. Partecipazione a iniziative di orientamento nella

transizione all'istruzione universitaria promossi dagli Atenei, dagli ITS Academy ed altri.

Partecipazione a iniziative o stage di orientamento promossi da Enti locali, Enti regionali, Centri per

l'impiego, Associazioni di categoria professionali

Allegato:

Modulo CLASSI QUARTE ok AGRARIO.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe IV	30	20	50

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

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

Percorso indirizzo Tecnico Biotecnologie Sanitarie

Percorso delle classi terze:

Per il primo anno il progetto si propone di arricchire le nozioni teoriche apprese in classe attraverso vari percorsi in collaborazione con l'Università di Siena e di Pisa; con visite didattiche presso musei universitari, lezioni e seminari inerenti le discipline d'indirizzo sia in presenza che a distanza. Gli studenti prenderanno parte al progetto ESCAC – percorso "Essere infinitamente piccolo". Le attività di laboratorio svolte nelle ore mattutine verranno potenziate con progetti in laboratorio di orientamento per le scuole medie del territorio.

Per le visite fuori sede l'attenzione è rivolta inoltre al settore erboristico, con visita presso aziende del territorio. Denominatore comune di tutte le attività programmate, in pieno rispetto delle linee guida ministeriali, è la sicurezza sui luoghi di lavoro e la tutela della salute; a questo proposito gli studenti usufruiranno della formazione sulla sicurezza sia di base che specifica per il laboratorio. Gli studenti parteciperanno anche a seminari tenuti da esperti esterni.

Percorso delle classi quarte

Il progetto intende fornire agli studenti un'ampia visione di tutte le opportunità che il settore di studio scelto offre nel mondo del lavoro; alla fine di quest'anno e l'inizio del prossimo viene inoltre offerta agli studenti, attraverso l'attività di stage, la possibilità sia di applicare quanto appreso con le discipline curricolari, sia di acquisire competenze legate all'attività specifica del laboratorio sede dello stage. Gli studenti avranno anche l'opportunità di partecipare a progetti organizzati dalle Università. Verranno proposti inoltre seminari e lezioni magistrali tenute da docenti universitari validi anche come orientamento in uscita. E parteciperanno ai progetti ESCAC UNISI.

Percorso delle classi quinte

La finalità per la classe quinta è di consentire una visione organica e integrata delle discipline di indirizzo frequentate nel corso del triennio per rendere gli studenti consapevoli nella scelta dei percorsi post diploma, siano queste orientate al proseguo degli studi oppure direttamente al mondo del lavoro. Il filo conduttore dell'attività è la promozione della salute personale e collettiva e la tutela della persona, sempre in riferimento alle normative nazionali del settore sanitario. Quest'anno, possibilmente nel mese di settembre, viene offerta agli studenti, attraverso l'attività di stage, la possibilità sia di applicare quanto appreso con le discipline curricolari, sia di acquisire competenze legate all'attività specifica del laboratorio sede del tirocinio. In questa fase il percorso il progetto si propone di: potenziare la conoscenza dei fattori di rischio e causali di patologie, valutare i sistemi di prevenzione (prevenzione ambientale, prevenzione primaria e secondaria delle malattie), esaminare i protocolli operativi di tecniche di diagnosi (diagnostica per immagini, analisi chimico-cliniche e microbiologiche ecc.) e sistemi di cura (farmacologia e farmacodinamica), integrare l'istruzione e la formazione tecnica con la conoscenza e l'utilizzo della lingua inglese, per contribuire ad una formazione spendibile nel mondo del lavoro sia nazionale che estero.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e

andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Agricoltura e ambiente

percorso classi terze

Per il primo anno il progetto si propone di fornire allo studente una panoramica delle molteplici attività produttive attinenti al percorso curricolare. Denominatore comune di tutte le attività programmate, in pieno rispetto delle linee guida ministeriali, è la sicurezza sui luoghi di lavoro e la tutela della salute. Risultati attesi alla fine del percorso- lo studente dovrà essere in grado di:

•Lavorare in sicurezza in modo autonomo ed in gruppo.

•Acquisire conoscenze e capacità attraverso lo studio, l'esperienza e il confronto con altri.

•Sviluppare la capacità di valutare e di autovalutazione.

•Redigere relazioni tecniche e documentare attività.

•Tradurre le idee in azione grazie alla creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi e alla capacità di pianificare interventi in funzione del raggiungimento degli obiettivi.

Articolazione del progetto:

- Formazione in aula/laboratorio, lezioni presso la scuola o altre sedi con esperti del settore, partecipazione a convegni, conferenze e seminari, stage conoscitivi/osservazione attiva.

- Stage lavorativi presso: aziende agrarie e zootecniche, ambulatori e cliniche veterinarie, laboratori per la qualità alimentare di aziende di trasformazione, strutture pubbliche sulla salvaguardia del territorio.

Inoltre, sono previsti presso la scuola sicurezza sui luoghi di lavoro, corso HACCP, tecniche di primo soccorso, (BLSD), tecniche in ambito microbiologico (laboratorio CRISBA), percorsi di qualità alimentare. A conclusione del percorso gli studenti sono accompagnati dai docenti nella redazione del proprio curriculum vitae.

Percorso classi quarte 4

Ambiente dunale; Attività con esperti esterni/interni ente formativi (Assoservizi) : visita guidata in aziende ad indirizzo agroalimentare e con filiera della carne ; Progetto inventario informatico

Percorso classi quarte 5

Attività con esperti esterni/interni ente formativi (Assoservizi)

Modalità

· PCTO presso Struttura Ospitante

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- "Ente Privato (EPV)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso:

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e

andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso Tecnico Agrario, Agroindustria e Agroalimentare art. Viticoltura ed Enologia

Percorso delle classi terze:

IL TERRITORIO. Per il primo anno il progetto si propone di fornire allo studente una panoramica delle molteplici attività produttive attinenti al percorso curricolare. Denominatore comune di tutte le attività programmate, in pieno rispetto delle linee guida ministeriali, è la sicurezza sui luoghi di lavoro e la tutela della salute. All'interno del percorso triennale di PCTO sono previsti inoltre i seguenti progetti in fase di programmazione : "Scuole in rete outdoor"; "Ambiente Dunale": interventi di moltiplicazione di specie autoctone dunale ed interventi di rinaturizzazione dell'ambiente dunale delle coste maremmane

Percorso classe 4

Il progetto si propone di fornire allo studente una panoramica delle attività relative alla conduzione delle principali coltivazioni della Maremma, in particolare il settore vitivinicolo. Il percorso cercherà di favorire le occasioni di incontro con realtà significative, tenendo conto della crescente attenzione per la qualità e la salubrità dei prodotti, delle innovazioni agricole e del rispetto dell'ambiente. Gli studenti potranno approfondire le proprie conoscenze relative alle attività che si svolgono nel nostro territorio nella prospettiva di una prossima e consapevole scelta di una occupazione lavorativa o di una prosecuzione degli studi, anche in ambito universitario. Denominatore comune di tutte le attività programmate, nel pieno rispetto delle Linee guida ministeriali, è la sicurezza sui luoghi di lavoro, la tutela della salute e dell'ambiente.

Il progetto oltre alla visita di aziende vitivinicole della maremma e non, la partecipazione a seminari e corsi sul tema, incontri con esperti del settore, prevede l'utilizzo del vigneto e della cantina scolastica per mettere in pratica la teoria

Percorso classe 5

Prosegue per gli studenti il progetto triennale: "Dal vigneto alla cantina: percorsi di viticoltura ed enologia

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Ente Privato (EPV)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso:

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale"

Percorso classi terze: IL TERRITORIO

Per il primo anno il progetto si propone di fornire allo studente una panoramica delle molteplici realtà ambientali in cui si svolgono le attività produttive attinenti al percorso curriculare. Denominatore comune di tutte le attività programmate, il pieno rispetto delle linee guida ministeriali, gli obiettivi scelti dall'agenda 2030 e la sicurezza sui luoghi di lavoro e la tutela della salute.

Percorso classi quarte: LE AZIENDE DEL SETTORE AGRARIO

Il percorso prosegue nel suo intento di orientamento in modo da: fornire agli studenti un'ampia visione di tutte le opportunità che il settore di studio scelto offre nel mondo del lavoro; fornire

agli studenti attraverso attività di stage presso l' Azienda Scolastica, strutture produttive e laboratori di settore, la possibilità di applicare le conoscenze acquisite grazie allo studio delle discipline curriculari. Il percorso prevede i seguenti obiettivi specifici:

- approfondire l' aspetto agronomico delle colture sia erbacee che arboree;

- conoscere i sistemi di allevamento zootecnico;

- filiere produttive; produzione di energie alternative e rinnovabili

Percorso classi quinte: CONCETTO DI QUALITA' DELLE PRODUZIONI E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

La finalità per la classe quinta è quella di consentire una visione organica e integrata delle discipline di indirizzo frequentate nel corso del triennio; tanto da rendere gli studenti consapevoli riguardo alle scelte del percorso da affrontare dopo il diploma; siano queste orientate al proseguo degli studi o spendere le competenze acquisite, da subito nel mondo del lavoro. Competenze che riguardano la produzione degli alimenti mirando a massimizzare la

qualità delle produzioni facendo riferimento alle normative nazionali ed europee del settore agrario. Importante sarà la conoscenza e approfondimento della lingua inglese per ottenere una formazione completa e di qualità, spendibile nel mondo del lavoro sia nazionale che estero.

Pertanto in questa fase del percorso, grazie alle attività di stage gli obiettivi specifici sono:

- Potenziare la conoscenza dei fattori produttivi anche sotto il profilo economico ;

-Valutare i sistemi di produzione;

-Rispettare le normative comunitarie;

-Ottimizzare i processi produttivi mirando alla sostenibilità ambientale.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e

andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo AAT (Accoglienza turistica)

Percorso della classe terza

Finalità del progetto è educare i giovani ai valori del turismo esperienziale, sviluppandone le competenze nell' organizzazione di eventi turistico-culturali – enogastronomici arrivando a configurare, pianificare e sviluppare un evento, in funzione del target di riferimento e secondo la tipologia che caratterizza l'evento stesso, garantendo un giusto dimensionamento della location e un efficace piano di lavoro. Stabilire le fasi tecniche dell'evento da realizzare tenendo conto dei tempi, delle modalità organizzative e del budget previsto; definire le modalità operative per il coordinamento delle professionalità impegnate nell'evento applicando codici comunicativi per favorire un efficace scambio di informazioni. Applicare metodi e tecniche per pubblicizzare

l'evento utilizzando il maggior numero di mezzi di comunicazione a disposizione. Attività previste: Promuovere occasioni finalizzate alla realizzazione di eventi Gestione delle relazioni con l'ufficio stampa Gestione elenco invitati Gestione e realizzazione di un qualunque evento promosso dal nostro Istituto o da committenti esterni Partecipazione ad eventi presenti sul territorio Visite guidate Formazione con esperti del settore. Tipologia delle attività

o Corsi svolti da esperti del settore

o Visite didattiche

o Impresa simulata a scuola o Stage

Percorso della classe quarta : LA CITTA' ESCE DALLE MURA: LO SVILUPPO URBANO NEL CORSO DEL '900.

Il progetto si articolerà in laboratori sulla storia del '900 a livello locale con visione di documenti, filmati, mostre, sull'architettura ottocentesca, i segni del fascismo, dei bombardamenti, della resistenza, della memoria, della ripresa nel secondo dopoguerra, che ha visto la nascita di nuovi quartieri e la conclusione delle opere di bonifica avviate precedentemente. Verranno poi organizzate visite guidate fuori dalle mura medicee di Grosseto (asse del corso con i suoi palazzi risalenti all'800 e agli anni '20 del '900, Piazza Rosselli, architettura fascista fuori dalle mura, i quartieri di Barbanella e Gorarella degli anni '60, come si sono sviluppati, le loro chiese, le loro vecchie fattorie, le opere di bonifica della Steccaia, le bilance dell'Ombrone, le Torri di S. Rocco, delle Marze); nel corso di queste uscite didattiche i ragazzi effettueranno foto, video, presentazioni, che saranno raccolti ed elaborati per la realizzazione di un video finale.

Percorso della classe quinta

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso:

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Indirizzo Cucina

Percorso delle classi terze

Gli alunni durante questo primo anno andranno alla scoperta di mercati e rioni della toscana dove la cucina da strada è più radicata, scoprendo sentieri legati al territorio della maremma, e oltre dove avranno la possibilità di conoscere diverse aziende tipiche lungo il percorso, in modo da potersi formare su quello che sono i prodotti sia dal punto di vista gestionale che da quello della conservazione altresì lo studio sarà rivolto all'apprendimento della qualità organolettica e fisico chimica delle materie prime. Il percorso si integra con la progettazione IeFP per il conseguimento della qualifica professionale

Percorso della classi quarta:

Le attività previste per questa classe saranno rivolte a promuovere occasioni finalizzate alla realizzazione di eventi in particolare qualunque evento promosso dal nostro Istituto o da committenti esterni. Sono previste inoltre partecipazione ad eventi presenti sul territorio e visite guidate aziende agro - alimentari

Percorso delle classi quinte:

La conclusione del progetto sarà finalizzata oltre che alla conoscenza delle cucine da strada e che la costituiscono che rappresentano come parte importante della cultura di un territorio, anche dallo studio inteso alla conoscenza di fattori legati alla dietetica e alla nutrizione preparando piatti con prodotti culinari originali, utilizzando ingredienti di una volta, coniugando cosi tradizione e modernità “destrutturazione, cura dell'impiattamento per un miglior impatto visivo) con particolare attenzione alla sostenibilità e alla prevenzione degli sprechi alimentari. Verranno inoltre approfondite le tecniche di ricerca attiva del lavoro “cv, lettera di presentazione, colloqui, ed altre modalità di selezione” di mediazione al lavoro nonché misure di orientamento sia al lavoro che al proseguo degli studi .

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso:

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo ASV (Accoglienza e Sala vendita)

Percorso della classe terza "VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA"

Si farà particolare riferimento alle "Eccellenze toscane": prodotti di nicchia, a chilometro zero nel rispetto della biodiversità" con partenza per questo anno scolastico dalla trattazione sul vino la classe dovrà saper presentare un vino e le sue caratteristiche organolettiche; saperlo collocare nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta. Saper collocare il vino nella zona d'origine e saper consigliare i vini di tutto il territorio maremmano. Saper indicare i vitigni utilizzati per ogni tipo di vino. Saper leggere un'etichetta. Conoscere l'enografia e la storia vitivinicola della Maremma. Conoscere la suddivisione della denominazione d'origine e le diciture riportate in etichetta.

Percorso della classe quarta "IL CAFFE' NELL'EPOCA DELLE RIVOLUZIONI": "RISORGIMENTO ED ILLUMINISMO"

Percorso della classe quinta "FUTURISMO

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso:

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e

andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Indirizzo Pasticceria

Percorso classe terza

Il progetto prende in considerazione le diverse forme della produzione dolciaria, prestando particolare attenzione alla tradizione della nostra zona, fucina di ricette di dolci ricche di ingredienti sani, frutto della produzione agricola e dell'allevamento della campagna maremmana. Il percorso della classe terza prende in esame lo studio dei vari ingredienti. Verranno individuate ricette tipiche della tradizione locale, Gli studenti ricercheranno cenni storici o aneddoti; verranno tracciate le schede tecniche dei piatti e fatte analisi delle caratteristiche organolettiche degli ingredienti, verrà delineata la scheda dei valori nutrizionali. Particolare riguardo sarà dato alla conservazione dei cibi e si procederà a calcolare il costo piatto. Dopo aver visitate delle aziende specifiche, interverrà l'esperto per spiegare l'importanza del prodotto al fine della buona riuscita del dolce. A fine anno verrò effettuato un concorso "interno" per il miglior prodotto dolciario finale.

Percorso della classe quarta:

In quarta la classe prenderà in esame la produzione fattiva delle ricette studiate l'anno precedente e in aggiunta Verranno individuate ricette tipiche anche della tradizione nazionale Verranno prodotti i piatti in laboratorio rielaborando le ricette anche in modo personale. Durante la produzione i ragazzi verranno ripresi con video che attesteranno i vari step che porteranno alla formazione definitiva del prodotto.

Percorso della classe quinta:

Il progetto stimola gli studenti a prendere in considerazione i prodotti locali come l'olio, la ricotta, i formaggi, i grani, soprattutto quelli antichi, e tanti altri prodotti, preferendo un utilizzo consapevole, possibilmente a km 0. In classe quinta il lavoro verte sulla elaborazione del prodotto finale: il manuale di ricette con foto e didascalie. Consolidando il percorso all'interno della pasticceria, gli alunni si cimenteranno sul lavoro multimediale

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso:

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Percorso classe 5 "Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale"

Secondo quanto previsto dal nuovo ordinamento dell'Istruzione Professionale, il percorso si prefigge lo scopo di fare acquisire le competenze necessarie per saper organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, nonché per la promozione della salute e del benessere bio-psicosociale. Le competenze da acquisire mirano a mettere le studentesse nelle condizioni di saper dialogare e migliorare il sistema di relazione con le diverse tipologie di utenti, di interagire con la più ampia comunità sociale e con i servizi socio-sanitari del territorio. L'esperienza dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) mira a tradurre operativamente le conoscenze teoriche, a mettere in atto le tecniche professionali, a sperimentare direttamente le proprie abilità, a riflettere sui propri limiti e orientare professionalmente le proprie capacità. Il progetto vede come struttura ospitante dello stage la scuola stessa l'Istituto Leopoldo II di Lorena plesso Via Meda e come utenti gli alunni/ alunne con disabilità grave ai sensi dell'articolo 3, comma 3 della legge 104. Grazie alla piena collaborazione del referente Antonio Viviani è stata fatta una selezione tra gli utenti /studenti, che saranno seguiti dalle stagiste affiancate e coordinate dai professori di sostegno.

COMPETENZE ATTESE AL TERMINE DEL PROGETTO, IN COERENZA CON LE LINEE GUIDA

Competenze tecnico-professionali

• Realizzare in collaborazione con altre figure professionali azioni a sostegno o tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.

• Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.

Modalità

· PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

· "Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

Durata progetto

· Triennale

Modalità di valutazione prevista

Il monitoraggio avverrà attraverso:

• schede di osservazione elaborate dal consiglio di classe;

• diario di bordo;

• report sulle attività;

• relazione sugli stage svolti; relazione del tutor aziendale.

La valutazione del percorso formativo, di competenza del Consiglio di classe, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dallo stesso Consiglio e andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico.

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

POTENZIAMENTO LINGUISTICO

Potenziamento linguistico- inglese- con lettrice in classe: Prevede, ogni anno, il potenziamento nelle classi a partire dalla prima. Attualmente l'offerta è attiva sui due indirizzi tecnici

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Miglioramento dei risultati nelle prove standardizzate di Inglese delle classi seconde e quinte.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet

	Informatica
	Lingue

ATTIVITA' SPORTIVA

1) Attività del Centro Sportivo Scolastico : Il progetto consiste in una serie di attività sportive da svolgersi in orario pomeridiano organizzate. Le attività sportive previste: Tennis Tavolo, Nuoto, Atletica Leggera e preparazione atletica per gli sport di squadra. Gli impianti utilizzati sono: Piscina via de Barberi, campo scuola Zauli, palestra ITA. 2) Sicurezza in acqua: il progetto, svolto in orario pomeridiano, permette il conseguimento del brevetto di assistente bagnanti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

Risultati attesi

Avvicinare i ragazzi ai corretti stili di vita e alla cultura dello sport. ampliamento della conoscenza di più tipologie di sport

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive	Campo Basket-Pallavolo all'aperto
	Palestra
	Piscina

ORIENTAMENTO

1) Borsa Lavoro partecipano in qualità di attori: Consiste in un evento promosso dall'EBTT, in cui gli studenti partecipano in qualità di "attori" svolgendo interviste ed aiutando ad indirizzare allo stand giusto gli utenti in cerca di lavoro. Loro stessi poi possono presentare il proprio cv ed essere intervistati per un impiego. 2) Partecipazione a concorsi gastronomici: Lo scopo è quello di avvicinare i ragazzi al mondo dei concorsi, e non solo, cercando di far crescere in ognuno di loro quella sana competizione che li porterà a migliorarsi cercando informazioni, utilizzando nuove tecniche di cucina, seguendo i consigli di giurie competenti ed esperte. 3) Conoscere per scegliere-prospettive per il futuro: Progetto presentato dall'Università degli studi di Siena in collaborazione con l'ufficio VII di Grosseto. Si rivolge alle classi III, IV e V per "percorsi di qualità" da concordare tra docenti della scuola e docenti universitari su argomenti condivisi . 4) CORSI HACCP: istituto organizza ogni anno corsi HACCP 5) Progetto UNIONCAMERE: in collaborazione con la Camera di Commercio di Grosseto 6) Corso di degustazione olio extravergine d'oliva 7) Progetto Etichetta parlante in collaborazione col comune di Civitella : il progetto prevede la creazione di una App per l'etichetta parlante sui prodotti della filiera agroalimentare 8)Progettazione relativa all'azienda agraria: Allevamento asini razza amiatina e di bovini di razza maremmana; Allevamento api in collaborazione con Università di Firenze; coltivazione di tartufi con piante micorrizzate; coltivazione orzo da birra per il birrificio Frank e Serafico; trasformazione vino, olio, farine 9) Seminare conoscenza, raccogliere esperienza: cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo (Assoservizi). Il progetto ha lo scopo scopo di far realizzare agli studenti migliori PCTO che sviluppino le loro competenze trasversali, digitali e green e allo scopo di accompagnarli nella scelta di percorsi post diploma per essere cittadini lavoratori europei 10) Giochi della Chimica: progetto rivolto agli studenti dell'indirizzo Biotecnologico Sanitario 11) progetto QUADRANTE: promosso dalla Fondazione CdR, il progetto si propone di guidare i ragazzi delle classi V , attraverso batterie di test, nella scelta consapevole del percorso post

diploma

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Raggiungimento della consapevolezza delle prospettive future sia nel mondo del lavoro nel mondo del lavoro che nei possibili corsi di laurea

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele

PREVENZIONE DEL DISAGIO E INCLUSIONE

1) UPI GAME (GIOVANI AUTODETERMINAZIONE MOVIMENTO EMPOWERMENT) – quale partner della PROVINCIA DI GROSSETO - Programma su base nazionale incentrato sulla tematica sportiva, laddove lo sport viene considerato strumento potente di inclusione ed aggancio dei giovani, integrazione sociale e aggregazione tra pari 2) FAMI PROMETEO: Il progetto prevede una serie di attività volte a favorire il successo scolastico e l'inclusione sociale degli alunni di Paesi Terzi attraverso corsi di formazione linguistica in Italiano L2, sportelli disciplinari e attività di socializzazione. Sono previsti inoltre corsi di formazione per il personale docente gestiti dalle Università d Siena, Firenze e Pisa. 3) FAMI STORIA: In collaborazione con il Coeso e Comune per uno sportello presso il nostro Istituto che offra consulenza agli alunni stranieri e alle loro famiglie su permesso di soggiorno, diritto scolastico e diritto alla salute 4) A scuola con la celiachia...per non farne una malattia: L'obiettivo è sensibilizzare gli studenti futuri professionisti del settore della ristorazione, sulle tematiche inerenti agli alimenti senza glutine, alla preparazione di pietanze senza glutine gustose e bilanciate ed alla condizione del celiaco. 5) "LEGGERE: FORTE!" Leggere: forte! Il progetto è promosso dalla Regione Toscana con il coordinamento scientifico dell'Università di Perugia e in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana, Indire e Cepell (Centro per il libro e la lettura del Ministero dei Beni Culturali dedicato alla promozione della lettura). L'intento del progetto è introdurre l'ascolto della lettura a voce alta a favore di alunni e studenti, come pratica destinata a durare nel tempo. Il metodo prevede l'utilizzo della lettura ad alta voce in classe, attraverso la lettura di storie (albi illustrati, romanzi, racconti) in maniera continuata, intensiva e sistematica, con durata delle sessioni progressivamente crescente. Nel breve termine è infatti possibile monitorare gli effetti dell'ascolto della lettura ad alta voce su alcuni elementi chiave del processo di apprendimento come ad esempio i tempi di attenzione, il lessico e la proprietà di linguaggio, le emozioni e la consapevolezza di sé, l'autonomia di pensiero. 6) PROGETTO INOUT rivolto a giovani grossetani di età compresa tra i 14 anni e i 18 anni: si propone di realizzare un percorso di cittadinanza attiva che li faccia sentire parte della società in cui vivono con particolare attenzione all'inclusione delle diversità. 7) PROGETTO ALL INCLUSIVE – SUPERIAMOCI IN SICUREZZA: Con UNISI e il Dipartimento di Scienze Sociali, Politiche e Cognitive - volto allo studio di dispositivi metodologici e digitali per l sostenere l'occupabilità e l'orientamento al lavoro di studenti/esse con disturbi del neurosviluppo al termine del percorso scolastico. Previste azioni per PCTO 8) SPECIAL OLYMPICS- ATTIVITA' MOTORIA PER ATLETI SPECIALI (CON DISABILITA' INTELLETTIVA E MOTORIA) E PARTNER – SMARTSCHOOLGAMES LABORATORIO A CLASSI APERTE: Special Olympics è un'associazione internazionale convenzionata con il MI, che, "attraverso lo sport, vuole creare un mondo in cui le persone con disabilità vengono riconosciute per le proprie capacità e non discriminate per le loro differenze". Con l'accreditamento come Team Scolastico Promozionale il nostro Istituto si impegna a favorire lo star bene a scuola partendo dalle necessità e dalle caratteristiche individuali e a promuovere lo sviluppo delle capacità relazionali,

la riduzione del disagio scolastico e del bullismo, la partecipazione e l'inclusione in tutte quelle attività del gruppo di riferimento più significative per gli alunni con bisogni educativi speciali e non. 9) IPPOTERAPIA: l'attività viene svolta da Croce Rossa Italiana presso il Centro Militare Veterinario. L'attività si rivolge ad alunni con difficoltà relazionali, del comportamento o neuromotorie. Le finalità principali sono il benessere degli alunni, lo sviluppo delle autonomie e delle capacità relazionali, sia in gruppo che individualmente, con finalità ludico-educative. 10) ORTO DIDATTICO : L'orto viene utilizzato come spazio di apprendimento sfidante, nel quale gli studenti possono imparare, ampliando la propria conoscenza e consapevolezza riguardo ai temi della produzione e del consumo di cibo. Coltivare specie commestibili favorisce infatti un'approfondita comprensione della produzione alimentare e lo sviluppo dell'abilità di valutare la qualità dei prodotti che gli alunni comprano e consumano. Gli orti scolastici offrono infine la possibilità di sviluppare competenze sociali, quali il saper sviluppare rapporti di fiducia e collaborazione, anche tramite la possibilità di svolgere iniziative rivolte al pubblico. In sintesi, aiuta a recuperare il rapporto tra ciò che mangiamo, il nostro territorio e le persone che ci vivono, restituendo valore al cibo stesso e agli attori della filiera. 11) ATTIVITÀ FINANZIATE P.E.Z.: Per la promozione dell'inclusione scolastica degli alunni con disabilità vengono attivati laboratori di MUSICOTERAPIA, PSICOMOTRICITÀ, DOG THERAPY e LIFE SKILLS la cui organizzazione è affidata al CoeSo. Vengono attivate, inoltre, misure di promozione dell'inclusione scolastica degli alunni con diversità di lingua e cultura di provenienza con laboratori di intercultura e di facilitazione linguistica (Italiano L2). 12) CUCINARE IN ALLEGRIA: Il progetto nasce dalla volontà di creare un ambiente inclusivo attraverso i laboratori scolastici di cucina e pasticceria. È strutturato in modo da permettere agli alunni di apprendere e sperimentare la realizzazione di diversi "piatti" in totale sicurezza, all'interno della cucina professionale dell'Istituto, affiancati dai docenti di sostegno, dagli assistenti tecnici e dai docenti di Cucina e Pasticceria e con l'ausilio di piccoli gruppi di compagni. Gli obiettivi sono: potenziare la relazione con docenti e compagni; imparare a seguire le norme igienico-sanitarie; imparare ad individuare i pericoli all'interno dell'ambiente di lavoro; imparare a eseguire semplici istruzioni e rispettare i tempi di svolgimento del lavoro; migliorare la manualità e la prassia fine. 13) PROGETTO ALL INCLUSIVE – superiamoci in sicurezza: Con UNISI e il Dipartimento di Scienze Sociali, Politiche e Cognitive - volto allo studio di dispositivi metodologici e digitali per l sostenere l'occupabilità e l'orientamento al lavoro di studenti/esse con disturbi del neurosviluppo al termine del percorso scolastico. Previste azioni per PCTO 14) PROGETTO TINTURA E TESSITURA : Collegato al progetto «i semi dei nonni e degli agricoltori custodi» prevede la coltivazioni di piante con proprietà tintorie da utilizzare per laboratori di tintura e tessitura con telai autoprodotti 15) BullOut Ti aiuto io: Realizzato dalla rete BullOut della provincia di Grosseto con l'obiettivo di costruire un linguaggio e individuare strategie comuni sul tema del cyberbullismo. Previsti 4 incontri di peer education e 2 seminari per genitori e docenti con le Forze dell'ordine 16) Progetto BAR:

Laboratori a classi aperte dove vengono date le basi per la realizzazione di cocktail analcolici

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

  alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in

collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Risultati attesi

Miglioramento del processo di maturazione del sé e nell'accettazione dell'altro; promuovere l'integrazione nel gruppo dei pari e l'integrazione sociale; miglioramento dello stare bene a scuola;

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Aula generica
Strutture sportive	Palestra
	Piscina

EUCAZIONE ALLA LEGALITA'

1) A SCUOLA DI COSTITUZIONE: il progetto rappresenta un contenitore per tematiche varie: conoscenza degli articoli della Costituzione, contesto storico in cui si è formata ecc. 2) Cittadinanza a piccoli passi in riferimento al bando legalità della Regione Toscana 3) Vivo conosco e riutilizzo: Il progetto prevede attività quali la pulizia delle pinete e la raccolta differenziata

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Creare le premesse per migliorare ulteriormente gli esiti finali

Traguardo

Mantenere i risultati con le medie nazionali relativamente agli ammessi alle classi successive sia negli indirizzi del Tecnico che in quelli del Professionale. Mantenere la posizione raggiunta nella fascia 100 e lode sia nelle classi V del Professionale e del Tecnico rispetto a tutti i valori di riferimento.

Risultati attesi

Potenziamento delle competenze di Cittadinanza Attiva

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

1)Corsi di BLSD e di Primo soccorso promossi da SIENA CUORE 2)Offerta formativa ASL SUDEST-TOSCANA: si tratta di una rosa di offerte formative secondo la metodologia delle life skill e della peer education : "Alimenti a confronto: vero o falso?", indicazioni per una sana alimentazione; "Educare alla prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili"; "perché donare?, stili di vita salutari per un futuro da cittadini più consapevoli; "Promuovere l'importanza della donazione del sangue", rivolto alle classi IV e V; "Alfabetizzazione sanitaria (classi V)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 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

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Creare le premesse per migliorare ulteriormente gli esiti finali

Traguardo

Mantenere i risultati con le medie nazionali relativamente agli ammessi alle classi successive sia negli indirizzi del Tecnico che in quelli del Professionale. Mantenere la posizione raggiunta nella fascia 100 e lode sia nelle classi V del Professionale e del Tecnico rispetto a tutti i valori di riferimento.

Risultati attesi

Sensibilizzare gli studenti ai sani stili di vita per evitare comportamenti che mettano a rischio la salute della persona. Sviluppare la consapevolezza dell'interazione tra individuo, società e ambiente.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele

Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
Aule	Aula generica

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA CONTROLLATA DI AZOTO DI CEREALI E LEGUMINOSE

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle opportunita'

Obiettivi dell'attività

Obiettivi sociali	· Superare il pensiero antropocentrico
Obiettivi ambientali	· Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico · Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
Obiettivi economici	· Acquisire competenze green

Risultati attesi

Conservazione ecosostenibile di cereali e legumi mantenendo la qualità delle granaglie stoccate, senza ricorrere a fumiganti che possono lasciare residui nelle produzioni e che hanno un notevole impatto ambientale. Trasferimento della tecnologia da scala di laboratorio a scala industriale. Coinvolgimento degli studenti della scuola in attività di laboratorio innovative.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

Dal 2015 il Centro testa un sistema per la conservazione ecosostenibile di cereali e legumi in atmosfera controllata di azoto, in laboratorio e su scala aziendale. Il metodo prevede la separazione dell'azoto presente nell'aria, un gas inerte e sicuro, che viene poi erogato all'interno di silios a tenuta

Nell'impianto su scala reale realizzato presso l' Az. Agraria Macchiascandona (quattro silos da 15 m^3 ciascuno), il Centro conserva cereali e legumi di note aziende produttrici italiane e di pastifici, già disponibili sugli scaffali della GDO con l'etichetta che riporta il logo del CRISBA e la descrizione del progetto. Fra le realtà che attualmente usufruiscono del servizio di stoccaggio si ha la Del Colle srl e il Pastificio Artigiano Fabbri srl.

Destinatari

- Studenti
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze, Collaborazioni: TERRA
- Teaching and Research Center - University of Liège (Belgio); Universitàdi Pisa, CAIM Follonica

ESSICCAZIONE DI PRODOTTI VEGETALI, ESTRAZIONE ED EVAPORAZIONE

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle opportunita'

Obiettivi dell'attività

Obiettivi sociali	· Superare il pensiero antropocentrico
Obiettivi ambientali	· Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico · Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
Obiettivi economici	· Conoscere la bioeconomia · Acquisire competenze green

Risultati attesi

Estrazione ed evaporazione di principi attivi naturali a partire da molteplici matrici vegetali (foglie, fiori, frutti, residui di potatura, scarti di lavorazione,...) da utilizzare come antiossidanti, antimicrobici e repellenti per la formulazione di nuovi prodotti per uso agricolo a basso impatto ambientale.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

CRISBA gestisce un impianto semi industriale di essiccazione, di estrazione ed evaporazione di principi attivi naturali ad uso tessile tintorio, funzionale, antiossidante ed antimicrobico. Dell'impianto fa parte un estrattore rapido Naviglio con camera di estrazione da 200 litri e un evaporatore sottovuoto raschiato con caldaia da 600 litri.

Destinatari

- Studenti
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Regione Toscana, Fondazione CR Firenze

PROPAGAZIONE E REINTRODUZIONE IN NATURA DI SPECIE PROTETTE

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunita'

Obiettivi dell'attività

Obiettivi sociali	· Superare il pensiero antropocentrico · Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio dalla cultura circolare
Obiettivi ambientali	· Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA

		COMUNE
	·	Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
	·	Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico
Obiettivi economici	·	Acquisire competenze green

Risultati attesi

Tutela di specie vegetali protette attraverso la tecnica di micropropagazione in laboratorio e il reinserimento in natura.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre
- Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

La micropropagazione vegetale oltre ad essere oggetto di corsi tecnico-pratici svolti per gli studenti dell'Istituto è una tecnica utilizzata dal Centro per alcune delle attività di ricerca e per la conservazione della agro-biodiversità del territorio. Nel progetto generale si inseriscono diverse attività: PROPAGAZIONE E REINTRODUZIONE IN NATURA DI SPECIE DUNALI (periodicamente vengono messa a dimora le piante dunali propagate dal CRISBA con gli studenti; gli interventi di reintroduzione in natura avvengono su tutto il territorio maremmano, con particolare riferimento al Comune di Castiglione della Pescaia e all'area del Parco Naturale della Maremma); ORTO BOTANICO CORSINI OBC (propagazione di piante aridofile ed orchidee che vengono consegnate ad OBC, così come lo svolgimento di attività di formazione e divulgazione scientifica); PROPAGAZIONE IN VITRO DEL LIMONIUM ETRUSCUM DEL PARCO DELLA MAREMMA (micropropagazione in laboratorio e accrescimento in serra di questa specie endemica "in pericolo", utile sia alla conservazione ex situ, sia per futuri programmi di rinaturalizzazione in habitat); PROPAGAZIONE IN VITRO DI ORCHIDEE SPONTANEE (analogamente al programma precedente, viene effettuata la propagazione da seme in vitro di specie presenti in alcune aree della provincia di Grosseto costituendo così una collezione ex situ utile anche in caso di progetti di reintroduzione in natura); BANCA DEL GERMOPLASMA DELLA PATATA TOSCANA (Ente Terre Regionali Toscane ha affidato al CRISBA la conservazione in vitro del germoplasma di varietà autoctone di patata a rischio estinzione della Regione Toscana; le varietà custodite dal Centro con il programma di micropropagazione con gli studenti sono la Rossa di Cetica, la Rossa di Sulcina e la Castagno d'Andrea)

Destinatari

- Studenti

- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondi PON
- Cassa di Risparmio di Firenze, comune di Castiglione della Pescaia

SELEZIONE DI LIEVITI ECOTIPICI PER LE AZIENDE VITIVINICOLE DEL TERRITORIO

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunita'

Obiettivi dell'attività

Obiettivi sociali	· Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia
Obiettivi ambientali	· Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura

Obiettivi economici · Acquisire competenze green

Risultati attesi

Selezionare e caratterizzare ceppi ecotipici di lievito enologici Saccharomyces cerevisae, isolandoli dalle uve di Aziende vitivinicole del territorio, fra le quali la Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano e Cantina I Vini di Maremma.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

Il progetto, condotto soprattutto con gli studenti dell'indirizzo "Viticoltura ed enologia", ha l'obiettivo di selezionare e caratterizzare ceppi ecotipici di lievito enologici Saccharomyces cerevisae, isolandoli dalle uve di Aziende vitivinicole del territorio, fra le quali la Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano e Cantina I Vini di Maremma. I ceppi migliori, una volta caratterizzati sotto il profilo molecolare e di processo, vengono prodotti sotto forma di "lievito crema" consegnato alle cantine che lo utilizza per le proprie vinificazioni aziendali su larga scala.

Destinatari

- Studenti
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica

PROGETTO SOFIG (la sostenibilità nelle filiere dei prodotti DOP e IGP della Toscana: condivisione di buone pratiche e accountability)

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività

Obiettivi sociali	· Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia · Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio dalla cultura circolare
Obiettivi ambientali	· Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico · Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
Obiettivi economici	· Conoscere la bioeconomia · Acquisire competenze green

Risultati attesi

Introduzione e codificazione di pratiche di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nei

sistemi di produzione DOP e IGP

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

IL CRISBA è partner di questo progetto per l'introduzione e codificazione di pratiche di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nei sistemi di produzione DOP e IGP. Del progetto sono partner molti altri soggetti (fra i quali PIN Soc. Cons, Associazione QUORE Qualità e Origine Rete Toscana DOP IGP, Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano indicazione geografica protetta; Pecorino Toscano D.O.P., Gruppo Mauro Saviola srl). Le azioni del Centro, con ricadute dirette anche per gli studenti, riguardano in questo caso la valutazione della possibile implementazione di pratiche sostenibili in filiere produttive, organizzando anche interventi formativi, dimostrativi e di consulenza diretti alle imprese, nonché svolgendo attività sperimentali su piccola scala e di

collaudo di innovazione.

Destinatari

- Studenti
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica

SERVIZI

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunita'

Obiettivi dell'attività

	Obiettivi sociali	· Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio dalla cultura circolare
	Obiettivi ambientali	· Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico
	Obiettivi economici	· Conoscere la bioeconomia

Risultati attesi

Offrire servizi di analisi e consulenza per il settore agroalimentare del territorio.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 14: Conservare e utilizzare in modo durevole le risorse marine

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF

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

Informazioni

Descrizione attività

Il Centro svolge servizi per aziende del territorio con il coinvolgimento attivo degli studenti del tecnico agrario; del progetto fanno parte: LA DIAGNOSTICA FITOPATOLOGICA (analisi fitosanitarie), L'ANALISI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E MANGIMI (tramite analizzatore NIR vengono analizzate rapidamente granaglie, farine, fieni, foraggi, insilati, mangimi e prodotti alimentari, come la pasta e prodotti da forno) e le PROVE SPERIMENTALI SU COMMISSIONE (specifiche convenzioni con soggetti privati per ricerche finalizzate a testare l'efficacia di prodotti tecnici per l'agricoltura e la valorizzazione di estratti naturali o biomasse vegetali di scarto).

Destinatari

- Studenti
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica

Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti	Attività
Titolo attività: Il registro elettronico e l'informatizzazione ACCESSO	· Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

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

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

Ambito 1. Strumenti Attività

L'Istituto Leopoldo II di Lorena Grosseto è capofila di una rete di scuole, che utilizza un software completamente gratuito ed interamente autoprodotto per la gestione dell'area alunni e didattica, in grado di gestire on-line registro elettronico, assenze, scrutini pagelle certificazioni, materiale didattico, comunicazioni interne, libri di testo, software per DSA ed ultimamente ha brillantemente affrontato e risolto anche la gestione dell'orologio marcatempo del personale.

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

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

In progress la sua trasformazione in wordpress per

Ambito 1. Strumenti	Attività
	la parte di front end attraverso l'utilizzo dell CMS OPEN "Porte Aperte Sul Web" sviluppato da una comunity scolastica che conta oltre 1900 installazioni in italia. -
Titolo attività: Aule aumentate dalla tecnologia ACCESSO	· Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** La scuola ha allestito tutte le aule con TV Smart touch da 65"'quali strumenti per innovare la scuola e creare nuovi ambienti di apprendimento favorendo la sviluppo di competenze. E' presente la figura di animatore digitale per favorire il processo di digitalizzazione e per svolgere un ruolo strategico nella diffusione dell'innovazione a scuola. Tale figura coordina anche lo staff tecnico costituito dai docenti interni di informatica che ha il compito di gestire la piattaforma e il software Nonchè assistere i docenti e gli alunni e tutte le figure operanti della scuola nell'uso e la diffusione di tali strumenti. Amministrazione digitale della scuola: Esistono per quanto possibile integrazione tra le funzioni amministrative e le funzioni docenti attraverso integrazioni automatiche tra registro e circolari e-mail comunicazioni elettroniche interne modulistica di istituto to

Ambito 1. Strumenti	Attività
Titolo attività: Captive portal IDENTITA' DIGITALE	· Sistema di Autenticazione unica (Single-Sign-On) **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** Sistema unico di autenticazione e monitoraggio del traffico internet reso a tutti docenti e studenti anche se con diverso rilascio di banda con tracciabilità dei siti visitati funzione di recente applicazione in fase di affinamento specie sui filtri web
Titolo attività: Linee Guida per Il Byod SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO	· Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device) **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** La scuola pur riconoscendo le criticità legate all'uso del cellulare da parte degli alunni durante le ore di lezione , Non demonizza l'uso di tali apparecchiature personali inclusi tablet e notebook personali degli alunni stessi purchè utilizzati sotto controllo del docente e del Captive Portal" In tal senso sono state emanate direttive per l'uso e l'accesso alla rete wifi dell'istituto. L'utilizzo si è rivelato utile anche nel caso di DSA con sintesi vocale di appunti presi dalla piattaforma e riascoltati in cuffia durante la lezione in momenti particolari (letture antologiche di brani di letteratura)

Ambito 2. Competenze e contenuti	Attività
Titolo attività: Promozione delle risorse educative aperte COMPETENZE DEGLI STUDENTI	· Un framework comune per le competenze digitali degli studenti **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati**

Ambito 2. Competenze e contenuti	Attività
	attesi Realizzazione di corsi didattici autoprodotti dai docenti in piattaforma da sommistrare come supporto agli alunni anche in situazione di disabilità temporanea (bes, Ospedalizzati trasferimenti momentanei all'estero) tali corsi Prodotti da vari docenti della rete vengono utilizzati anche da chi non li ha prodotti.
Titolo attività: Curricolo per l'imprenditoralità e l'autoimprenditorialità CONTENUTI DIGITALI	· Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** In questo ambito si è promossa e messa a sistema la capacità da parte degli alunni di pubblicizzare nel portale scolastico, i propri curricoli con riportati studi ed esperienze lavorative svolte in alternanza o in proprio si da costituire una vetrina digitale a disposizione di aziende che insistono sul territorio.Questa azione va vista come attività di autopromozione (certo non si intende sostituire piattaforme più specializzate) ma sicuramente creare un legame tra scuola e imprenditoria sul territorio.
Titolo attività: Biblioteche scolastiche e spazi multifunzionali CONTENUTI DIGITALI	· Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** Utilizzo della biblioteca al di fuori dell'orario scolastico In progetto la realizzazione di aula multifunzionale con almeno 55 pc ove svolgere attivita extracurricolari Già realizzate corsi di scacchi,Film in lingua originale Situazione attuale Aula con 30 computer e 1 aula con 100 posti ,

Ambito 2. Competenze e contenuti	Attività
	1 aula con oltre 200 posti per videoconferenze,webinar eventi scolastici.

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento	Attività
Titolo attività: Accordi territoriali per l'utilizzo di Software condiviso ACCOMPAGNAMENTO	· Accordi territoriali **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** E' costituito un gruppo tecnico tra gli animatori del progetto"Scuoletoscane.it" operanti nelle scuole aderenti che si ritrovano, stendono linee di progetto e realizzano strumenti ad hoc per l'incremento del software utilizzato nelle scuole della rete.
Titolo attività: Formazione operatori della scuola FORMAZIONE DEL PERSONALE	· Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** Periodicamente almeno 2 volte l'anno sono istituiti corsi di formazione a cura degli animatori digitali rivolti a vario titolo e diversificati ai vari attori della scuola. Corsi per docenti per Ata per alunni e per le famiglie. Risultati attesi: Incremento degli accessi alla piattaforma verificabile attraverso un monitoraggio statistico mensile degli accessi alle varie funzioni del portale. Questa attività posta a sistema viene reiterata tutti gli anni All'accoglienza degli alunni (nuovi ingressi).

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento	Attività

Titolo attività: Galleria Per la raccolta di pratiche
ACCOMPAGNAMENTO

- Un galleria per la raccolta di pratiche

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

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

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

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

Approfondimento

PNSD (Piano Nazionale Scuola Digitale)

l Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) ha introdotto diverse azioni per migliorare l'innovazione e

la digitalizzazione nelle scuole secondarie di secondo grado. Ecco alcune delle principali azioni:

1. Connettività: Garantire l'accesso a Internet per tutte le istituzioni scolastiche, studenti e personale scolastico.

2. Ambienti e Strumenti: Dotare le scuole di ambienti di apprendimento innovativi, integrando tecnologie digitali.

3. Competenze e Contenuti: Promuovere e potenziare le competenze digitali degli studenti e sviluppare contenuti di qualità per la didattica digitale.

4. Formazione e Accompagnamento: Supportare l'innovazione didattica attraverso percorsi di formazione per il personale scolastico e accompagnamento alle istituzioni.

Queste azioni mirano a creare un ambiente educativo moderno e preparato per le esigenze del mondo digitale.

AGGIORNAMENTO DEL PNSD PER L'A.S. 2024/25

· Registro elettronico: Il registro elettronico consente la gestione delle presenze degli studenti, la registrazione delle valutazioni e la comunicazione tra scuola e famiglia. Migliora la trasparenza e facilita l'accesso a informazioni importanti per studenti e genitori.

· Sito web: Il sito web della scuola offre una piattaforma per condividere notizie, eventi e risorse. Permette agli studenti e ai genitori di accedere a informazioni aggiornate su attività scolastiche, programmi educativi e contatti del personale.

· Google for Education: è una suite di strumenti, applicazioni e servizi sviluppati da Google per l'uso in ambito scolastico. Questi strumenti sono progettati per facilitare la didattica e l'apprendimento, sia in presenza che a distanza 1 . Alcuni dei principali componenti includono:

Google Classroom: Una piattaforma per creare e gestire classi virtuali, assegnare compiti e facilitare la comunicazione tra insegnanti e studenti.

Google Meet: Un servizio per le videolezioni e le riunioni online, che permette di comunicare in tempo reale con studenti, insegnanti e genitori.

Google Workspace for Education: Include strumenti come Google Docs, Sheets, e Slides, che consentono la creazione, la modifica e la collaborazione su documenti in modo sicuro e flessibile.

Questi strumenti aiutano a migliorare la collaborazione, semplificare la gestione delle classi e

aumentare la sicurezza dell'ambiente di apprendimento

· Rete internet con cablaggio: La rete internet cablata garantisce una connessione stabile e veloce all'interno della scuola. Supporta l'uso di tecnologie didattiche, l'accesso a risorse online e la gestione delle infrastrutture scolastiche. È fondamentale per il funzionamento ottimale di tutti gli strumenti digitali utilizzati nella didattica.

· Progetto classroom : Le aule connesse sono ambienti didattici moderni che integrano tecnologia avanzata per migliorare l'apprendimento e la collaborazione. Ecco alcuni punti salienti:

· Scrivanie porta PC: Ogni scrivania è dotata di un supporto per computer portatile, permettendo agli studenti di utilizzare dispositivi digitali durante le lezioni.

· Connessione alla LIM: Le scrivanie sono collegate alla Lavagna Interattiva Multimediale (LIM), consentendo agli insegnanti di condividere contenuti digitali in tempo reale con tutta la classe. La LIM può essere utilizzata per presentazioni, esercizi interattivi e annotazioni su documenti digitali.

· Rete Internet: L'aula è dotata di una rete internet stabile e veloce, essenziale per l'accesso a risorse online, la ricerca e la collaborazione su piattaforme didattiche.

· Ambiente Collaborativo: La configurazione tecnologica facilita un ambiente collaborativo, dove gli studenti possono lavorare insieme su progetti, condividere idee e accedere a contenuti multimediali.

Queste aule connesse rappresentano un significativo passo avanti verso una didattica innovativa e interattiva, migliorando l'engagement degli studenti e l'efficacia dell'insegnamento

Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA - GRRA00601C
LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN - GRRC00602C
LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO - GRRC00653V
LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO - GRTA006018
LEOPOLDO II I.T. AGRARIO (C.SO SERALE) - GRTA00650L

Criteri di valutazione comuni

VERIFICA – VALUTAZIONE

La valutazione si basa su prove scritte e verifiche orali che sono strutturate in rapporto agli obiettivi e ai processi di apprendimento, alle possibilità reali della classe e allo svolgimento effettivo dell'insegnamento. Il Collegio dei docenti stabilisce il numero delle prove per ogni disciplina. Gli elaborati, corretti e valutati, devono essere consegnati agli alunni di norma entro 10 giorni. Solo per le prove di particolare complessità è ammessa la consegna entro 15 giorni. Tutte le valutazioni scritte e orali vengono riportate tempestivamente, a cura del docente, sul registro personale della piattaforma Lorena.
Con riferimento al numero congruo di prove, per ogni periodo scolastico, nel CdD è stato deliberato di effettuare un numero minimo di prove: per ciascun quadrimestre 3 prove di qualsiasi tipologia più una per gli alunni che non abbiano raggiunto la sufficienza.
Una programmazione per competenze non può che prevedere prove di competenza; ogni Consiglio di classe è chiamato a valutare gli studenti anche in relazione alle competenze acquisite.
La valutazione tiene conto di criteri comuni a tutte le classi. Analoga omogeneità viene perseguita nella definizione dei criteri di valutazione delle competenze da attribuire agli alunni a conclusione del

biennio dell'obbligo e per ciascun anno dei successivi tre anni.

Allegato:

griglia di valutazione 24-25.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Il CdD ha approvato la griglia di valutazione riportata in allegato. in sede di scrutinio ogni studente viene valutato in base alla media dei voti ottenuti nelle singole discipline afferenti al percorso di Educazione civica adottato dal Consiglio di classe.

Allegato:

GRIGLIA VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA[46985].pdf

Criteri di valutazione del comportamento

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

Allegato:

GRIGLIA COMPORTAMENTO 24-25.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Per le valutazioni di fine anno scolastico, i Consigli di classe verificheranno che le prestazioni siano adeguate ai livelli minimi definiti per "aree disciplinari", indispensabili per frequentare con profitto la classe successiva. Dovranno inoltre valutare che le eventuali carenze riscontrate possano essere colmate nella pausa estiva: di norma non più di tre materie (e comunque non oltre il 30%).
La valutazione, intesa come momento conclusivo della fase del processo di apprendimento, verifica conoscenze e capacità che gli alunni devono possedere al termine dell'attività scolastica annuale per il passaggio alla classe successiva, ovvero:
a - Risultati conseguiti in rapporto alla situazione di partenza
b - Impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza
c - Risposta agli interventi di recupero ovvero la capacità dello studente di recuperare le lacune e di annullare i ritardi nella preparazione

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

Secondo quanto stabilito dalla normativa vigente per l'ammissione all'esame di Stato è necessario: aver partecipato alle prove INVALSI; aver completato le ore di PCTO; non avere una valutazione inferiore ai 6 decimi in ciascuna disciplina, compreso il voto di comportamento, o gruppi di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto ; avere frequentato pe r almeno tre quarti del monte orario annuale personalizzato, salvo le deroghe previste dall'articolo 14, comma 7, del DPR n.122/09.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

In sede di scrutinio finale nelle classi del triennio, il C. di C. deve attribuire ad ogni alunno un Credito scolastico sulla base profitto conseguito (media aritmetica dei voti dello scrutinio finale), che indica la fascia di riferimento per il punteggio, per l'attribuzione al massimo punteggio della stessa fascia, il

C.d.C assumerà come criterio la frequenza, la partecipazione, l'impegno e il credito formativo. Alla fine del triennio la somma dei punteggi attribuiti alla fine di ogni anno costituirà il credito scolastico con cui il candidato si presenterà all'esame. Tale punteggio (fino al massimo previsto dalla norma) concorrerà alla formazione della valutazione finale d'esame.

Debito scolastico finale e recupero estivo

Dall'a.s. 2007/08 uno studente non può essere promosso alla classe successiva se al termine dell'anno scolastico non ha raggiunto un profitto sufficiente in tutte le discipline. Il mancato raggiungimento dei livelli minimi costituisce il "debito formativo" riguardo al quale il Collegio dei Docenti delibera le modalità di recupero e il numero massimo delle discipline a cui può essere assegnato.
Il recupero dei debiti deve avvenire entro il 31 agosto e comunque prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo, altrimenti l'alunno non è promosso. La scuola attiva i corsi per il recupero del debito nel mese di luglio e di agosto: nel caso dei corsi attivati nel mese di luglio, viene effettuata una prima verifica che, se ha esito positivo, permette il recupero immediato del debito. Nel caso che questo non avvenga, l'alunno avrà modo di prepararsi autonomamente per la verifica finale del mese di agosto. I docenti che hanno tenuto di corsi di recupero provvederanno anche all'accertamento dell'avvenuto recupero ma sarà responsabilità del docente titolare dell'insegnamento nonché del Consiglio di Classe formulare il giudizio definitivo sull'ammissione all'anno successivo.

 Organizzazione dei corsi
Alla fine delle lezioni sono previsti 2/3 incontri di due ore ciascuno per:
- spiegare gli aspetti fondamentali relativi ai moduli da recuperare
- fornire il materiale su cui l'alunno dovrà lavorare durante l'estate** per affrontare l'esame ***
Alla fine di agosto 1/2 incontri di due ore per:
- correggere il lavoro estivo degli alunni
- fornire gli ultimi ed eventuali chiarimenti prima della prova

(*)il docente della classe che vorrà fare il corso con relativa verifica a luglio utilizzerà tutte le ore in questo periodo
(**) la spiegazione dei moduli da recuperare e il materiale può essere fornito da altri insegnanti ma necessariamente sotto la direttiva del docente della classe che ha dato il debito.
(***) un lavoro autonomo estivo svolto diligentemente può diventare criterio per migliorare la valutazione finale del debito

Verifica
Alla fine del mese di agosto viene effettuata la prova di verifica scritta con eventuale verifica orale già calendarizzata (la commissione è formata da almeno due docenti del Consiglio di Classe) nel caso che lo scritto sia risultato insufficiente.
La scelta, opzionabile, di fare una prima verifica (scritta) nel mese di luglio può essere adottata solo nel caso in cui:
- vi sia la disponibilità di insegnanti a tenere il corso in questo periodo
- che l'esame venga effettuato dell'insegnante della classe che ha dato il debito
Infatti solo il docente della classe che in sede di scrutinio finale ha attribuito il debito può essere titolare dell'avvenuto recupero

.

Interventi didattici educativi ed integrativi

Per il recupero del debito e per uniformare la preparazione di base della classe, il Collegio Docenti ha stabilito le seguenti modalità di attuazione degli IDEI nel corso dell'anno scolastico:
• recupero e consolidamento in itinere delle conoscenze/competenze
• una settimana di fermo didattico in orario mattutino dopo le vacanze natalizie
• attivazione di corsi di recupero pomeridiani, nelle discipline indicate dai Consigli di Classe
• attivazione dello sportello didattico
• attivazione di corsi per il recupero del debito scolastico nei mesi estivi
I corsi di recupero saranno tenuti da docenti della stessa disciplina ma non appartenenti alla classe. il docente che terrà il corso di recupero riceverà dal docente titolare dell'insegnamento tutte le indicazioni utili per personalizzare l'intervento didattico di recupero delle carenze evidenziate da ciascun studente. Il docente alla fine del corso di recupero effettuerà una verifica finale relativa ai contenuti trattati che sarà consegnata al docente titolare dell'insegnamento.

Valutazione dei percorsi di Alternanza Scuola/Lavoro

La valutazione del percorso del PCTO (ex Alternanza Scuola/Lavoro) avviene in sede di scrutinio finale riguarda le classi del triennio di ciascun indirizzo di studi.

Allegato:

VALUTAZIONE PCTO.pdf

Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione

Punti di forza

L'ISIS Leopoldo II di Lorena si distingue nella provincia per essere una scuola che, ormai da diversi anni, accoglie un elevato numero di allievi con disabilità; si assiste anche ad un progressivo e costante aumento della presenza di alunni con DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali. L'istituto, pertanto, è conosciuto per adottare efficaci strategie volte alla promozione del rispetto delle diversità e dei processi di inclusione. Per perseguire tale scopo ogni anno il Collegio nomina FS che lavorano in questo settore in team o con gruppi di lavoro e offre molteplici occasioni di formazione ai docenti per lo sviluppo di una didattica che consideri i bisogni formativi di ogni singolo allievo e si adegui ad essi.

Per tutti gli alunni con BES vengono attivati percorsi personalizzati attraverso la predisposizione di Piani Educativi Individualizzati, Piani Didattici Personalizzati e Piani Personalizzati Transitori. Nell'Istituto è operativo un Protocollo di Accoglienza che mira ad attivare tempestivamente le strategie utili a sostenere gli studenti nel percorso formativo. Per gli allievi con disabilità vengono proposti progetti integrati che favoriscono l'inclusione nel gruppo dei pari e promuovono il conseguimento della consapevolezza delle proprie risorse, lo sviluppo del senso di autoefficacia e l'acquisizione di competenze, anche attraverso la realizzazione di numerose esperienze pratiche. Vengono inoltre proposti percorsi di PCTO in ambienti protetti e non. Gli allievi in possesso dei requisiti di accesso vengono avviati a un percorso volto ad un futuro inserimento lavorativo protetto in partenariato con Coeso - SDS e l'Agenzia L'altra città.

Il progetto FAMI PROMETEO, che vede la scuola come capofila provinciale di una rete regionale, prevede un programma di azioni riguardanti l'alfabetizzazione e/o il potenziamento delle competenze linguistiche in Italiano L2 degli alunni di Paesi Terzi ma, anche attività di socializzazione tramite progetti che prevedono il coinvolgimento di tutti gli studenti, sia stranieri che italiani, al fine di conseguire risultati positivi non solo in termini di successo scolastico ma anche a livello di inclusione sociale. Sono inoltre previsti corsi di formazione per il personale scolastico, interventi che mirano a favorire un clima collaborativo e inclusivo nelle classi e ad incrementare il coinvolgimento dei genitori e la collaborazione con gli enti del territorio. All'interno dell'Istituto è operativo uno Sportello Immigrati del Coeso – SDS a disposizioni degli studenti e delle famiglie. Questo servizio sarà inglobato e ampliato nel progetto FAMI STORIA , cui la scuola si è candidata come partner del Coeso di Grosseto. Per gli alunni stranieri comunitari sono organizzati laboratori di facilitazione linguistica L2 e laboratori di Intercultura.

Alcuni docenti utilizzano metodologie funzionali alla realizzazione di una didattica inclusiva (cooperative learning, tutoraggio tra studenti, peer education). Sono inoltre disponibili strumenti informatici compensativi per tutti i ragazzi che presentano bisogni educativi speciali. È disponibile un archivio di materiali strutturati per adeguare le attività didattiche ai diversi stili cognitivi e funzionali, inoltre, alla realizzazione di attività di recupero. È attivo un servizio di comodato d'uso di tablet nonché un servizio di prestito di libri di testo.

Il GLI progetta attività rivolte all'intera comunità scolastica per incrementare il livello di inclusività di studenti con BES; vengono diffuse, a mezzo sito istituzionale, iniziative territoriali, progetti e concorsi a tema inclusione. Il GLI instaura rapporti di collaborazione e consulenza con associazioni legate alle specifiche diversità, con il CTS e con tutti gli enti del territorio.

Punti di debolezza

Gli ultimi anni hanno visto l'ingresso di docenti sul sostegno privi di specializzazione. Le riunioni dei GLO vedono una scarsissima partecipazione dei docenti curricolari. In talune classi, stante la particolare varietà di utenza, la pluralità dei bisogni rende difficoltosa la gestione. Il coordinatore di classe non sempre è supportato dai colleghi nel controllo dei singoli casi. Per gli studenti con BES, non tutti i docenti applicano il PDP sottoscritto e i monitoraggi mettono in evidenza questa criticità.

Le FS devono supportare in modo incisivo taluni consigli di classe poco autonomi. In assenza di certificazioni la procedura d'avvio è resa più difficoltosa e i tempi talvolta sono troppo lunghi perdendo efficacia. Gli uffici supportano per la trasmissione degli atti. Nel realizzare le attività pomeridiane è sempre difficile coinvolgere i numerosi studenti pendolari, che non hanno un mezzo di trasporto alternativo nel pomeriggio. Vi è disparità di attenzione tra un consiglio di classe e l'altro per diverse sensibilità individuali e per il mantenimento delle sole metodologie di insegnamento orale-trasmissivo di tipo frontale da parte di alcuni docenti, che non si rendono disponibili ad applicare metodologie maggiormente inclusive

Recupero e potenziamento

Punti di forza

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

Punti di debolezza

Gli studenti che appartengono a fasce deboli della popolazione del territorio abitano spesso in zone disagiate e devono affrontare spostamenti faticosi; non sempre riescono ad inserirsi nel contesto

scolastico e accettano opportunita' extrascolastiche e di ampliamento dell'offerta. In taluni casi le difficolta' economiche impediscono l'uso dei mezzi di trasporto. In generale, e per loro in particolare mancano spazi e risorse per accoglierli prima della campanella di ingresso e nella pausa pranzo dove gli spazi comuni sono sempre piu' esigui. Questi aspetti sono stati parzialmente affrontati e risolti nel plesso del professionale enogastronomico. I corsi di recupero pomeridiani non vedono la frequenza della totalita' degli individuati. La didattica quotidiana in classe presenta approcci didattici che vengono replicati nei corsi di recupero pomeridiani non incentivando la frequenza. La percezione degli alunni e' che le iniziative della scuola per il potenziamento delle eccellenze debba essere implementato.

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

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

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il PEI costituisce il percorso progettuale per ciascun studente con disabilità e lo strumento atto ad individuare tutte le misure necessarie per favorire l'acquisizione completa di tutte le competenze possibili. La definizione della tipologia di progettazione percorribile è stabilita dopo un periodo di osservazione da parte non solo dei docenti per le attività di sostegno, ma anche dei docenti

curricolari. In conformità a quanto stabilito dal Decreto Interministeriale 182/2020, come novellato dal Decreto Ministeriale 153/2023, e dalle Linee Guida ad esso allegate, il PEI è redatto all'inizio di ogni anno scolastico di riferimento ed è soggetto a verifiche periodiche nel corso dell'anno scolastico al fine di accertare il raggiungimento degli obiettivi e apportare eventuali modifiche; inoltre, si conclude con la definizione dei bisogni per l'anno successivo.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Istituzione Scolastica; Famiglia; alunno; specialista UVM; operatori sociali o figure educative/igienico sanitarie di supporto (se presenti)

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Ruolo della famiglia: obiettivo prioritario per l'istituto è il dialogo costruttivo e costante con le famiglie di tutti gli alunni, nella convinzione che la partecipazione, la collaborazione e la condivisione di linee educative sono importanti e imprescindibili per un armonico sviluppo di ogni studente. L'alleanza educativa scuola-famiglia permette anche la condivisione di percorsi educativi mirati, necessari a garantire il successo formativo di tutti gli alunni, in base alle proprie peculiarità. Di prioritaria importanza è, inoltre, la comunicazione di eventuali nuove necessità dell'alunno.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti di sostegno	Progetti specifici su fonti di finanziamento esterne.
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione ad aggiornamenti mirati
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Assistenti alla comunicazione	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

I GLO formulano, se ne rilevano la necessità, griglie di valutazione personalizzate a seconda della tipologia di bisogno educativo speciale. All' Esame di Stato, in conformità delle Ordinanze Ministeriali ad esso relative, sono proposte griglie adattate rispetto a quelle della classe, o riformulate per ogni singolo caso, secondo quanto stabilito dai GLO ed esplicitato nei PEI.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo: Il passaggio da un grado di scuola ad un altro ed al mondo del lavoro viene opportunamente facilitato con percorsi di continuità programmati, condivisi e coordinati fra soggetti diversi, che comprendono anche la possibilità di strutturare esperienze lavorative protette. Questo passaggio prevede infatti l'ideazione e realizzazione di progetti ponte: da scuola secondaria di primo grado a secondaria di secondo grado, da scuola all'Università o al mondo del lavoro. Nello specifico, per quanto concerne il PCTO, ove possibile, gli alunni con disabilità usufruiscono delle medesime proposte destinate alla classe; in caso contrario, il CdC propone percorsi coerenti con il PEI e comunque rivolti all'acquisizione di competenze spendibili in futuro. La figura strumentale dell'Area 3 (servizi agli alunni) si occupa di stabilire rapporti e stipulare convenzioni con Enti Pubblici e cooperative di tipo A e B per le esperienze di PCTO dei ragazzi con BES.

Approfondimento

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

- quella della disabilità;

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

Allegato:

_PTOF Piano Inclusione24-25 DEF.pdf

Aspetti generali

Al fine di assicurare un'organizzazione efficiente dell'attività scolastica, il Dirigente scolastico, secondo le norme del D.Lgs 165/2001, si avvale di una serie di figure preposte allo svolgimento di compiti ben definiti.

Tra queste vanno ricordate:

- uno staff composto da 2 collaboratori che affianca il DS nelle attività organizzative;

- il Nucleo Interno di Valutazione (NIV), che ha la funzione di valutare i processi e i risultati dell'istituzione scolastica e di predisporre il piano di miglioramento;

- le funzioni strumentali, che si occupano di quei settori dell'organizzazione scolastica per i quali si rende necessario ottimizzare e ampliare le risorse, monitorare la qualità dei servizi e favorire formazione e innovazione;

- un animatore digitale che è anche funzione strumentale, affiancato dal team dell'Innovazione, che si occupa della gestione del sito e della piattaforma DI Google Workspace d'istituto, un tutor esterno (DPO) per la protezione dati che assicura il rispetto della normativa sulla privacy;

- un responsabile per la sede distaccata;

- referenti di indirizzo e del corso serale, che gestiscono attività, eventi e iniziative specifiche inerenti ai percorsi;

- coordinatori dei dipartimenti, con funzione di coordinamento della progettazione didattica interdisciplinare e degli strumenti di valutazione delle unità di apprendimento;

- coordinatori dei consigli di classe, che curano i rapporti con i colleghi, gli studenti, le famiglie in merito alla programmazione e all'andamento generale della classe e sono punto di riferimento per studenti, docenti e genitori per le istanze e le problematiche che sorgono all'interno della classe e per le azioni da attuare;

- gruppi di lavoro e commissioni che si occupano della programmazione orario, dell'inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali, dell'organizzazione didattica e della progettazione dell'offerta formativa in Educazione civica in Didattica Orientativa.

Il Dirigente Scolastico è inoltre affiancato dalla figura del Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (DSGA), che gestisce i servizi di segreteria inerenti all'amministrazione finanziaria, alla

gestione del personale e degli alunni.

Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	1.Sostituzione del Dirigente scolastico in caso di assenza o impedimento, o su delega, esercitandone - eventualmente ed ove necessario - tutte le funzioni anche negli Organi collegiali, firmando documenti interni e curando i rapporti con l'esterno 2. Cura delle relazioni con il personale della scuola e con i responsabili di indirizzo. 3. Collaborazione con il Dirigente scolastico per questioni relative a sicurezza e tutela della privacy e per l'organizzazione delle attività collegiali e la redazione del verbale del collegio docenti; nella predisposizione di circolari; nei rapporti e la comunicazione con le famiglie. 4. Supporto e consulenza nei rapporti con istituzioni ed enti del territorio. 5. Collaborazione con tutto lo staff e le Funzioni Strumentali per la predisposizione e l'aggiornamento di PTOF, RAV e PdM. 6. Controllo del rispetto del Regolamento di Istituto. 7. Controllo delle necessità strutturali e didattiche, informazione al Dirigente sull'andamento dell'Istituzione scolastica. 8. Partecipazione alle riunioni di coordinamento indette dal Dirigente scolastico. 9.	2

Collaborazione alla predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali. 10. Collaborazione alla formazione delle classi secondo i criteri stabiliti dagli organi collegiali e dal regolamento di istituto. 11. Collaborazione nell'organizzazione di eventi e manifestazioni, conferenze e corsi di formazione anche in collaborazione con strutture esterne. 12.Collaborazione per la gestione del sito web dell'Istituto. 13. Predisposizione e consegna ai docenti dei materiali necessari alla gestione interna dell'Istituto. 14. Collaborazione con il DSGA per la partecipazione a bandi, concorsi e gare e nelle scelte di carattere operativo riguardanti la gestione economica e finanziaria dell'Istituto. 15. Partecipano, su delega del Dirigente scolastico, a riunioni presso gli Uffici scolastici periferici. 16. Partecipano al NIV. 17. I collaboratori, in caso di assenza del DS, sono delegati alla firma dei seguenti atti amministrativi: atti urgenti relativi alle assenze e ai permessi del personale docente e ATA, nonché alle eventuali richieste di visita fiscale per le assenze per malattia; atti contenenti comunicazioni al personale docente e ATA; corrispondenza con l'Amministrazione regionale, provinciale, comunale, con altri enti, Associazioni, Uffici e con soggetti privati avente carattere di urgenza; corrispondenza con l'Amministrazione del MIUR centrale e periferica, avente carattere di urgenza; richieste di intervento forze dell'ordine per gravi motivi; richieste ingressi posticipati e uscite anticipate alunni.

Funzione strumentale	Coordinamento P.T.O.F. con funzioni di: 1.Collaborazione nella stesura del documento 2022/25 e 2025/28 e monitoraggio/valutazione/coordinamento delle attività previste dal Piano2. Collaborazione con la componente NIV per aggiornamento di RAV e PDM. 3. Coordinamento dei progetti curriculari ed extracurriculari da inserire nel PTOF in collaborazione con il Dirigente Scolastico, i collaboratori del Dirigente e le altre FFSS. 4. Monitoraggio e verifica del PTOF in rapporto alle esigenze dell'utenza. 5. Monitoraggio e verifica dei progetti realizzati. 6. Cura e aggiornamento format delle programmazioni disciplinari, delle rubriche comuni di valutazione, della progettazione del curricolo verticale (in collaborazione con i coordinatori dei dipartimenti). 7. Collaborazione con lo staff di presidenza al fine di monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate. 8. Partecipazione alle riunioni di lavoro dedicate. 9. Coordinamento attività di Analisi e revisione di PTOF, RAV e PDM. 10. Monitoraggio e Valutazione formativa di PTOF, RAV e PDM. 11. Presentazione di un report di rendicontazione del lavoro svolto in itinere al Collegio Docenti e in chiusura dell'anno scolastico in correlazione al piano delle attività programmato. (1 referente) Continuità e Orientamento con funzione di : 1.Coordinamento del progetto di continuità - orientamento in entrata e in uscita 2.Pianificazione e realizzazione di materiale di promozione e di informazione di diverso tipo nei quali si illustrino le peculiarità dell'istituto 3. Creazione e gestione di uno spazio virtuale,	4

finalizzato all'informazione sugli incontri, sulle iniziative della scuola, sulla modulistica e al contatto con allievi e famiglie delle scuole secondarie di primo grado. 4. Partecipazione agli incontri organizzati presso le scuole secondarie di primo grado del territorio cittadino e dei comuni limitrofi nell'ottica della continuità in verticale. 5. Pianificazione, organizzazione e realizzazione di giornate di OPEN DAY nei locali dell'Istituto. 6. Organizzazione e coordinamento di laboratori didattici aperti a discenti delle scuole secondarie di primo grado.7. Gestione tavolo dell'accoglienza per il completamento delle iscrizioni . 8. Rapporti con le Università (4 referenti); Inclusione con funzione di: 1. Programmazione e coordinamento di attività extra-scolastiche. 2. Realizzazione di progetti formativi d'intesa con enti ed istituzioni esterni alla scuola. 3. Organizzazione e coordinamento di sportelli per il recupero degli alunni. 4. Coordinamento delle attività in relazione ai progetti curriculari, extracurriculari e con enti esterni. 5. Promozione e coordinamento di progetti, bandi, concorsi ecc. 6. Supporto organizzativo alle iniziative didattiche programmate. 7. Rapporti con enti locali, associazioni e strutture del territorio. 8. Collaborazione con le FF.SS. 9. Accoglienza e inserimento degli alunni con Bisogni educativi speciali. 10. Promozione e coordinamento delle attività di prevenzione della dispersione scolastica. 11. Integrazione alunni stranieri. 12. Coordinamento della predisposizione dei piani didattici individualizzati per gli alunni con BES. 13. Partecipazione alle riunioni del GLI. e alle

	riunioni di lavoro con lo staff di presidenza dedicate. Nuove Tecnologie con funzione di: 1.Cura ed aggiornamento della struttura e della grafica del sito in relazione alle normative ed ai bisogni organizzativi e gestionali. 2. Pubblicazione tempestiva sul sito della scuola del materiale prodotto. 3. Supporto ai docenti nella produzione di materiale informatizzato e nell'utilizzo dei registri elettronici e delle LIM. 4. Gestione della Piattaforma Workspace. 5. Potenziamento dotazioni tecnologiche dell'Istituto. 5. Organizzazione della formazione interna e coinvolgimento attivo della comunità scolastica nel processo di innovazione (3 referenti)	
Responsabile di plesso	Coordinamento di plesso Via Meda Giolitti: In particolare si occupa di: sostituire i docenti temporaneamente assenti • sovrintendere all'applicazione dell'orario scolastico di plesso (accoglienza/informazione ai docenti supplenti, ore eccedenti, recuperi, ecc.) • raccogliere e vagliare adesioni a iniziative generali, in collaborazione con i docenti del plesso da discutere collegialmente nella riunione di plesso • raccogliere segnalazioni sulle condizioni di pulizia del plesso e segnalare eventuali anomalie al DSGA. • raccogliere le esigenze relative a materiali, sussidi, attrezzature necessarie al plesso. • riferire sistematicamente al Dirigente scolastico circa l'andamento ed i problemi del plesso • rappresentare il Dirigente in veste di responsabile di norme e regole ufficiali di funzionamento della propria scuola (autorità delegata). • essere punto di riferimento per i rappresentanti di classe e con le persone	1

	esterne • coordinare l'organizzazione di spazi comuni • assumere il ruolo di referente della sicurezza (preposto) • avvisare la Segreteria della situazione in occasione di scioperi/assemblee sindacali (se non scioperante) • Partecipare alle riunioni di lavoro con lo Staff di presidenza	
Responsabile di laboratorio	I docenti referenti di laboratorio devono provvedere alla corretta custodia, conservazione e utilizzazione dei beni affidati alla loro responsabilità con le seguenti funzioni:1. Verifica della funzionalità dei materiali e delle attrezzature assegnate avendo l'accortezza di segnalare l'eventuale esigenza di reintegro dei materiali di consumo e di ripristino delle condizioni ottimali di utilizzo delle attrezzature eventualmente danneggiate. 2. Acquisto di nuovi beni per integrare e aggiornare le attrezzature in dotazione ai laboratorio 3. Segnalazione all'Ufficio Tecnico della necessità di esecuzione di piccoli lavori di manutenzione da esperire con risorse interne della scuola. 4. Denuncia al DSGA e al Dirigente Scolastico di eventi dannosi fortuiti o volontari. 5. Verifica del corretto utilizzo del laboratorio da parte degli altri docenti che fanno richiesta di utilizzo dei laboratori stessi.	16
Team digitale	(Funzione strumentale) Coordinatore attività connesse al PNSD (c.59 L.107) animatore digitale; Animatore digitale	3
Coordinamento centro CRISBA	Il coordinatore e responsabile del Centro Interuniversitario coordina le attività di ricerca e i contatti con gli enti esterni. Organizza le attività del laboratorio e l'offerta formativa per gli studenti della scuola.	1

Responsabile del settore ristorativo	Il referente del settore ristorativo cura l'acquisto delle materie prime per le attività didattiche e l'organizzazione dei menu in occasione degli eventi	1
Coordinatore organizzazione eventi	Coordinano e organizzano gli eventi che si svolgono presso l'Istituto Enogastronomico.	2
Coordinatore di classe	E' il punto di riferimento sul consiglio di classe e si raccorda costantemente con il DS, i suoi collaboratori e con altre figure di sistema quali, ad esempio, il tutor di Alternanza e le FS, con particolare riguardo a quelle per l'inclusione. Si tiene regolarmente informato sul profitto e il comportamento della classe tramite frequenti contatti con gli altri docenti del Consiglio. Informa la presidenza sugli avvenimenti più significativi della classe facendo presente eventuali problemi emersi e la necessità di interventi. Mantiene, in collaborazione con gli altri docenti della classe, il contatto con la rappresentanza dei genitori. In particolare, mantiene la corrispondenza con i genitori di alunni in difficoltà. In caso di esito negativo dell'a.s. ne dà comunicazione ai genitori dello studente prima della pubblicazione dei risultati. Controlla assenze, ritardi, uscite anticipate degli studenti, contattando, se necessario, le famiglie direttamente o tramite il Dirigente Scolastico. Nelle classi con DSA o con BES o con studenti neo-arrivati in Italia che necessitano di PDP) coordina la stesura del Piano e inserisce il documento sulla piattaforma, incontra le famiglie e redige apposito verbale. Controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo particolare attenzione ai casi di irregolare	59

	frequenza ed inadeguato rendimento. Nelle classi quinte coordina tutte le attività del CdC relative all'esame di Stato e, con l'apporto dei colleghi della classe, redige il documento del 15 maggio. Predispone la modulistica occorrente per le riunioni del consiglio di classe, seguendo le istruzioni della relativa procedura. Presiede su delega del Dirigente scolastico (art. DPR 416/74)le sedute del CdC. Coordina le sedute dei c.d.c e ne redige verbale	
Area del miglioramento	Gruppo di lavoro per la qualità.1. Coinvolgimento diretto della Comunità Scolastica sugli Obiettivi e sulle modalità operative del processo di Autovalutazione e Miglioramento. 2. Progettazione per l'introduzione di nuovi approcci al Miglioramento Scolastico basati su percorsi di Innovazione (curricolo verticale, progettazione e valutazione per competenze, innovazione tecnologica) al fine di raggiungere i Traguardi di Miglioramento indicati nel PdM e nel PTOF.3. Scelta degli Obiettivi di Processo più utili al raggiungimento delle priorità individuate nel RAV e nel Piano di Miglioramento. 4. Monitoraggio in itinere di tutte le Azioni di Miglioramento e definizione di eventuali interventi di reindirizzamento delle Azioni previste dal PdM e confluenti nel PTOF (monitoraggio progetti curricolari ed extra curricolari, Progettazione nuovi PNRR, produzione di format di programmazione per UDA condivise per classi parallele. 5. Condivisione e diffusione dei risultati di progettazione, monitoraggio e valutazione delle Azioni di Miglioramento. 6. Redazione del Rapporto di Autovalutazione d'Istituto con	6

	conseguente raccolta ed analisi dei dati, inserimento degli esiti nel RAV e successivo utilizzo per la gestione degli obiettivi di miglioramento. 7. Acquisizione di conoscenze, dati e strumenti utili alla redazione del Rapporto di Autovalutazione. 8. Analisi di una riflessione sui dati raccolti. 9. Individuazione e proposta degli obiettivi di miglioramento per l'Istituto. 10. Aggiornamento del Manuale e delle procedure. 11. Elaborazione e somministrazione di questionari a studenti, genitori, ATA e docenti. 12. Estrazione dei dati INVALSI e redazione di un documento finale fruibile da Collegio, CdC e Dipartimenti. (4 referenti) Rilevazioni nazionali: coordina la somministrazione delle prove INVALSI in collaborazione con lo staff di dirigenza e con i docenti somministratori 3 referenti	
Referenti supporto organizzativo alla didattica	Supporto staff di presidenza: Affianca lo staff di dirigenza nel redigere le circolari; nella predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali; nella predisposizione e consegna ai docenti della modulistica e di altri materiali necessari alla gestione interna dell'Istituto (1 referente) I referenti di indirizzo coordinano le attività didattiche e progettuali dei singoli indirizzi: Servizi per l'Agricoltura; Servizi per l'Enogastronomia; Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale; Operatore del Benessere; Istruzione degli adulti (indirizzi serali). (5 referenti) Alunni con DSA e altri BES: cura i rapporti con le famiglie per la predisposizione dei PDP nei CdC (2 referenti) Alunni con disabilità: cura i rapporti con le famiglie al momento delle iscrizioni; propongono i docenti	24

	referenti agli alunni; predispongono l'orario personalizzato e curano i rapporti con la ASL (2 referenti) Coordinamento area della formazione: il referente cura, in accordo con la dirigenza, con la FS PTOF e con gli uffici preposti, l'attività di formazione rivolta al personale della scuola. Comitato di valutazione neo immessi in ruolo: 3 referenti Referenti di Dipartimento. svolgono i seguenti compiti: Coordinamento della programmazione disciplinare; proposta di iniziative inerenti alle discipline (visite guidate, partecipazione ad eventi, mostre, ecc....); collaborazione con i coordinatori di classe per la strutturazione delle prove di verifica per classi parallele finalizzate al raggiungimento dei traguardi di competenza definiti nel curricolo d'istituto.; coordinamento dei docenti per la scelta dei libri di testo ed eventuale altro materiale didattico.	
Referenti area curricolo	Stage linguistico: organizzazione dei soggiorni studio all'estero (2 referenti) Certificazioni linguistiche: organizzazione dei corsi moving to pet, pet, first (1 referente) Progetti internazionali: Organizzazione progetti Erasmus (1referente) Centro scolastico sportivo (2 referenti) Pace/Intercultura (2 referenti) PCTO: Il coordinamento dei progetti PCTO di Istituto è svolto dai due collaboratori del DS IeFP : coordinamento dei percorsi IeFP degli indirizzi Professionali (3 referenti)	13
Responsabili settori Azienda Agraria e serre	Azienda Agraria e serre: direttore, vicedirettore e responsabile serre: curano le attività didattica, la gestione del personale e gli acquisti.	2

Tutor PCTO	Il tutor PCTO elabora il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti e predispone la documentazione; contatta le aziende; raccoglie la documentazione necessaria per elaborare i patti formativi e le convenzioni; assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, e ne controlla il corretto svolgimento; monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse compilando l'apposito registro; aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe; valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente nei CdC e predispone le schede per la valutazione del percorso in sede di scrutinio;	34
Team gestione orario e sua flessibilità	I referenti per l'orario svolgono le seguenti funzioni in collaborazione con lo staff di dirigenza: Predisposizione dell'orario delle classi e dei docenti; sostituzioni docenti assenti; gestione giornaliera dei permessi permanenti e giornalieri degli alunni; predisposizione dei calendari per i corsi di recupero, gli esami integrativi e di idoneità e per le prove INVALSI	6
Referente bullismo	Coordina le iniziative di prevenzione e di contrasto del cyberbullismo, anche avvalendosi della collaborazione delle Forze di polizia nonché delle associazioni e dei centri di aggregazione giovanile presenti sul Territorio (L. 71/2017, art. 4, c. 3). Raccoglie e diffonde le buone pratiche educative, organizzative e azioni di monitoraggio	1

Referente per l'Educazione alla salute	Il referente svolge principalmente i seguenti compiti: 1. Coordinamento e pianificazione degli interventi degli Enti Locali e delle Associazioni che insistono sul territorio. 2. Coordinamento delle attività curricolari ed extracurricolari sul tema dell'educazione alimentare e alla salute e sulla salvaguardia ambientale. 3. Partecipazione ad eventi e concorsi con altre Istituzioni e Associazioni. 4. Partecipazione alle riunioni di Staff di presidenza dedicate.	1

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A019 - FILOSOFIA E STORIA	PON, supporto nelle classi con alunni BES Impiegato in attività di: • Potenziamento • Sostegno • Organizzazione	1
A026 - MATEMATICA	collaboratore vicario del dirigente scolastico Impiegato in attività di: • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento • relazioni e rapporti con i vari stakeholder	1
A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	Supporto ad attività didattiche e organizzative Impiegato in attività di:	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
	• Organizzazione • Progettazione	
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Alternanza S/L per CV, laboratori territoriali, PON, coordinamento piano formazione, PTP, AGRI.CUL.TURA, Diritto del lavoro, laboratori dei diritti umani, Costituzione - Interventi di sostegno in classi a rischio Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Progettazione	1
A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE	Supporto all'organizzazione dell'Azienda agraria Impiegato in attività di: • Organizzazione	1
AD24 - EX LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (TEDESCO)	Potenziamento della seconda lingua straniera Impiegato in attività di: • Potenziamento	1
ADSL - SOSTEGNO NELLA SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO - LAUREATI	Supporto ad attività organizzative Impiegato in attività di: • Organizzazione • Coordinamento	2
B011 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE	Potenziamento attività laboratoriali Impiegato in attività di:	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
AGRARIE	• Potenziamento	
B012 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Secondo collaboratore, copresenza in classe Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	1

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi	DSGA FraNCESCO DE LUCA. Svolge funzione di coordinamento, promozione e verifica dei risultati, rispetto agli obiettivi e agli indirizzi impartiti dal Dirigente scolastico. Organizza autonomamente il piano delle attività del personale ATA, attribuisce gli incarichi ed eventuali prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo. Svolge con autonomia operativa e responsabilità, la predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è consegnatario dei beni dell'inventario.
Ufficio protocollo	Scarico posta elettronica, con cadenza oraria, smistamento agli uffici, trasmissione comunicazioni e lettere. Preparazione Circolari e Diffusione agli Albi. Convocazioni per OO.CC. e RSU. Comunicazioni Scioperi e Assemblee del Personale. Coordina gli A.A. addetti alla sostituzione.
Ufficio acquisti	L'attività è rivolta agli acquisti di beni e servizi per tutti gli indirizzi di studio, tenuta elenco fornitori e ricerca sul MEPA. Gestione e controllo dei registri di facile consumo e dei beni inventariati. Gestione spese e attività dell'Azienda Agraria. Rilevazione impegni e accertamenti per nuove entrate, controllo variazioni e monitoraggi al Bilancio.
Ufficio per la didattica	L'attività è diretta all'inserimento dati degli alunni, al monitoraggio e trasmissione rilevazioni. Rilascio di certificazioni. Sportello alunni e famiglie. Gestione alunni in stage, visite guidate e viaggi d'istruzione. Coordina n.3 Addetti all'area per la

	didattica
Ufficio per il personale A.T.D.	Svolge attività complessa nell'esecuzione degli atti amministrativi, mediante procedure informatiche, coordina più assistenti amministrativi. Coordina la gestione degli inquadramenti di carriera del personale, delle graduatorie e dell'inserimento a sistema degli organici. Coordina n.3 Addetti all'area del Personale
Ufficio contabilità e progetti	Gestione del bilancio, pagamenti per rendicontazioni. Gestione Progetti del PTOF: ricezione e comunicazioni - Percorsi I.eF.P. - Attivita' di PCTO: Gestione Bandi, preparazione graduatorie e diffusione esiti. Preparazione Incarichi e Contratti al Personale Formatore. Supporto ai Progetti PNRR

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online www.nuvola.madisoft.it

Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Rete PNSD

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Enti di ricerca • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Gli obiettivi del Piano Nazionale Scuola Digitale sono principalmente; fornire a tutte le scuole le condizioni per l'accesso alla società dell'informazione; fare in modo che il "Diritto a Internet" diventi una realtà, a partire dalla scuola; coprire l'intera filiera dell'accesso digitale della scuola, per abilitare la didattica digitale

Denominazione della rete: Rete CPIA Grosseto 1

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Approfondimento:

I CPIA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti) promuovono l'istruzione degli adulti.
Essi costituiscono una tipologia di istituzione scolastica autonoma dotata di un proprio organico e di uno specifico assetto didattico e organizzativo. I CPIA sono articolati in "reti territoriali di servizio" strutturate su tre livelli: Livello A: Unità amministrativa; Livello B: Unità didattica; Livello C: Unità Formativa.

Denominazione della rete: Rete CTI inclusione

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Rete Laboratori Territoriali

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: Rete Regione Toscana Fami

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali

Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

La rete ha lo scopo di coordinare attività tra scuole dello stesso territorio per ottimizzare le risorse umane e materiali, come previsto dall'art. 1, comma 70, della Legge 107/2015.

Denominazione della rete: Rete ambito X

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Denominazione della rete: ITS EAT

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Università • Enti di ricerca • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

Approfondimento:

L'ITS EAT realizza corsi biennali post diploma finanziati per formare tecnici altamente specializzati con immediate prospettive occupazionali nei settori strategici del tessuto produttivo locale, anche nell'ambito della creazione di nuove attività imprenditoriali del settore AGROALIMENTARE.
I percorsi ITS rientrano a pieno titolo nel sistema dell'Istruzione pubblica, costituendone un livello di alta specializzazione dopo il diploma di istruzione superiore.

Denominazione della rete: Polo tecnico professionale per le nuove tecnologie della vita PTP VITA

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Università • Enti di ricerca • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Capofila della rete è la Fondazione Vita che comprende un percorso ITS che forma figure altamente specializzate negli ambiti delle biotecnologie industriali e ambientali e della produzione di apparecchi e dispositivi diagnostici e biomedicali.

Denominazione della rete: Rete Nazionale degli Istituti Agrari RENISA

Risorse condivise	• Risorse professionali

Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Approfondimento:

L'accordo di Rete coniuga la finalità di rappresentare le esigenze dell'Istruzione Agraria presso gli Enti Pubblici, privati ed organismi legati all'agricoltura con quelle di potenziamento degli scambi delle esperienze didattiche e professionali, tra le scuole e tra gli studenti.

Denominazione della rete: ORIENTAZIONE

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Università
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

OrientAzione nasce per supportare gli studenti e le studentesse nella scelta del percorso universitario con l'obiettivo di aumentare la loro propensione a iscriversi all'università, mettendo al centro vocazioni e aspirazioni, di ridurre il tasso di abbandono degli studi universitari e i tempi per completare il corso di laurea.

Denominazione della rete: PTP ENO

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: BULLOUT

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche

Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

La finalità generale è di sostenere progetti per la prevenzione e il contrasto del bullismo e cyberbullismo.

Denominazione della rete: Rete nazionale istituto alberghieri Re.Na.I.A.

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole

	• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

La rete costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione, a livello nazionale, e comprende gli Istituti Alberghieri delle diverse aree territoriali del nord, del centro e del sud, che sono ugualmente coinvolte in modo equilibrato e capillare. Offre di corsi di formazione- aggiornamento su tematiche di settore, seminari a tema, convegni, concorsi rivolti ai dirigenti, ai direttori amministrativi, al personale, ai docenti e agli studenti creando sinergie con le filiere produttive emergenti dei diversi territori.

Denominazione della rete: SCUOLE CHE PROMUOVONO LA SALUTE

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Associazioni sportive • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • ASL
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Rete di ambito scuole della Provincia di Grosseto

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Approfondimento:

La rete costituita fra le scuole della Provincia, promossa dall'Ufficio Scolastico di Grosseto, ha lo scopo di creare uno spazio di condivisione in relazione alle pratiche amministrative e altre tematiche di interesse comune.

Denominazione della rete: Progetti Educativi Zonali P.E.Z.

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

La rete promuove attività per prevenire e contrastare la dispersione scolastica, promuovendo l'inclusione di disabili e stranieri e l'orientamento, contrastando il disagio scolastico, nonché per promuovere esperienze educative/socializzanti durante la sospensione del tempo scuola.

Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Competenze di sistema

Autonomia didattica e organizzativa Valutazione e miglioramento Orientamento Leadership e gestione della scuola

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Competenze per il 21° secolo

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento: "Innovazione Digitale in Aula: Metodologie

e Strumenti con la nuova piattaforma Google Workspace"; "Flipped Classroom: La Classe Capovolta 2.0"; "STEM e Didattica Digitale: Nuovi Approcci per l'Insegnamento delle Materie Scientifiche"; "Realtà Virtuale e Aumentata per l'Apprendimento Immersivo"; "Apprendimento Basato su Progetti con Strumenti Digitali (IA) per la costruzione di menu"; "Gamification e Engagement: Motivare gli Studenti con il Gioco"; "Sicurezza Digitale: Protezione dei Dati e Privacy in Aula; Integrazione delle Competenze Digitali"; "Intelligenza Artificiale e Machine Learning per l'Educazione"; "Gestione del registro elettronico per docenti e coordinatori". Tutor PCTO : corsi erogati da Assoservizi con finanziamento FSE Corsi di lingua Inglese

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Competenze per una scuola inclusiva: Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale

Progetti ASL Toscana, Formazione su bullismo e ciberbullismo . Specifici progetti interni

sull'inclusione nelle tre dimensioni: alunni con disabilità, con DSA, con disagio socio-culturale e linguistico.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	I progetti coinvolgono a vario titolo tutto il personale della scuola
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

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

Titolo attività di formazione: SICUREZZA

ANTINCENDIO 8 ore BLSD 12 ore SICUREZZA 12 ore Personale di nuova nomina SICUREZZA (aggiornamento base) e preposti 6 ore Personale già formato PRIMO SOCCORSO 12 ore Personale

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

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

Titolo attività di formazione: EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Corsi erogati dalla ASL: Violenza di genere (codice rosa); "Farmaco a scuola"; "Perché donare"; Conoscere e prevenire i disturbi alimentari; Promossi in salute; "Pause attive.....anche a scuola"; Skills for life: star bene a scuola; "Alimentazione consapevole per la salute"; "Alimentazione in un'ottica di genere"; Mindful eating: un approccio consapevole al cibo"; "Quante Piramidi"; "Salute ed attività fisica nei giovani"; "Attività fisica e salute mentale, focus sulla prevenzione e trattamento dell'uso di sostanze nei giovani"

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla rete di scopo

Approfondimento

Le ore di formazione obbligatoria verranno svolte durante l'orario di servizio, all'interno delle 40 + 40 (D.L. n°36 del 2022 art. 44 comma 4, attività funzionali all'insegnamento).

Piano di formazione del personale ATA

Sicurezza

Descrizione dell'attività di formazione	La funzionalità e la sicurezza dei laboratori
Destinatari	Personale tecnico
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Antincendio primo soccorso

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Descrizione dell'attività di formazione	L'accoglienza e la vigilanza
Destinatari	DSGA
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Corsi erogati dalla ASL: Violenza di genere (codice rosa); "Farmaco a scuola"; Conoscere e prevenire i disturbi alimentari; Promossi in salute.

Sicurezza Informatica e Protezione dei Dati Sensibili

Descrizione dell'attività di formazione	La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Piattaforme Digitali per l'Efficienza Amministrativa

Descrizione dell'attività di formazione	La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Uso Avanzato di Google Workspace per l'Amministrazione Scolastica

Descrizione dell'attività di formazione	La collaborazione con l'ufficio tecnico e l'area amministrativa
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Competenze Digitali di Base per il Personale ATA

Descrizione dell'attività di formazione	La qualità del servizio
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Uso di Software Gestionali per l'Inventario e il Magazzino enogastronomico (carico e scarico)

Descrizione dell'attività di formazione	La gestione dei beni nei laboratori dell'istituzione scolastica
Destinatari	Personale tecnico
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola