



Istituto di Istruzione Superiore "A.Volta"

Codice Scuola CAIS02200N – Cod. Fisc. 91022640923 - Cod. un. UF21AD Sede centrale via Banfi 24 – 09036 – GUSPINI (SU)
Tel 070 970255 – mail cais02200n@istruzione.it – pec: cais02200n@pec.istruzione.it - <http://iisvoltaguspini.edu.it/>



Piano Triennale dell'Offerta Formativa
2022-2025
Aggiornamento 2023-2024



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S. "VOLTA" GUSPINI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 30/10/2023 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente Prot. n. 0008468 del 30/09/2023 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 09/11/2023 con delibera n. 93.

Anno scolastico di predisposizione: 2022/23

Periodo di riferimento: 2022-2025

Primo aggiornamento: 2023-2024



SEZIONI PTOF

1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- *Analisi del contesto e dei bisogni del territorio*
- *Le nostre sedi*
- *Attrezzature e infrastrutture materiali*
- *Risorse professionali*

2. LE SCELTE STRATEGICHE

- *Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti*
- *RAV e Piano di Miglioramento*
- *Principali elementi di innovazione*
- *Fondi strutturali*
- *Iniziative previste in relazione alla "Missione 1.4-istruzione" del PNRR*

3. L'OFFERTA FORMATIVA

- *Insegnamenti attivati*
- *I nostri indirizzi di studio: PECUP, insegnamenti e quadri orari*
- *Riforma sull'Orientamento (Linee guida)*
- *PCTO: Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento*
- *Valutazione degli apprendimenti e della condotta*
- *Criterio di svolgimento degli scrutini*
- *Esami di qualifica ed Esami di Stato*
- *Inclusione*
- *Educazione Civica*
- *Ampliamento dell'offerta formativa*
- *Progetti utilizzo ore di potenziamento*

4. ORGANIZZAZIONE

- *Dipartimenti*
- *Modello organizzativo*
- *Organizzazione amministrativa*
- *Reti e convenzioni attivate*
- *Piano di formazione del personale docente*

Sommario

1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO	6
IDENTITÀ DELL'ISTITUTO.....	6
LE NOSTRE SEDI.....	8
ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI	10
RISORSE PROFESSIONALI	11
2. LE SCELTE STRATEGICHE	13
PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO	13
RAV	13
PRIORITÀ E TRAGUARDI	14
OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART.1, COMMA7L.107/15).....	15
PIANO DI MIGLIORAMENTO	16
AREE DI INNOVAZIONE	20
FONDI STRUTUTTURALI (Progetti PON)	22
INIZIATIVE PREVISTE IN RELAZIONE ALLA “MISSIONE 1.4-ISTRUZIONE” DEL PNRR.....	23
3. L'OFFERTA FORMATIVA.....	25
INSEGNAMENTI ATTIVATI: CORSI DIURNI E SERALI	25
I NOSTRI INDIRIZZI DI STUDIO: IL PECUP.....	27
<i>Il percorso di istruzione professionale e il PECUP.....</i>	<i>27</i>
<i>Risultati di apprendimento comuni a tutti gli indirizzi</i>	<i>27</i>
<i>Competenze professionali</i>	<i>28</i>
INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO	34
RIFORMA PER L'ORIENTAMENTO (Linee guida n.328 del 22/12/2022).....	43
PCTO: <i>Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento</i>	45
<i>Attuazione dei percorsi.....</i>	<i>45</i>
<i>Personalizzazione dei percorsi.....</i>	<i>46</i>
<i>Valutazione del percorso</i>	<i>47</i>
<i>Tabella riassuntiva competenzetrasversali.....</i>	<i>47</i>
<i>Progetti PCTO nei vari indirizzi di studio</i>	<i>49</i>
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	53
<i>Griglia di valutazione degli apprendimenti</i>	<i>54</i>
<i>Tabella di corrispondenza valutazione/giudizio</i>	<i>55</i>
VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	56
<i>Griglia di valutazione della condotta</i>	<i>57</i>
ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	58
CRITERIO DI SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI	59
ESAME DI QUALIFICA IeFP.....	61
ESAME DI STATO	61
INCLUSIONE.....	62
EDUCAZIONE CIVICA	63
AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	64
<i>Progetti che coinvolgono tutte le sedi.....</i>	<i>64</i>



<i>Sedi IPSIA E IPSSS – Guspini</i>	64
<i>Sede IPSAR - Arbus</i>	65
<i>Sede IPSASR - Villacidro</i>	67
<i>Viaggi di istruzione/PCTO</i>	69
<i>Proposta di accreditamento progetto ERASMUS+</i>	69
<i>Giornate istituzionali per tutte le sedi</i>	69
<i>Partecipazioni a iniziative proposte dal territorio</i>	69
PROGETTI UTILIZZO ORE DI POTENZIAMENTO	70
4. ORGANIZZAZIONE	74
DIPARTIMENTI.....	74
MODELLO ORGANIZZATIVO	76
ORGANIZZAZIONE AMMINISTRATIVA.....	77
RETI E CONVENZIONI ATTIVATE.....	78
PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE.....	80
DOCUMENTI ALLEGATI	82



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Identità dell'Istituto

Cenni storici

Sorto nel 1967 in via Banfi in Guspini, diventato autonomo nel 1982, l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato rappresenta per il territorio del Medio Campidano un'importante istituzione che garantisce una scelta per l'utenza, secondo un'attenta richiesta nata dal territorio, attraverso percorsi finalizzati prevalentemente all'accesso al mondo del lavoro. L'Istituto ha ampliato l'offerta formativa in seguito all'accorpamento, avvenuto nel 1995, degli Istituti per i Servizi Sociali (Guspini) e per i Servizi Turistici (Arbus) e all'istituzione, nell'anno scolastico 2001-2002 del settore per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (Arbus). Nell'anno scolastico 2012- 2013 con l'accorpamento dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale, diventa Istituto d'Istruzione Superiore. Dall'anno scolastico 2002/2003 l'Istituto è stato intitolato al fisico Alessandro Volta.

La domanda formativa

Per la sua caratteristica di scuola professionale, l'I.I.S. "A. Volta" richiama studenti dal Medio Campidano e dalle zone limitrofe. Le varie sedi di cui si compone l'Istituto sono sufficientemente collegate dai trasporti pubblici e in qualche caso privati per quanto concerne le ore di lezione dei corsi diurni. Sussistono invece problemi di trasporto in orari differenti a quelli diurni, per cui la partecipazione ad attività extracurricolari è fortemente limitata. Gli studenti che si iscrivono all' Istituto professionale provengono in linea di massima da un contesto sociale, economico e culturale eterogeneo. Essi sentono il bisogno di migliorare la loro formazione e preparazione culturale tramite un percorso formativo, che consenta loro, qualora decidessero di non proseguire gli studi, l'inserimento in tempi brevi nel mondo del lavoro.

L'offerta formativa

L'offerta formativa dei vari plessi, facendo leva sulle conoscenze, competenze, capacità ed interessi degli studenti, attraverso anche la personalizzazione dei percorsi, si propone di promuovere lo spirito di iniziativa così da valorizzare le



risorse umane, ambientali e culturali offerte dal territorio. In questo contesto l'Istituto, attraverso i corsi diurni e serali, intende favorire la crescita di nuove e qualificate figure professionali capaci di dare impulso alla valorizzazione delle risorse territoriali. In convenzione con la RAS Sardegna, l'Istituto propone i percorsi triennali a qualifica regionale in regime surrogatorio, che si concludono con un esame e la certificazione finale.

Struttura generale dei corsi

Nel nostro istituto sono presenti i seguenti indirizzi:

- **SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO**

- ***Manutenzione e assistenza tecnica***

- **SETTORE DEI SERVIZI**

Indirizzi corsi diurni:

- ***Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale***

- ***Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera***

articolazione: ***Enogastronomia, Servizi di sala e vendita, Accoglienza turistica***

- ***Servizi per l'Agricoltura, lo Sviluppo Rurale, la valorizzazione dei prodotti del territorio e la gestione delle risorse forestali e montane***

Indirizzi corsi serali:

- ***Servizi socio sanitari***

- ***Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali***

- ***Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale***



LE NOSTRE SEDI

I.I.S. "Alessandro VOLTA" GUSPINI

(ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola: Scuola secondaria di secondo grado

Tipologia scuola: ISTITUTO SUPERIORE

Codice: CAIS02200N

Indirizzo: VIA BANFI, 24 - 09036 GUSPINI

Telefono: 070970255

mail: cais02200n@istruzione.it **pec:** cais02200n@pec.istruzione.it

sito web: <http://iisvoltaguspini.edu.it/>

GUSPINI: IPSSS

CARI02203B

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

Corso serale: Servizi Socio-Sanitari

VIA BANFI, 24 GUSPINI

TEL. 070 970255

GUSPINI: IPSIA

CARI022019

Settore Industria Artigianato

VIA BANFI, 24 GUSPINI

TEL. 070 970255



ARBUS: IPSAR

Corso diurno: CARI02202A

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Corso serale: CARI02252Q

Enogastronomia opz. prodotti dolciari artigianali e industriali

VIA ANGIOY TEL. 070 9754020

VIA GRAMSCI TEL. 070 9754038

VILLACIDRO: IPSASR

Corso diurno: CARA02201N

Servizi per l'Agricoltura, lo Sviluppo Rurale, la valorizzazione dei prodotti del territorio e la gestione delle risorse forestali e montane

LOCALITÀ TURRIGHEDDA TEL. 070 9311401

Corso serale: CARA022513

Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale



ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Attrezzature e infrastrutture materiali IPSIA / IPSS – Guspini

Tutte le aule dotate di LIM	
1	Aula magna
1	Biblioteca
1	Palestra
9	Laboratori per le esercitazioni pratiche: Impianti elettrici (2), Elettronica (1), Elettrotecnica (1), Meccanica (3), Automazione (1), Fisica (1).
1	Laboratorio di metodologie operative
3	Laboratori di informatica
1	Caseggiato attiguo alla scuola utilizzato per progetti di inclusione e potenziamento in cui sono presenti un'aula di musica e una cucina

Attrezzature e infrastrutture materiali IPSAR- Arbus

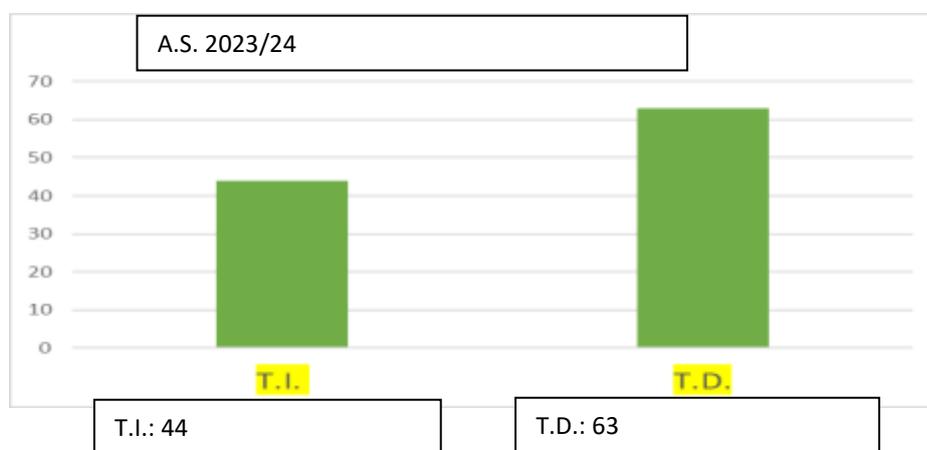
Tutte le aule dotate di LIM	
1	Aula magna
1	Biblioteca
1	Laboratorio cucina
1	Laboratorio sala-bar
2	Laboratori di ricevimento (1 front office e 1 back office)
1	Laboratorio di pasticceria
2	Laboratori di informatica



Attrezzature e infrastrutture materiali IPSASR - Villacidro	
	Tutte le aule dotate di LIM
1	Aula attività varie
1	Biblioteca
1	Palestra
1	Laboratorio di chimica
1	Laboratorio di biologia
1	Laboratorio di micropropagazione
2	Laboratori di informatica
1	Campo di calcetto
1	Locale per ricovero e manutenzione mezzi e attrezzi
1	Laboratorio agroalimentare di trasformazione
	Azienda agraria

RISORSE PROFESSIONALI

PERSONALE DOCENTE	
Docenti con contratto a tempo indeterminato	44
Docenti con contratto a tempo determinato	63
Tot. n. docenti	107





Personale Tecnico e Ausiliario			N. totale
Tecnici di laboratorio	Tempo indeterminato	11	11
	Tempo determinato		
Personale ausiliario	Tempo indeterminato	11	13
	Tempo determinato	2	
Addetti all'azienda agraria	Tempo indeterminato	1	3
	Tempo determinato	2	

Approfondimento

Nell'ambito dei posti di potenziamento si terrà conto delle scelte di organizzazione, delle esigenze di studentesse e studenti e delle attività progettuali di PCTO e dell'ampliamento dell'offerta formativa. Dovranno inoltre essere previsti posti per l'esonero di parte delle ore in classe per i collaboratori del Dirigente Scolastico, per le figure del coordinatore di sede e per docenti che svolgono funzioni strategiche all'interno della scuola. Per ciò che concerne i posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario, sentito il DSGA, si forniscono i seguenti indirizzi: considerata la struttura dell'istituto "A. Volta", articolato nelle tre sedi di Guspini, Arbus e Villacidro e la pluralità degli indirizzi professionali, si ritiene necessario garantire le attività previste dai profili professionali di riferimento nei piani di lavoro, secondo principi di qualità e di efficienza, con un numero maggiore rispetto alle unità attuale dei posti di assistente amministrativo, tecnico, collaboratore scolastico e addetto alla azienda agraria.



LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO

Aspetti generali

Come disposto dal D.P.R. n. 80/2013, sulla base del quale è stato emanato il Regolamento sul Sistema Nazionale di Valutazione in materia di Istruzione e Formazione, a partire dall'anno scolastico 2014-2015 è stato costituito il Nucleo di Autovalutazione rappresentato dal Dirigente Scolastico, dal docente Referente della Valutazione e da più docenti con adeguata professionalità. Da allora lo staff lavora all'elaborazione di due documenti di fondamentale importanza, il Rapporto di Autovalutazione (RAV) e le relative azioni di miglioramento (PdM).

RAV

È il documento in cui sono inclusi molteplici dati informativi e statistici sugli aspetti fondamentali del funzionamento dell'istituto (livelli di apprendimento, organizzazione didattica, esiti disciplinari degli studenti, utilizzo delle risorse umane e finanziarie) che possono essere messi a confronto con la situazione di altre realtà scolastiche, in un'ottica di comparabilità per un più efficace processo di autovalutazione in ciascuna delle aree in cui è articolato il RAV. Al suo interno, inoltre, vi è un'apposita sezione dedicata all'individuazione delle priorità strategiche da realizzare per accrescere la qualità dell'offerta formativa.



PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati scolastici

Priorità

Riduzione della dispersione scolastica.

Traguardi

Riduzione del 2%, in tre anni, degli studenti che abbandonano il corso di studi nel primo biennio.

Priorità

Innalzamento del successo formativo e scolastico.

Traguardi.

Migliorare la valutazione finale degli studenti del triennio.

Aumentare il numero degli studenti che si diplomano con punteggio tra 81-100 e lode.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi delle classi quinte

Traguardi

Raggiungere risultati nelle prove Invalsi in linea con la media regionale e, nell'arco del triennio, con quella nazionale.

Risultati a distanza

Priorità

Garantire le competenze necessarie per entrare nel mondo del lavoro o per proseguire gli studi a livello post-secondario.

Traguardi

A un anno dal diploma avere il 70% degli studenti inseriti nel mondo del lavoro o iscritti a corsi post-secondari



OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART.1, COMMA7L.107/15)

ASPETTI GENERALI

La legge 107/2015 individua degli obiettivi che le istituzioni scolastiche autonome possono inserire nel Piano triennale, avvalendosi anche di un organico potenziato di insegnanti, in base alle esigenze prioritarie individuate.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

1. Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia *Content language integrated learning*.
2. Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche.
3. Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità.
4. 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.
5. Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.
6. 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 studenti 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.
7. Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese.
8. Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli studenti.



PIANO DI MIGLIORAMENTO

Così come evidenziato per il RAV, anche per il Piano di miglioramento (PDM) si ripropongono obiettivi non conseguiti e attività non espletate a causa della pandemia Covid-19.

Priorità e traguardi da conseguire nel triennio (tratti dal RAV)

	Esiti degli studenti	Priorità	Traguardi
	Risultati scolastici	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre la dispersione scolastica • Innalzamento del successo formativo e scolastico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riduzione del 2%, in tre anni, degli studenti che abbandonano il corso di studi nel primo biennio • Migliorare la valutazione finale degli studenti del triennio • Aumentare il numero degli studenti che si diplomano con punteggio tra 81-100 e lode (allinearsi alla media regionale)
	Risultati nelle prove standardizzate nazionali	Migliorare i risultati nelle prove Invalsi delle classi quinte	Raggiungere risultati nelle prove Invalsi in linea con la media regionale e, nell'arco del triennio, con quella nazionale (italiano)
	Risultati a distanza	Garantire le competenze necessarie per entrare nel mondo del lavoro o per proseguire gli studi a livello post-secondario.	A un anno dal diploma avere il 70% degli studenti inseriti nel mondo del lavoro o iscritti a corsi post-secondari



Le azioni previste sono

Risultati scolastici	
Obiettivi	Azione prevista
<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre la dispersione scolastica • Innalzamento del successo formativo e scolastico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione di azioni di riallineamento iniziale e/o di supporto e di recupero in itinere (anche eventualmente con progetti o sportello didattico) per gli studenti in difficoltà, utilizzando sia le risorse del potenziamento sia eventuali risorse esterne; • Promozione di attività e progetti che consentano una partecipazione coinvolgente alla vita della Scuola (come attività sportive, teatrali, musicali, ecc.) anche al fine di rafforzare lo spirito di appartenenza degli studenti; • Promozione di significative esperienze che consentano un'apertura più ampia verso una dimensione sovranazionale sia nella didattica ordinaria che con progetti finalizzati (scambi culturali reali e/o virtuali); • Sviluppo di progetti finalizzati all'interazione e collaborazione con il proprio territorio (a partire dalle istituzioni scolastiche presenti) • Incremento dell'utilizzo di strategie didattiche innovative • Creazione di ambienti innovativi di apprendimento anche con l'utilizzo dei fondi del PNRR (<i>NEXT GENERATION CLASSROOM</i>) • Progettazione di percorsi finalizzati ad ampliare l'offerta formativa della scuola, adeguando e innovando i profili di uscita alle nuove professioni ad alto uso di tecnologia digitale. (Fondi del PNRR: <i>NEXT GENERATION LABS</i>)
Risultati nelle prove standardizzate nazionali	
Migliorare i risultati nelle prove Invalsi delle classi quinte	<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione all'interno dei dipartimenti di simulazioni delle prove standardizzate in modo da familiarizzare con le prove stesse per superare le criticità e le possibili riluttanze alla prova. Le simulazioni potranno essere valutate al fine di aumentare la consapevolezza e dare dimensione ai risultati attesi.
Risultati a distanza	
Garantire le competenze necessarie per entrare nel mondo del lavoro o per proseguire gli studi a livello post-secondario	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione di significative esperienze di Percorsi per lo sviluppo delle Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) coerenti con le finalità e gli obiettivi dei diversi indirizzi di studio.



Per quanto riguarda gli obiettivi di processo, l'Istituto si propone di migliorare questi aspetti:

CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

- Predisporre un curriculum di istituto che stabilisca le competenze da conseguire per ogni anno di corso.
- Migliorare la progettazione didattica sia con il rafforzamento delle attività dei Dipartimenti disciplinari sia con il perfezionamento di pratiche comuni e attraverso la realizzazione e la somministrazione di prove strutturate in entrata e finali per classi parallele con utilizzo di criteri di valutazione comuni.
- Riflettere collegialmente sui risultati ottenuti per individuare strategie di miglioramento.

AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

- Rafforzare la cultura laboratoriale, promuovere e favorire un maggiore utilizzo delle tecnologie nella didattica anche in considerazione della nuova disponibilità di dispositivi informatici.
- Dotare la scuola di nuovi ambienti di apprendimento: creare spazi fisici e digitali di apprendimento innovativi negli arredi e nelle attrezzature attraverso l'utilizzo dei fondi del PNRR. (*NEXT GENERATION CLASSROOM*)
- Fornire agli studenti competenze digitali specifiche orientate al lavoro e trasversali ai diversi settori economici (utilizzo fondi PNRR - *NEXT GENERATION LABS*).

CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO

- Rinforzare e articolare nel corso dell'anno i progetti di continuità/orientamento in ingresso con gli studenti delle scuole secondarie di I grado. Rendere sistematica la realizzazione di attività educative comuni con gli studenti della secondaria di I grado.
- Accompagnare e sostenere gli studenti del triennio attraverso validi percorsi di Orientamento al mondo del lavoro e degli studi universitari anche attraverso il Progetto Unica Orienta dell'Università degli studi di Cagliari.

SVILUPPO E ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

- Predisporre un piano di formazione-aggiornamento rivolto al personale docente finalizzato a raggiungere una maggiore consapevolezza nella progettazione e realizzazione di pratiche didattiche efficaci.
- Favorire la partecipazione dei docenti alle attività per l'insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera (CLIL).
- Perfezionare lo sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento.

INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

- Perseguire risultati di maggiore partecipazione attiva delle famiglie nella costituzione e nella azione incisiva degli organi collegiali.



PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

L'attività didattica e il benessere dello studente a scuola, sono le priorità che l'Istituto si pone. Pertanto l'innovazione sarà incentrata soprattutto sul favorire esperienze e metodi che aiutino i nostri studenti a migliorare le competenze di base del biennio e quelle più specifiche di indirizzo del triennio, attraverso una **didattica attiva** e che faccia uso anche delle **nuove tecnologie** della comunicazione.

La centralità dello studente nel percorso educativo è sottolineata anche dalle recenti novità legislative riguardanti la **Riforma degli Istituti Professionali** (Decreto Legislativo n.61 del 13 aprile 2017), che ribadiscono ancora una volta l'importanza del principio della "personalizzazione educativa" volta a rafforzare e innalzare le competenze di ciascuno studente e di ogni studentessa; le stesse fanno riferimento a «metodologie di apprendimento di tipo induttivo» e prevedono l'organizzazione delle attività per Unità di Apprendimento.

In linea con tutto ciò, l'Istituto sta avviando un processo di rinnovamento della metodologia, con l'attuazione di pratiche didattiche in grado di rispondere più adeguatamente alle esigenze formative degli studenti. La progettazione di **Unità di Apprendimento** (UdA), di Compiti Autentici, costituiscono l'elemento fondamentale di tale didattica. Le UdA consentono lo svecchiamento delle pratiche didattiche e anche se la didattica tradizionale è ancora praticata, si sta avviando un rinnovamento metodologico significativo, volto a valorizzare l'impegno, l'interesse, la partecipazione e la motivazione degli studenti.

Particolare attenzione rivestono percorsi e progetti in **collaborazione con enti** privati, enti pubblici ed **associazioni** presenti sul **territorio** che hanno come aree di intervento la promozione di percorsi sulla legalità, la sostenibilità ambientale, la cultura della salute, del benessere, della solidarietà, della cittadinanza digitale, dell'educazione interculturale e della cittadinanza attiva.

Fondamentale importanza, nel curriculum scolastico rivestono inoltre i **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento** (PCTO) che permettono agli studenti di acquisire o potenziare le competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e le competenze trasversali. Tutto questo per permettere un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.



AREE DI INNOVAZIONE

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

L'istituto, attraverso una riflessione all'interno dei dipartimenti disciplinari, si pone l'obiettivo di lavorare nella direzione di rafforzare l'applicazione di metodologie attive che rendano lo **studente protagonista** e co-costruttore del suo sapere.

La programmazione delle **UDA interdisciplinari**, attraverso la nuova metodologia basata sui compiti di realtà, problemi da risolvere, strategie da trovare e scelte da motivare, è finalizzata a stimolare una riflessione nello studente sul proprio percorso di crescita e di autonomia, per evitare la demotivazione riducendo così il rischio di dispersione.

Le UDA inserite all'interno dei **PCTO** risultano fondamentali per proporre agli studenti del triennio i compiti di realtà legati a risvolti professionali e lavorativi per i quali risulta fondamentale la rielaborazione concettuale delle esperienze effettuate.

L'Istituto possiede inoltre un patrimonio infrastrutturale che permette agli studenti di qualsiasi indirizzo, di svolgere attività in **ambienti "laboratoriali"**, quindi più informali rispetto a quelli delle lezioni tradizionali. Questo ha il merito di far emergere capacità e talenti anche degli studenti più fragili e rendere più motivanti le attività scolastiche.

Da non sottovalutare infine il **Piano Formativo Individuale (PFI)** che ogni Consiglio di Classe dal primo anno di studi è chiamato a redigere per ogni singolo allievo e che verrà aggiornato durante l'intero percorso scolastico. Il PFI contiene tutti i dati relativi allo studente, i saperi e le competenze acquisite nel corso di studi e si fonda sul «bilancio personale». Essendo un piano individualizzato offre la possibilità di motivare e orientare gli studenti nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e professionale.

CONTENUTI E CURRICOLI

L'emergenza sanitaria, se da un lato ha rallentato o reso meno motivante l'attività didattica, dall'altro ha permesso di **implementare gli strumenti didattici e le competenze digitali** di docenti e studenti. La situazione contingente ha in questo modo diffuso delle metodologie didattiche che prima erano utilizzate da un ristretto numero di docenti. In particolare si è fatto ricorso ad alcuni strumenti online quali GSuite o Edmodo, e lo stesso registro elettronico Spaggiari è diventata una piattaforma su cui condividere materiali didattici, strutturare verifiche, comunicare in modo tempestivo con studenti e famiglie. Questo rinnovamento didattico ha consentito lo sviluppo di specifiche competenze e ha rivelato pienamente l'importanza di tali mezzi che tuttora vengono utilizzati per stimolare, approfondire,



sostenere il percorso formativo.

Si è evidenziata tuttavia la necessità di approfondimenti nella formazione di docenti e studenti, al fine di stabilizzare l'uso di tali risorse didattiche, per sfruttarne appieno tutte le potenzialità, migliorando le occasioni e la qualità delle collaborazioni tra scuole, enti e territorio.

RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'Istituto, per promuovere in maniera efficace alcune attività programmate, aderisce alle seguenti reti di scuole:

- **Rete d'ambito territoriale n° 7;**
- **Rete di scopo tra il CPIA n 2 di Serramanna** e le istituzioni scolastiche che erogano i percorsi di II livello per adulti del Medio Campidano.
- **Rete Nazionale Istituti Alberghieri RE.NA.I.A.**
- **Rete Nazionale Istituti Agrari RE.N.IS.A**
- **Rete per l'Orientamento in uscita progetto UNICA**
- **Accordi la Regione Sardegna** per il rilascio al termine del terzo anno delle qualifiche professionali
- **Le attività di PCTO**, con la stipula di **convenzioni** e la formalizzazione di **collaborazioni con soggetti esterni**, permettono di stabilire una serie di rapporti con le strutture presenti nel territorio legate ai diversi indirizzi di studio, nelle quali gli studenti hanno la possibilità di realizzare gli stage professionalizzanti.
- **Collaborazioni con enti, associazioni del territorio anche a scopo culturale o educativo.**



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

Nell'ambito del **Programma Operativo Nazionale "per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento"** 2014-2020. asse V – infrastrutture per l'istruzione – fondo europeo di sviluppo regionale (fesr) – react eu- azione 13.1.4.A, **il nostro Istituto ha beneficiato dei seguenti finanziamenti:**

Codice progetto	Titolo del progetto	Importo finanziato	Acquisto effettuato
FESRPON-SA-2022-12	Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo	€ 130.000,00	Serra idroponica 4.0

Codice progetto	Titolo del progetto	Importo finanziato	Acquisto effettuato
FESRPON-SA-2023-7	"Laboratorio didattico eco sostenibile, green, innovativo"	€ 350.000,00	<i>Trattrice multiaccessoriata per indirizzo agrario-sede di Villacidro. Attrezzature per i laboratori di cucina e pasticceria indirizzo alberghiero-sede di Arbus</i>

Codice progetto	Titolo del progetto	Importo finanziato	Acquisto effettuato
FESRPON-SA-2023-30	"Laboratorio didattico eco sostenibile, green, innovativo"	€ 150.000,00	<i>Laboratorio di automazione e telegestione di sistemi – sede di Guspini. Attrezzature per il laboratorio di sala bar -Sede di Arbus</i>



INIZIATIVE PREVISTE IN RELAZIONE ALLA «MISSIONE 1.4-ISTRUZIONE» DEL PNRR

Il nostro Istituto è inserito nel programma **FUTURA, LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI (PNRR)**. Il piano prevede riforme, tra cui quella degli istituti professionali per adeguare l'offerta formativa alle richieste di innovazione che vengono dal mondo dell'industria 4.0 e quella dell'orientamento in uscita della scuola secondaria di secondo grado che dovrà prevedere moduli di orientamento di non meno di 30 ore per le studentesse e gli studenti di tutte la classi.

Sul piano degli investimenti il programma FUTURA prevede due linee d'azione:

- **NEXT GENERATION CLASSROOM AMBIENTI DI APPRENDIMENTO INNOVATIVI**

I finanziamenti concessi all'Istituto per questa linea consentono la realizzazione di 12 classi interattive digitali nei plessi dell'Istituto. I nuovi arredi previsti si integreranno con quelli attuali così da garantire una maggiore mobilità e flessibilità, con possibilità di cambiare la configurazione sulla base delle attività disciplinari e delle metodologie didattiche adottate da ciascun docente. Gli studenti ruoteranno nelle aule trovandosi di ora in ora in ambienti di apprendimento nuovi, che faciliteranno la rinascita continua della concentrazione.

Le nuove tecnologie da installare (monitor interattivi con dimensione dello schermo pari a 65" equipaggiati con OPS e webcam, installati su carrelli con ruote, tablet con dimensione dello schermo pari a 10,6"ricaricabili su appositi carrelli di ricarica, software per la gestione delle aule e piattaforma per la didattica digitale integrata) permetteranno di promuovere e sviluppare, nelle ore curricolari, la didattica esperienziale e attività cooperative e collaborative, in cui gli studenti lavoreranno su progetti in modo attivo, per arrivare a potenziare, all'interno di ciascuna aula, anche problem posing e problem solving.

Si potenzieranno le competenze digitali della popolazione scolastica, consentendo l'accesso attivo e consapevole alle risorse digitali per apprendere un modo di accedere al digitale e di viverlo in modo consapevole, sicuro, critico.

Si promuoverà inoltre l'interconnettività delle aule con altri spazi di apprendimento e l'inclusività.

- **NEXT GENERATION LABS - LABORATORI PER LE PROFESSIONI DIGITALI DEL FUTURO**

Grazie ai finanziamenti concessi dal MIM per quest'azione i laboratori si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi predisposti per la robotica e l'automazione e con l'uso dell'intelligenza artificiale. Le nuove tecnologie da installare permetteranno di promuovere e sviluppare, nelle ore curricolari, la didattica esperienziale e attività



cooperative e collaborative, in cui gli studenti lavoreranno su progetti in modo attivo. Si avrà la possibilità di affrontare l'obsolescenza tecnologica con contenuti avanzati evergreen (validi a lungo termine) e cross-device (utilizzabili su più dispositivi), preparare docenti e studenti agli imminenti scenari della formazione immersiva, del metaverso e della mixed reality, valorizzare la rete internet con contenuti e applicazioni virtuali in cloud, in standard web 3.0, condivisi da più scuole, classi e utenti.

In accordo con il gantt del progetto, sono in fase di acquisto:

- Per l'**indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica** un laboratorio virtuale che permetterà l'apprendimento di diverse tecniche di saldatura e macchine a controllo numerico che doteranno l'Istituto di ambienti in cui riprodurre scenari industriali, quali i processi produttivi automatizzati, come contesti per lo sviluppo delle nuove competenze richieste alle figure professionali tecniche del mondo del lavoro.
- Per l'**indirizzo Agricoltura e Sviluppo Rurale** laboratori che consentiranno di realizzare tour virtuali e video 360 all'interno di fattorie del territorio. I laboratori si attuano con una fase di progettazione degli obiettivi e dei contenuti, la scelta e il coinvolgimento di aziende agricole di riferimento, uscita con interviste e riprese virtuali sul territorio. In seguito, si realizza a scuola il montaggio del video immersivo, e del tour all'interno delle imprese all'interno delle quale vengono evidenziati contenuti pertinenti alla innovazione. Fra gli obiettivi vi è quello di realizzare corsi immersivi dedicati alla sicurezza sul lavoro nelle aziende agricole.
- Per gli **indirizzi Enogastronomia e Sala e Vendita** verrà creata un'aula immersiva che permetterà l'uso della realtà virtuale e aumentata per realizzare un'ampia gamma di laboratori tematici, in tutte le discipline di indirizzo.

- **RIDUZIONE DEI DIVARI**

Per quanto riguarda la Linea di Investimento 1.4 *Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica*, all'Istituto è stata assegnata la somma di **€ 162.530,79**.

Le linee d'azione previste sono le seguenti:

- a. **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. L'erogazione dei percorsi sarà a carattere individuale.
- b. **Percorsi di potenziamento delle competenze di base:** 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 in italiano, matematica e inglese, di motivazione e ri-motivazione e di



accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno, erogati a piccoli gruppi di almeno 3 destinatari.

- c. 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 (minimo 3 destinatari).
- d. Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari:** attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curricolare, rivolti a gruppi di un minimo di 9 e un massimo di 15-20 destinatari. Le tematiche dei percorsi laboratoriali saranno principalmente orientate al rafforzamento del curricolo scolastico in riferimento al profilo professionalizzante. Ciascun percorso, dalla durata di 15 ore, sarà erogato congiuntamente da almeno un docente esperto con specifiche competenze e da un tutor.

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

L'OFFERTA FORMATIVA: corsi diurni e serali

I profondi cambiamenti che si sono determinati nella società pongono l'esigenza di soddisfare, in modo adeguato, i nuovi bisogni formativi, anche con il ricorso a forme di educazione permanente. Per questo motivo l'Istituto Volta, da anni, oltre ai diversi indirizzi di studio professionale rivolti ai giovani studenti, ha implementato l'offerta formativa attraverso l'attivazione di corsi serali per adulti. Essi presentano una struttura diversa dai corsi diurni, allo scopo di renderne più agevole la frequenza per gli adulti o per i giovani che scelgono la formazione della sera.

PERCORSI DI ISTRUZIONE PER GLI ADULTI (CORSI SERALI)

Si rivolgono:

- a tutti coloro che necessitano di una riqualificazione professionale;
- a tutti coloro che in passato abbiano interrotto gli studi e avvertano l'esigenza di **completare la propria formazione**;
- a chi, già in possesso di un diploma, desideri **integrare** le proprie conoscenze;
- a coloro che, a prescindere da un eventuale impiego lavorativo, desiderano ancora mettersi in gioco, entrare in contatto con persone con le medesime



aspettative, con il fine di socializzare **arricchendo il proprio bagaglio culturale** a stranieri adulti che vogliono allargare le loro conoscenze culturali e **competenze professionali**.

Sono articolati in:

1. PERCORSI DI I LIVELLO, EROGATI DAI CPIA

Corrispondono alle classi prima e seconda superiore e consentono l'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione alla classe terza. Per l'iscrizione è richiesto il diploma di scuola media.

Tali corsi sono ospitati nella sede centrale di Via Banfi a Guspini.

2. PERCORSI DI II LIVELLO, EROGATI DA QUESTA ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sono finalizzati all'acquisizione del diploma di istruzione secondaria di secondo grado e comprendono:

- Secondo periodo didattico biennale (**corrispondente alle classi terza e quarta superiore**) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno;
- Terzo periodo didattico annuale (**corrispondente alla classe quinta superiore**) finalizzato all'acquisizione del diploma.

Per l'A.S. 2023/24 sono autorizzati e funzionanti i seguenti percorsi:

1. **AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE – VILLACIDRO** (CLASSI 3[^] E 4[^])
2. **ENOGASTRONOMIA OPZIONE PASTICCERIA - ARBUS** (CLASSE 4[^])
3. **CORSO SERALE SERVIZI SOCIO SANITARI - GUSPINI** (CLASSE 3[^])



I NOSTRI INDIRIZZI DI STUDIO: IL PECUP

Il percorso di istruzione professionale e il PECUP

I percorsi di istruzione professionale, riformati dal **decreto legislativo 61** del 13 aprile **2017**, qualsiasi sia l'indirizzo di studio scelto, si contraddistinguono per il **Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)**.

Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato.

Il **Decreto del 24 maggio 2018, n. 92** regolamentando i profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, stabilisce le competenze sia per l'area comune che per l'area di indirizzo che qui di seguito vengono riportati.

Risultati di apprendimento comuni a tutti gli indirizzi

- 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.
- 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 professionali

IPSIA

Settore Industria e Artigianato Indirizzo: "Manutenzione e assistenza tecnica"

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze, abilità minime e conoscenze essenziali.

Competenza n. 1

Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.

Competenza n. 2

Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Competenza n. 3

Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.

**Competenza n. 4**

Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.

Competenza n. 5

Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento.

Competenza n. 6

Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

IPSSS***Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale***

Indirizzo: "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale"

PROFILO PROFESSIONALE

Il diplomato dell'indirizzo dei "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1

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.

Competenza n. 2

Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle equipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.

Competenza n. 3

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.

Competenza n. 4

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

Competenza n. 5

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.

Competenza n. 6

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.

Competenza n. 7

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.

Competenza n. 8

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

Competenza n. 9

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.

Competenza n. 10

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.

IPSAR**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Indirizzi:
"Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza turistica"****PROFILO PROFESSIONALE**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della



filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1

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

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4

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

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6

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

Competenza n. 7

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

**Competenza n. 8**

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10

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

Competenza n. 11

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

IPSASR

Servizi per l'Agricoltura, lo Sviluppo Rurale, la valorizzazione dei prodotti del territorio e la 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 forestali e montane", possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi (D.Lgs 61/2017), oltre ai seguenti risultati di apprendimento declinati in termini di competenze:

Competenza n. 1

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

Competenza n. 2

Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere



animale e la qualità delle produzioni.

Competenza n. 3

Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.

Competenza n. 4

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

Competenza n. 5

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.

Competenza n.6

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.

Competenza n. 7

Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.

Competenza n. 8

Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.

Competenza n. 9

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.

Competenza n. 10

Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.



I NOSTRI INDIRIZZI DI STUDIO: INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

Settore Industria e Artigianato

ORGANICO <i>D. Lgs 61/2017</i>	IPSIA				
	I	II	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Scienze Giuridico Econ.	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	14	14	14
Scienze integrate (Biologia/Fisica/Chimica)	4	4			
TIC	2	2			
T.T.R.G.	3	3			
T.E.E.A.			5	5	4
T.M.A.			5	4	4
T.T.I.M.			4	5	5
Laboratori tecnologici ed esercit.	5	5	4	4	5
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
TOTALE	32	32	32	32	32
COMPRESENZE					
Lab. T.E.E. con TTRG	2	2			
Lab. T.E.E. con FISICA	2	2			
Lab. T.E.E. con TEEA			3	3	3
Lab. T.E.E. con TTIM			3	3	3
Lab. T.E.E. con TMA			3	3	3
Labor. Informatica con T.I.C.	2	2			
	6	6	9	9	9

TIC = Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione

TTRG = Tecnologie e Tecniche di Rappresentazioni Grafiche

TEEA = Tecnologie Elettriche, Elettroniche e Applicazioni

TTIM = Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione

TMA = Tecnologie meccaniche applicate

Viene previsto l'insegnamento dell'EDUCAZIONE CIVICA, come materia pluridisciplinare, per un totale minimo di 33 ore annuali



Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

ORGANICO D. Lgs 61/2017	IPSSS				
	I	II	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	14	14	14
Scienze Integrate	2	2			
TIC	2	2			
2° Lingua Straniera (Francese)	2	2	2	2	2
Igiene e cultura medico-sanitaria			5	5	5
Scienze Umane e Sociali	4	3			
Psicologia Generale e Applicata		1	5	5	4
Diritto, Economia e Tecnica Amm. del settore socio sanitario			3	4	5
Metodologie Operative	4	4	3	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
TOTALE	32	32	32	32	32
Compresenze					
Labor. Informatica con T.I.C.	2	2			
Labor. Metod. Oper. con Scienze Umane	4	3			
Labor. Inform. con Scienze Integrate		1			
	6	6			

Viene previsto l'insegnamento dell'EDUCAZIONE CIVICA, come materia pluridisciplinare, per un totale minimo di 33 ore annuali



Servizi socio sanitari

DISCIPLINE	IPSS- corso serale		
	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
TOTALE ORE AREA COMUNE	10	10	10
Lingua e lett. Francese	2	2	2
Igiene e cultura medico-sanitaria	3	3	3
Psicologia generale ed applicata	3	3	3
Diritto e legislazione socio sanitaria	3	3	3
Tecnica Amministrativa		2	2
Metodologie operative	2		
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	13	13	13
TOTALE	23	23	23



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ORGANICO D. Lgs 61/2017	IPSAR ENOGASTRONOMIA (Cucina)				
	I	II	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	14	14	14
Scienze integrate (Biologia/Fisica/Chim.)	2	2			
TIC	2	1			
Lingua Francese	1	2	3	3	3
Scienza Alimenti	2	2	4	3	4
Labor. Cucina *	3*	3*	7	6	5
Labor. Sala *	2*	2*		2	2
Labor. Accogl. Turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministr.			4	4	4
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
TOTALE	32	32	32	32	32
COMPRESENZE					
Labor. Cucina con Sc. Alimenti	2	2	2	1	1
Labor. Inform. con sc. integrate		1			
Labor. Informatica con T.I.C.	2	1			
Labor. Informatica con Accogl.	2	2			
	6	6	2	1	1

* Nel biennio divisione in squadre

Viene previsto l'insegnamento dell'Ed. Civica, come materia pluridisciplinare, per un totale minimo di **33 ore annuali**



ORGANICO D. Lgs 61/2017	IPSAR SALA E VENDITA				
	I	II	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Scienze Giuridico Economiche	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	14	14	14
Scienze integrate (Biologia/Fisica/Chimica)	2	2			
TIC	2	1			
Lingua Francese	1	2	3	3	3
Scienza Alimenti	2	2	4	3	4
Labor. Cucina *	3	3		2	2
Labor. Sala *	2	2	7	6	5
Labor. Accogl. Turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Arte e territorio					
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
TOTALE	32	32	32	32	32
Compresenze					
Labor. Cucina con Sc. Alimenti	2	2			
Labor. Inform. con scienze integr.		1			
Labor. Sala con Sc. Alim.			2	1	1
Labor. Accogl. Tur. con Sc. Alim.					
Labor. Informatica con T.I.C.	2	1			
Labor. Informatica con Accogl. Tur.	2	2			
	6	6	2	1	1
* Nel biennio divisione in squadre					

Viene previsto l'insegnamento dell'**Ed. Civica**, come materia pluridisciplinare, per un totale minimo di **33 ore** annuali



ORGANICO D. Lgs 61/2017	IPSAR: ACCOGLIENZA TURISTICA				
	I	II	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Scienze Giuridico Econ.	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	14	14	14
Scienze integrate (Biologia/Fisica/Chimica)	2	2			
TIC	2	1			
Lingua Francese	1	2	3	3	3
Scienza Alimenti	2	2	4	3	4
Labor. Cucina *	3	3			
Labor. Sala *	2	2			
Labor. Accogl. Turistica	2	2	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Tecn. di comunicazione				2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
TOTALE	32	32	32	32	32
Compresenze					
Labor. Cucina con Sc. Alimenti	2	2			
Labor. Inform. con scienze integr.		1			
Labor. Sala con Sc. Alim.					
Labor. Accogl. Tur. con Sc. Alim.			2	1	1
Labor. Informatica con T.I.C.	2	1			
Labor. Informatica con Accogl. Tur.	2	2			
	6	6	2	1	1

*Nel biennio divisione in squadre

Viene previsto l'insegnamento dell'Ed. Civica multidisciplinare, per un totale minimo di **33 ore** annuali



Enogastronomia opzione: **Prodotti dolciari artigianali e industriali**

DISCIPLINE	IPSAR- corso serale (Pasticceria)		
	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore
Lingua Italiana	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
TOTALE ORE AREA COMUNE	10	10	10
Lingua Francese	3	2	2
Scienza degli alimenti	4*	2	3
Laboratorio Pasticceria	4	3	2
Diritto e Tecniche Amministrative		2	2
Tecnica di Organizzazione e Gestione dei Proc. Prod.	2	2	2
Analisi e Controlli Chimici		2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	13	13	13
TOTALE	23	23	23

* di cui 1 ora in presenza con laboratorio di pasticceria



Servizi per l'Agricoltura, lo Sviluppo Rurale, la valorizzazione dei prodotti del territorio e la gestione delle risorse forestali e montane

ORGANICO D. Lgs 61/2017	IPSASR (Agrario)				
	I	II	III	IV	V
Descrizione	Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
Lingua Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	14	14	14
Scienze integrate (Biologia/Fisica/Chimica)	4	4			
TIC	2	2			
Lab. Biol. e Chim. Appl.			3	3	
Agronomia del territorio agrar. e for.			3	3	3
Economia agraria e legisl. di settore			4	4	4
Tecniche produz. vegetali e zootec.			3	3	3
Gestione e valorizz. delle attiv. produt.			3	3	3
Logistica e marketing prod. alim.			1	1	2
Agricoltura sostenibile e biologica			1	1	3
Ecologia e pedologia	4	4			
Labor. Tec. Agrarie	4	4			
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
TOTALE	32	32	32	32	32
Compresenze					
Labor. Tec. Agrarie con Ecologia	2	2			
Labor. Tec. Agrarie con Chimica	2	2			
Labor. Tec. Agrarie con Agronomia			3	2	2
Labor. Tec. Agrarie con Tecn. Allev.			2	3	3
Labor. Tec. Agrarie con Biolog. Appl.					
Labor. Tec. Agrarie con Chim. Appl.					
Labor. Tec. Agrarie con Valorizz.			2	2	2
Labor. Tec. Agrarie con Econ.			2	2	2
Labor. Informatica con T.I.C.	2	2			
	6	6	9	9	9

Viene previsto l'insegnamento multidisciplinare dell'Ed. Civica, per un totale minimo di **33 ore**



Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

DISCIPLINE	IPSASR (Agrario) corso serale		
	3^ ANNO	4^ ANNO	5^ ANNO
	Lingua Italiana	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
TOTALE ORE AREA COMUNE	10	10	10
Laborat. di Biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione - (A051)	2* (+1 Compr.)	2* (+1 Compr.)	-
Tecniche di produzione vegetali e zootecniche - (A051) / (A052)	3* (+1 Compr.)	3* (+1 Compr.)	3* (+1 Compr.)
Agronomia Territoriale e Sistemi Forestali - (A051)	2* (+2 Compr.)	2* (+1 Compr.)	2* (+2 Compr.)
Economia Agraria e legislazione del settore agrario e forestale - (A051)	2* (+1 Compr.)	2* (+2 Compr.)	3* (+2 Compr.)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive sviluppo del territorio e sociologia rurale - (A051)	2	2	3
Agricoltura sostenibile e Biologica - (A051)	2	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	13	13	13
Totali	23	23	23
Totale ore in presenza	5*	5*	5*



RIFORMA SULL'ORIENTAMENTO

Linee guida per l'orientamento n.328 del 22 dicembre 2022

Obiettivi fondamentali

Il Decreto di adozione delle Linee guida per l'orientamento n.328 del 22 dicembre 2022 ha lo scopo di attuare la riforma dell'orientamento, disegnata dal Piano nazionale di ripresa e resilienza e di conseguire i seguenti obiettivi:

- potenziare il raccordo tra i primi due cicli di istruzione, permettendo ai giovani di **prendere decisioni ponderate e consapevoli** volte a valorizzare le potenzialità di cui sono dotati;
- ridurre la **dispersione scolastica**;
- facilitare con progetti *ad hoc* l'accesso a tutti i giovani **all'istruzione di tipo terziario**;

garantire una **formazione costante** che permanga anche nell'età adulta, per gestire le innovazioni del sistema lavorativo

I moduli curriculari di orientamento

Sono previste **30 ore** di orientamento per ogni anno scolastico.

Le 30 ore possono essere gestite in **modo flessibile** nel rispetto dell'autonomia scolastica sia in orario curricolare che extracurricolare e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite.

E-Portfolio

Ogni modulo di orientamento di almeno 30 ore prevede apprendimenti personalizzati che vengono registrati in un **portfolio digitale** "E-Portfolio" che **integra** il percorso scolastico in un quadro unitario, **accompagna** ragazzi e famiglie nella riflessione e nell'individuazione dei maggiori punti di forza dello studente all'interno del cammino formativo, ne **evidenzia** le competenze digitali e le conoscenze e le esperienze acquisite.

Nuove figure professionali: Orientatore e Tutor

Per l'anno scolastico 2023/2024 (Circolare prot. n. 958 del 5 aprile 2023) per consentire in via prioritaria l'avvio delle attività curriculari di orientamento per le classi del secondo biennio e del quinto anno dell'Istituto, sono state **formate**, attraverso un **corso di 20 ore** organizzato da INDIRE, nuove figure professionali: quella dell'**orientatore** e dei **tutor**



Docenti tutor

Ogni istituzione scolastica e formativa individua i **docenti di classe** chiamati a svolgere la funzione "tutor" di gruppi di studenti, in un dialogo costante con lo studente, la sua famiglia e i colleghi, svolgendo due attività:

- supportare ogni studente all'interno del suo percorso formativo;
- costituirsi "consigliere" delle famiglie, nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o delle prospettive professionali.

Piattaforma digitale "*Unica*" per l'orientamento

Studenti e famiglie avranno a disposizione una piattaforma digitale contenente:

- informazioni e dati per una scelta consapevole nel passaggio dal primo al secondo ciclo d'istruzione, sulla base delle competenze chiave e degli interessi prevalenti dello studente;
- documentazione territoriale e nazionale sull'offerta formativa terziaria (corsi di laurea, ITS Academy, Istituzioni AFAM, ecc.);
- dati utili per la transizione scuola-lavoro, in relazione alle esigenze dei diversi territori; funzioni per l'utilizzo di E-Portfolio.

Job placement (*collocazione lavorativa*) anche per la scuola

Viene prevista anche una figura nell'ambito del quadro organizzativo di ogni istituzione scolastica che, sulla base dei dati sulle prospettive occupazionali trasmesse dal MIM, dialoghi con famiglie e studenti nell'ottica di agevolare la prosecuzione del percorso di studi o l'ingresso nel mondo del lavoro, al fine di favorire l'incontro tra le competenze degli studenti e la domanda di lavoro.

Monitoraggio

È previsto apposito monitoraggio sull'attuazione delle Linee guida nonché la valutazione del loro impatto. In esito a tali processi si potrà procedere al loro aggiornamento per rafforzarne l'efficacia.

Per l'anno scolastico 2023/2024, le scuole saranno chiamate a **progettare moduli di orientamento formativo per gli allievi di almeno 30 ore**, prioritariamente nelle classi del triennio.



PCTO

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

In un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono chiamate a svolgere un ruolo chiave per l'acquisizione di capacità e competenze utili a cogliere le opportunità che si presentano in previsione dei cambiamenti della società e del mondo del lavoro di domani.

L'obiettivo dei PCTO è quello di mettere in grado lo studente di acquisire o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e le competenze trasversali, per un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

I PCTO, quindi, la cui durata complessiva minima è di 210 ore (a iniziare dalla seconda classe) si fondano su due principali dimensioni:

- **quella orientativa**
- **quella formativa** riguardante lo sviluppo delle **competenze trasversali**.

Dimensione orientativa

I PCTO contribuiscono ad esaltare la valenza dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento. (estratto dalle Linee Guida, DM 774 del 04/09/2019)

Dimensione formativa

Tutte le attività condotte nei PCTO devono essere finalizzate all'acquisizione delle competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e delle competenze trasversali, quali:

- **competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;**
- **competenza in materia di cittadinanza;**
- **competenza imprenditoriale;**
- **competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.**

Attuazione dei percorsi

Le attività dei PCTO, possono essere condotte con diverse modalità e in diversi contesti: in contesti organizzati e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate.

I percorsi sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi in relazione alla loro età e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio.



L'articolazione dei percorsi seguirà le seguenti fasi:

Fase A- Sviluppo di conoscenze e delle competenze di base:

- **Corso sulla sicurezza** nel mondo del lavoro (solo per le classi terze);
- **Didattica in aula**, attraverso lo svolgimento di moduli frontali per lo **sviluppo di competenze trasversali** spendibili nel mondo del lavoro e di supporto all'esperienza lavorativa, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici, propri delle materie di indirizzo.
- **Incontri con esperti del settore, testimonial, visite presso aziende del settore, workshop ed esperienze laboratoriali realizzate a scuola e/o in contesti extrascolastici** al fine di indirizzare gli allievi alla scoperta delle loro attitudini e interessi.
- **Approfondimenti in materia di diritti e doveri del cittadino e cittadinanza attiva e corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro**

Fase B - Sviluppo delle competenze professionali:

partecipazione a manifestazioni, attività professionalizzanti interne o esterne alla scuola, percorsi e **stage** organizzati dalla scuola, nel territorio nazionale e anche all'estero, partecipazione a **concorsi, gare e progetti**

Fase C - Ricaduta dell'esperienza svolta: conclusione e verifica

Al termine di ogni anno scolastico, lo studente dovrà compilare una scheda di valutazione sul suo percorso formativo, mentre alla fine del quinto anno è richiesta una relazione finale che verrà presentata all'esame di stato.

Personalizzazione dei percorsi

I percorsi saranno personalizzati:

- a) in relazione alle strutture del territorio** (in considerazione di esigenze di vicinanza per particolari richieste delle famiglie)
- b) in relazione alla valorizzazione di particolari attitudini/talenti** (scambi culturali all'estero in partenariato con Istituti analoghi concordando esperienze di stage: *ERASMUS K2 VET*)
- c) in relazione alla disabilità** (per gli studenti con disabilità, secondo i principi della legge n.104/1992, le attività di alternanza sono progettate dal Consiglio di classe in un'ottica di "progetto di vita" che consenta di favorire la coscienza di sé, la mobilitazione di nuove risorse personali, nonché la promozione dell'emancipazione della persona, accompagnandola verso l'età adulta). A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività che tenga conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo, che potranno essere opportunamente flessibilizzati, nella durata e nella distribuzione annuale, al fine di offrire il supporto adeguato allo studente interessato.



Gli studenti che seguono una programmazione personalizzata svolgeranno lo stesso percorso previsto per la classe e si prevede un affiancamento del docente di sostegno.

Valutazione del percorso

Nei PCTO la valutazione si distingue in:

- **valutazione di processo**, che consente di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente. Gli strumenti di verifica possono essere diversi come ad es. rubriche, schede di osservazione, diari di bordo, portfolio digitale;
- **valutazione dei risultati** che consente di accertare le competenze in uscita rispetto ai traguardi prefissati, tenendo conto del livello di partenza; gli esiti possono essere accertati in diversi modi: prove esperte, compiti di realtà, project work, relazioni e presentazioni.

La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, viene attuata dai docenti del Consiglio di classe, tenuto conto delle **attività di osservazione in itinere** svolte dal tutor interno, da quello esterno, sulla base degli strumenti predisposti in fase di progettazione.

Sulla base delle suddette attività di osservazione e dell'accertamento delle competenze raggiunte dagli studenti, il Consiglio di classe procede alla valutazione degli esiti delle attività dei PCTO e della loro **ricaduta sugli apprendimenti disciplinari** e sulla **valutazione del comportamento**.

La valutazione della/e esperienza/e **concorre pertanto a integrare** quella delle discipline alle quali tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, in tal senso, alla definizione del **credito scolastico**. **In sintesi:**

Valutazione PCTO	
Valutazione processo	Valutazione risultati
Valutazione attraverso l'osservazione strutturata, delle competenze trasversali acquisite nel percorso. Riguardano anche gli aspetti caratteriali, motivazionali della persona.	Accertamento e valutazione dei risultati conseguiti e delle competenze acquisite
Strumenti: <i>Diari di bordo, relazioni, schede di osservazione compilate dal tutor esterno e dal tutor interno</i>	Strumenti: <i>Compiti di realtà, prove esperte, project-work</i>
Valutazione finale a cura del Consiglio di classe <i>(ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul comportamento)</i>	
Certificazione <i>(Nell'ambito del curriculum dello studente)</i>	



Tabella riassuntiva: competenze trasversali
(dalle Linee Guida, ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145)

<p><i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini • Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni • Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma • Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva • Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi • Capacità di creare fiducia e provare empatia • Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi • Capacità di negoziare • Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni • Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera • Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress • Capacità di mantenersi resilienti • Capacità di favorire il proprio benessere
<p><i>Competenze in materia di cittadinanza</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico • Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
<p><i>Competenza imprenditoriale</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creatività e immaginazione • Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi • Capacità di trasformare le idee in azioni • Capacità di riflessione critica e costruttiva • Capacità di assumere l'iniziativa • Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma • Capacità di mantenere il ritmo dell'attività • Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri • Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio • Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza • Capacità di essere proattivi e lungimiranti • Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi • Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia • Capacità di accettare la responsabilità
<p><i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia • Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali • Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente • Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità



Progetti PCTO nei vari indirizzi di studio

INDIRIZZO IPSSS - GUSPINI	
Titolo	GLI AMBITI IN CUI OPERA L'OPERATORE SOCIO-SANITARIO
Descrizione	<p>Il presente progetto intende favorire nelle studentesse e negli studenti del corso IPSS, la conoscenza delle realtà territoriali in cui è richiesta la figura dell'operatore socio-sanitario.</p> <p>In particolare, si prevede un primo periodo in cui, all'interno dell'orario curricolare, le studentesse e gli studenti apprenderanno le conoscenze relative ai vari ambiti in cui opera l'operatore socio-sanitario e un secondo momento, in cui la classe potrà confrontarsi con la realtà territoriale. Nello specifico si cercherà di favorire la partecipazione della classe a seminari e convegni con esperti e professionisti sulle tematiche trattate e, tramite visite guidate presso strutture di accoglienza e consultori, si permetterà loro di conoscere i vari ambiti in cui l'operatore socio-sanitario opera.</p> <p>Si prevede, inoltre, un periodo di PCTO in strutture adibite alla accoglienza di persone anziane.</p> <p>RISULTATI ATTESI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sperimentare un primo approccio operativo con il mondo del lavoro; • Imparare ad operare in un contesto di tipo reale e non simulato; • Mettere in luce capacità e attitudini in ambito lavorativo; • Imparare ad operare in team; • Sviluppare la creatività; • Potenziare la capacità di autonomia nella soluzione di problemi; • Conoscere il contesto operativo locale di riferimento e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete; • Arricchire la formazione e la crescita personale; • Motivare e stimolare l'apprendimento; • Contribuire a far scoprire il lavoro e le competenze professionali come momento fondamentale. <p>Il progetto PCTO prevede attività di:</p> <p>Attività in aula</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il supporto teorico verrà fornito, durante le ore curricolari di lezione, da tutte le discipline di studio con il coinvolgimento, in particolare delle materie dell'area di indirizzo (Psicologia Applicata, Diritto, Igiene, Metodologie Operative). • L'attività d'aula potrà essere realizzata anche attraverso l'intervento di esperti delle varie tematiche attinenti al progetto, rappresentanti di Enti e Istituzioni, Cooperative rappresentanti del mondo del lavoro. L'attività inoltre, potrà essere integrata da interventi di formazione esterna (partecipazione a convegni, visite guidate, seminari, manifestazioni ed eventi di vario tipo attinenti al percorso programmato, ecc.).



	<p>Esperienza pratica di apprendimento in contesto lavorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'attività di PCTO sarà svolta a titolo gratuito presso la casa di riposo "Il Giglio" sita a San Gavino Monreale o altri centri di accoglienza per anziani. • Ore aggiuntive potrebbero essere svolte anche in centri extraterritoriali in occasione di viaggi d'istruzione coerenti con il profilo professionale. (In casi particolari il tutor stabilisce tempi e modalità adeguati in base alle necessità).
--	--

INDIRIZZO IPSIA - GUSPINI	
Titolo	LA SCUOLA IN AZIENDA - PCTO A KM ZERO Triennio
Descrizione	<p>Il progetto è indirizzato agli studenti delle classi 3a, 4a e 5a indirizzo MAT. Prevede la realizzazione dei PCTO in collaborazione con le aziende operanti nel Comune o comunque nel territorio in cui gli studenti sono residenti. Questi percorsi possono rispondere a diverse esigenze sia formative che organizzative tenendo conto dei seguenti aspetti: nella zona di provenienza degli studenti non esistono imprese di dimensioni tali da ospitare intere classi; buona parte degli studenti dell'Istituto è pendolare; spesso gli studenti stessi non conoscono la realtà produttiva della propria zona.</p> <p>Il progetto parte dal convincimento che l'attività PCTO degli studenti nelle aziende del Comune di residenza può rafforzare il legame col proprio territorio, contribuire alla nascita di nuove imprese e ridurre inoltre lo spopolamento ormai dilagante anche nei Comuni del Medio Campidano e basso oristanese.</p> <p>Risultati attesi</p> <p>Consolidamento e rafforzamento delle competenze legate alla salute e alla sicurezza negli ambienti di lavoro con riferimento alla realtà industriale e artigianale nei settori di competenza;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi per la loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; - Acquisire competenze specifiche relative alle attività svolte durante il percorso in azienda. <p>Azioni previste</p> <p>Presentazione del progetto agli studenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione dei percorsi specifici in collaborazione con le aziende del territorio; - Realizzazione del percorso formativo; - Valutazione delle competenze acquisite.

INDIRIZZO IPSAR - ARBUS	
Titolo	STUDENTI OGGI, PROFESSIONISTI DOMANI
Descrizione	Gli obiettivi formativi specifici da raggiungere con le attività di PCTO per l'indirizzo dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera contribuiscono a formare un professionista che ha acquisito conoscenze e



	<p>competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:</p> <p>Articolazione "Enogastronomia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici; • operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali; • applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; • individuare le nuove tendenze enogastronomiche. <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita":</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale <p>Articolazione "Accoglienza turistica":</p> <ul style="list-style-type: none"> • intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela • individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione <p>Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito delle progettazioni individuali definite dai singoli Consigli di classe.</p>
--	---

INDIRIZZO IPSASR - VILLACIDRO	
Titolo	COLTIVARE, ALLEVARE, TRASFORMARE IN SICUREZZA
Descrizione	<p>I percorsi di PCTO per gli studenti dell'Indirizzo IPSASR verranno sostanzialmente articolati in modo che le attività formative ricadano nei seguenti ambiti:</p> <p>1) COLTIVAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erbacee, con particolare riferimento al grano • Arboree, con particolare riferimento a fruttifere • Olivicoltura • Viticoltura <p>2) ALLEVAMENTO ANIMALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovino • Bovino • Suino



3) TRASFORMAZIONI e MARKETING

- Filiera dell'olio e del vino
- Filiera del latte e caseificazione

4) SILVICOLTURA E TUTELA DEL PATRIMONIO BOSCHIVO

- Vivaismo forestale

5) FLOROVIVAISMO E MANUTENZIONE PARCHI E GIARDINI

- Florovivaismo in serra e all'aperto
- Manutenzione giardini e verde pubblico

6) TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

- Meccanizzazione e Agricoltura di precisione

7) FORMAZIONE NELLA GESTIONE AZIENDALE RELATIVAMENTE A SICUREZZA E IMPATTO AMBIENTALE

- Patentino verde
- Corsi sulla sicurezza
- Patente per l'utilizzo dei mezzi agricoli

Generalmente, nello specifico vengono stabiliti annualmente i seguenti percorsi:

Classe III: Sicurezza e florovivaismo

Il progetto di PCTO per la classe terza, sulla base delle indicazioni del MIUR e della normativa nazionale, inizierà con il corso di formazione on line inerente la sicurezza sui posti di lavoro, al termine del quale gli studenti potranno essere avviati ad esperienze di stage presso aziende florovivaistiche del territorio (Murgia Vivai); seguiranno esperienze pratiche presso l'azienda della scuola e ulteriori attività di formazione in apposite piattaforme dedicate.

Classe IV: Allevamento, frutticoltura, tecnologia e innovazione

Gli studenti proseguiranno il percorso relativo all'allevamento bovino, con un'ulteriore esperienza formativa presso l'azienda zootecnica Fratelli Virde. Le attività saranno completate da esperienze pratiche presso l'azienda della scuola nel settore della frutticoltura. In occasione di particolari eventi formativi gli studenti potranno altresì formarsi on line tramite piattaforme riconosciute dal MIUR.

Classe V: Percorso frutticoltura, tecnologia e innovazione

A seguito della realizzazione a scuola di un frutteto costituito da diverse cultivar gli studenti possono riflettere sulle procedure di gestione maggiormente valide, sotto il profilo tecnico ed economico, di un impianto frutticolo. All'interno del percorso rivestirà grande importanza, l'inserimento in realtà locali affermate come l'Associazione Agricoltori Villacidresi, capace di orientare verso una dimensione concreta il mercato del nostro prodotto locale.

FINALITÀ

- acquisizione di buone pratiche relative all'inserimento e alla permanenza nel mondo lavorativo (orari, regole, collaborazione)
- acquisizione di competenze spendibili nell'ambito lavorativo, con particolare riferimento alle tecniche di allevamento animale e vegetale e alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti
- partecipazione al processo di crescita e di miglioramento del territorio di appartenenza;
- formazione globale finalizzata anche all'eventuale prosecuzione degli studi.



VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione è parte integrante del processo formativo e permette di verificare il percorso educativo e cognitivo dello studente nonché l'efficacia delle strategie didattiche adottate. Si articola in

- **diagnostica**: individua il livello di partenza e il possesso di prerequisiti e consente di predisporre la programmazione didattica annuale;
- **formativa**: interviene nel corso dell'azione didattica e ne valuta l'efficacia per predisporre interventi di recupero; ha lo scopo anche di favorire l'autovalutazione da parte degli studenti;
- **sommativa**: misura con un voto il grado di raggiungimento delle competenze.

Ciascun docente, sulla base delle evidenze raccolte, formulerà valutazioni che saranno registrate sul registro elettronico. Sulla base di tali valutazioni il docente formulerà le proposte motivate di voto da sottoporre all'approvazione del Consiglio di classe in occasione degli scrutini intermedi e finali.

La valutazione per competenze, invece, non potrà essere ricondotta ad una sola disciplina e richiederà una valutazione collegiale del Consiglio di classe che potrà essere documentata sul progetto formativo individuale (P.F.I.).

Fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale

- Continuità ed impegno nella partecipazione, nello studio e nel lavoro scolastico
- Livello delle conoscenze e delle abilità raggiunte rispetto alle condizioni di partenza
- Assiduità alle lezioni (in senso quantitativo)
- Attiva partecipazione al lavoro scolastico, apporto personale alla vita e alla crescita della classe (in senso qualitativo)
- Rapporto leale e corretto nei confronti della Istituzione scolastica, dei compagni e degli insegnanti

Valutazione degli studenti con disabilità

Nei confronti degli studenti con disabilità, sulla base della programmazione stabilita nel PEI, la valutazione potrà essere:

- **ordinaria**, laddove si riscontri che l'allievo possa raggiungere un livello di preparazione conforme agli obiettivi didattici minimi stabiliti per la classe;
- **personalizzata**, che prevede la possibilità di somministrare prove di verifica dichiarate equipollenti, ossia dello stesso valore, pur se diverse rispetto ai contenuti, rendendo possibili semplificazioni che non compromettano la loro validità;
- **differenziata**, quando gli obiettivi disciplinari previsti sono nettamente ridotti rispetto a quelli della classe, per cui non è proponibile una valutazione su prove equipollenti.



Griglia di valutazione degli apprendimenti

Giudizio	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
Nulla	1/2	Nessuna conoscenza	Non è in grado di effettuare alcun tipo di analisi e di sintesi	Non sa operare
Gravemente insufficiente	3	Pochissime conoscenze	Evidenzia notevoli difficoltà nell'organizzazione dei dati	Non riesce ad applicare le minime conoscenze, anche se guidato
Insufficiente	4	Carenti, frammentarie e superficiali, incomplete	Effettua analisi parziali e sintesi scorrette. Si esprime con difficoltà	Riesce ad applicare qualche elemento conoscitivo in compiti semplici, commettendo gravi errori
Mediocre	5	Quasi complete seppur superficiali e/o lacunose	Analisi parziale, sintesi imprecisa. Se guidato sa giungere a semplici valutazioni	Applica autonomamente conoscenze minime con qualche errore
Sufficiente	6	Conoscenze complete con qualche imperfezione	Analizza i contenuti in termini coerenti e chiari Rielabora con semplicità, espone con linearità	Applica autonomamente, seppure con qualche imperfezione, le conoscenze
Discreto	7	Conoscenze complete ma non approfondite	È in grado di ordinare e selezionare dati. Effettua analisi e sintesi pertinenti, anche se non compiutamente articolate	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma conserva incertezze
Buono	8	Complete, ampie, organiche	Coglie le implicazioni correlando le informazioni acquisite. Argomenta in modo corretto	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi in modo corretto
Distinto/Ottimo	9/ 10	Accurate, complete, approfondite da apporti personali	Rielabora in modo autonomo e personale; elabora ipotesi; coglie relazioni; argomenta con rigore logico e un linguaggio fluido e appropriato	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti evidenziando sicure abilità specifiche



Tabella di corrispondenza valutazione/giudizio

Voto	Valutazione	Giudizio
1-2	<i>Nulla</i>	Lo studente si esprime in maniera stentata e gravemente incoerente. Non sa strutturare i propri argomenti ed è totalmente incapace di riprodurre i concetti precedentemente proposti. Non conosce gli argomenti trattati. Non si sa applicare nell'attività pratica neppure se guidato e non ha costruito autonomia di lavoro.
3	<i>Gravemente insufficiente</i>	Lo studente si esprime in maniera inappropriata e fatica a strutturare i propri discorsi. Denota un comportamento passivo e demotivato. Presenta gravi lacune di base, conoscenze e competenze del tutto insufficienti. Mostra marcate difficoltà nell'applicare e nel rielaborare le poche conoscenze acquisite.
4	<i>Insufficiente</i>	Anche con guida e suggerimenti lo studente non sa strutturare in modo coerente gli argomenti proposti; riproduce concetti precedentemente proposti in modo superficiale. Dimostra una conoscenza frammentaria degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è discontinua. Non ha costruito autonomia di lavoro.
5	<i>Mediocre</i>	Solo guidato lo studente è capace di strutturare gli argomenti più importanti in modo coerente e facendo un uso adeguato dei concetti appresi. La conoscenza delle problematiche proposte si mantiene a tratti superficiale. L'applicazione nell'attività pratica è discontinua. Ha costruito una limitata autonomia di lavoro.
6	<i>Sufficiente</i>	Lo studente sa strutturare la maggior parte delle problematiche proposte con coerenza; sa applicare in modo sufficientemente autonomo i concetti appresi. Dimostra una conoscenza sostanzialmente completa, ma non approfondita nei contenuti minimi della disciplina. L'applicazione nell'attività pratica è sufficientemente continua. Ha costruito un'adeguata autonomia di lavoro.
7	<i>Discreto</i>	Lo studente sa strutturare le problematiche in modo autonomo e coerente. Fa buon uso dei concetti appresi e dimostra una conoscenza completa degli argomenti studiati, con gli approfondimenti principali. L'applicazione nell'attività pratica è costante e coerente. Ha costruito un'adeguata autonomia di lavoro.
8	<i>Buono</i>	Lo studente è capace di strutturare gli argomenti in modo autonomo e coerente. Applica in modo accurato i concetti appresi e dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è costante, organica e coerente. Ha costruito una buona autonomia di lavoro che gli consente di adottare scelte e decisioni.
9	<i>Distinto</i>	Lo studente è abile nello strutturare in modo chiaro e convincente. Applica in modo accurato i concetti appresi e dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è continua. Ha costruito una adeguata autonomia di lavoro.
10	<i>Ottimo</i>	Lo studente è particolarmente abile nello strutturare temi e problematiche in modo chiaro, preciso e efficacemente argomentato. Applica in modo accurato i concetti appresi, elaborandoli in maniera personale, originale e creativa. Dimostra una conoscenza completa e approfondita degli argomenti studiati. L'applicazione nell'attività pratica è pienamente rispondente alle necessità. Ha costruito una piena autonomia di lavoro



VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Elementi che contribuiscono alla definizione del voto di condotta

In tutti i Consigli di classe, il voto di condotta viene formulato in base ad un giudizio complessivo su:

- Comportamento dello studente tenuto con docenti, compagni e personale della scuola;
- Qualità della partecipazione alle attività curricolari ed integrative;
- Atteggiamento e apporto personale alle attività didattiche curricolari, integrative e/o progettuali stabilite dal Consiglio di classe;
- Frequenza scolastica;
- Eventuali provvedimenti disciplinari.

Sono ammessi alla classe successiva gli studenti che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi (*art. 4, c.5 del D.P.R. 122/2009*).

Il voto di condotta è attribuito in decimi secondo una scala di valori riportati nella tabella della pagina seguente.



Griglia di valutazione della condotta

Voto	Rispetto del Regolamento d'Istituto	Partecipazione al dialogo educativo	Adempimento impegni Scolastici	Frequenza
10	Scrupoloso rispetto del Regolamento di Istituto	Apporti propositivi e originali al dialogo educativo. Disponibilità alla collaborazione con docenti e/o compagni durante le lezioni e le attività didattiche	Puntualità e completezza costanti nell'espletamento degli impegni scolastici.	Frequenza assidua alle lezioni e attività didattiche
9	Rispetto del Regolamento di Istituto	Partecipazione attiva alle lezioni e disponibilità alla collaborazione con docenti e/o compagni durante le lezioni e le attività didattiche.	Puntualità nell'espletamento degli impegni scolastici.	Frequenza assidua alle lezioni e attività didattiche.
8	Osservazione regolare delle norme fondamentali relative alla vita scolastica	Partecipazione attenta alle lezioni e alle attività didattiche.	Puntualità nell'espletamento degli impegni scolastici.	Frequenza costante alle lezioni e attività didattiche.
7	Episodi limitati e non gravi di mancato rispetto del Regolamento scolastico	Interesse selettivo e partecipazione generalmente attenta al dialogo educativo.	Discreta puntualità nell'espletamento degli impegni scolastici	Frequenza all'attività didattica non sempre continua e puntuale (ritardi e uscite anticipate frequenti, assenze frequenti non dovute a motivi di salute)
6	Infrazioni non gravi, reiterate, soggette ad una o più ammonizioni scritte e/o convocazione dei genitori o provvedimento di sospensione dall'attività didattica con conseguente miglioramento della condotta	Interesse selettivo e partecipazione passiva al lavoro scolastico. Episodi di disturbo dell'attività didattica.	Svolgimento degli impegni scolastici non sufficientemente puntuale.	Frequenza discontinua all'attività didattica (numerosi ritardi e uscite anticipate, numerose assenze non dovute a motivi di salute).
Il voto inferiore a 6 decimi determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame di stato				
5	Sospensione dalle lezioni per infrazioni gravi per 15 o più gg, senza aver mostrato, in seguito alla sanzione, alcun ravvedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ continua inosservanza del Regolamento d'Istituto; ➤ comportamenti che violino la dignità e il rispetto della persona; ➤ grave mancanza di rispetto nei confronti delle strutture, degli arredi e delle dotazioni scolastiche; ➤ comportamenti che creino una concreta situazione di pericolo per l'incolumità delle persone; ➤ ogni altro atto penalmente perseguibile e sanzionabile 		



ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Crediti scolastici

A partire dalla classe terza il Consiglio di Classe, nello scrutinio finale, attribuisce ad ogni studente il credito scolastico che consegue dalla media matematica dei voti delle discipline e del voto di condotta e viene attribuita secondo la nuova tabella indicata dal D.L. n. 62 del 2017 art.15:

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	III anno	IV anno	V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Criteri di attribuzione dei crediti scolastici

Nel caso la media dei voti si collochi nella parte alta della banda di oscillazione (uguale o maggiore allo 0,5) verrà attribuito automaticamente il credito massimo previsto dalla fascia.

Se la media si colloca nella parte bassa della banda di oscillazione (inferiore allo 0,5) il Consiglio di Classe può decidere di attribuire il credito massimo previsto qualora verifichi la presenza di almeno **tre requisiti** tra quelli sotto elencati.

Il Collegio dei Docenti ha deliberato, inoltre, che il Consiglio di classe, in presenza di valutazioni positive ottenute mediante voto di consiglio, in sede di attribuzione del credito deve mantenere (nella fascia indicata dalla media dei voti) il punteggio minimo.

Requisiti per l'attribuzione del credito
Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
Assiduità della frequenza scolastica.
Partecipazione ad attività complementari ed integrative.
Giudizio positivo certificato dai tutor (scolastico e di classe) sull'esperienza realizzata nei PCTO
Giudizio positivo formulato dal docente di IRC o di attività alternativa.



CRITERIO DI SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI

Alla fine del primo e del secondo quadrimestre il Consiglio di Classe effettua scrutini sulla base delle norme di legge che prevedono che la valutazione debba tener conto del rendimento scolastico desunto dalle verifiche, dalla frequenza, dall'impegno, dalla partecipazione e dall'interesse alla vita della scuola, dai progressi registrati, dalle abilità manifestate.

Scrutini intermedi e interventi di recupero

I risultati degli scrutini di fine quadrimestre sono comunicati alla famiglia tramite l'allievo.

Per gli studenti che in sede di scrutini intermedio presentano insufficienze in una o più discipline, il Consiglio di Classe predispone interventi di recupero delle carenze rilevate.

È cura del Consiglio di Classe procedere ad un'attenta analisi dei bisogni formativi di ciascun allievo e della natura delle difficoltà rilevate nell'apprendimento delle varie discipline. Il Consiglio di Classe terrà conto anche della possibilità degli studenti di raggiungere autonomamente gli obiettivi formativi stabiliti dai docenti.

L'Istituto per consentire all'allievo di colmare le proprie carenze, attiva interventi di recupero durante l'orario scolastico e in orario extrascolastico compatibilmente ai finanziamenti disponibili.

Al termine degli interventi relativi alle carenze evidenziate, il docente verifica con una prova documentata l'eventuale superamento delle carenze rilevate e ne dà comunicazione alla famiglia.

Scrutini di fine anno, interventi di recupero e integrazione del giudizio finale

L'esito dello scrutinio finale per gli studenti delle classi I, II, III e IV può dar luogo ai seguenti casi:

- **Ammissione** alla classe successiva: il risultato è pubblicato all'albo dell'Istituto con l'indicazione "Ammesso".
- **Non ammissione** alla classe successiva: l'esito di non ammissione alla classe successiva è comunicato per iscritto direttamente alla famiglia con l'indicazione delle motivazioni che hanno portato a tale risultato; all'albo viene riportata solo l'indicazione "Non ammesso".
- **Sospensione del giudizio:** in caso di sospensione del giudizio all'albo viene riportata l'indicazione "Sospensione del giudizio". L'Istituto informa la famiglia per iscritto comunicando un resoconto sulle carenze dello studente, il



periodo in cui verranno somministrate le prove di verifica di superamento delle carenze. Il calendario dei corsi di recupero estivo viene affisso all'albo dell'Istituto.

La sospensione del giudizio verrà deliberata a maggioranza dal Consiglio di Classe secondo i seguenti criteri:

- **Quattro insufficienze lievi (5);**
- **Tre insufficienze lievi (5) ed una grave (4);**
- **Due insufficienze lievi (5) e due gravi (4);**

Sarà comunque compito del Consiglio di Classe, nell'ambito delle sue prerogative, vagliare ogni singola situazione e deliberare, con giustificato e motivato giudizio, sui singoli casi.

L'esito dello scrutinio finale per gli studenti delle classi III e V può dar luogo all'ammissione o non ammissione rispettivamente all'esame di Qualifica e all'esame di Stato.

La finalità delle **azioni di sostegno** e di **recupero** è quella di prevenire l'insuccesso scolastico.

Sintesi delle attività di sostegno e di recupero attivate

Attività	Destinatari	Obiettivi	Periodo di attivazione
Recupero in itinere	Studenti di una classe	Recupero e/o consolidamento degli argomenti trattati	Intero anno scolastico
Sportello didattico	Studenti con gravi insufficienze	Recupero delle carenze rilevate	Dopo gli scrutini del primo quadrimestre
Corsi di recupero	Studenti con giudizio sospeso	Recupero delle carenze rilevate	Dopo gli scrutini di giugno
Percorsi formativi individualizzati	Studenti di tutte le classi	Ha il fine di motivare e orientare gli studenti nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo.	Redatto nel primo anno di corso e aggiornato durante l'intero percorsoscolastico
Percorsi di apprendimento personalizzati	Studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e stranieri	Realizzazione di percorsi didattici calibrati su specifiche esigenze formative	Intero anno scolastico
Piani di studio personalizzati per l'integrazione e il recupero	Studenti in situazioni di svantaggio e/o diversa abilità	Realizzazione di percorsi didattici calibrati su specifiche esigenze formative	Intero anno scolastico



ESAME DI QUALIFICA leFP

A seguito degli accordi stipulati con la Regione Sardegna l'Istituto si adopera per il rilascio al termine del terzo anno delle seguenti qualifiche professionali:

Settore industria e artigianato

- *Operatore elettrico*

Settore Servizi

- *Operatore della ristorazione: Preparazione pasti, Servizi sala e bar, Ricevimento*
- *Operatore agricolo-coltivazione*

L'esame di qualifica potrà essere sostenuto dal candidato previa l'acquisizione della richiesta /dichiarazione degli studenti che vogliono sostenere l'esame di qualifica leFP.

Requisiti per sostenere l'esame di qualifica:

Possono sostenere l'esame gli studenti che frequentano la terza classe di un percorso leFP e che soddisfano i seguenti requisiti:

- Aver frequentato il percorso triennale
- Aver frequentato i tre quarti del monte ore annuale effettivamente svolte nell'ultimo anno
- Aver conseguito l'ammissione all'esame di qualifica con una votazione media di 6/10.

ESAME DI STATO

L'Esame di Stato che si svolge al termine del secondo ciclo di istruzione è un traguardo fondamentale del percorso scolastico dello studente ed è finalizzato a valutare le competenze acquisite dagli studenti al termine del ciclo. Per sostenere l'Esame di Stato lo studente deve essere preventivamente ammesso con una decisione assunta dal consiglio di classe nello scrutinio finale dell'ultima classe del percorso di studi.

Il nuovo esame di Stato si articola in:

- **due prove scritte** a carattere nazionale. La prima prova è comune a tutti gli indirizzi di studi, mentre la seconda è specifica per l'indirizzo frequentato.
- in un **colloquio** che si svolge sulla base degli obiettivi specifici di apprendimento del corso ed in relazione alle discipline di insegnamento dell'ultimo anno.



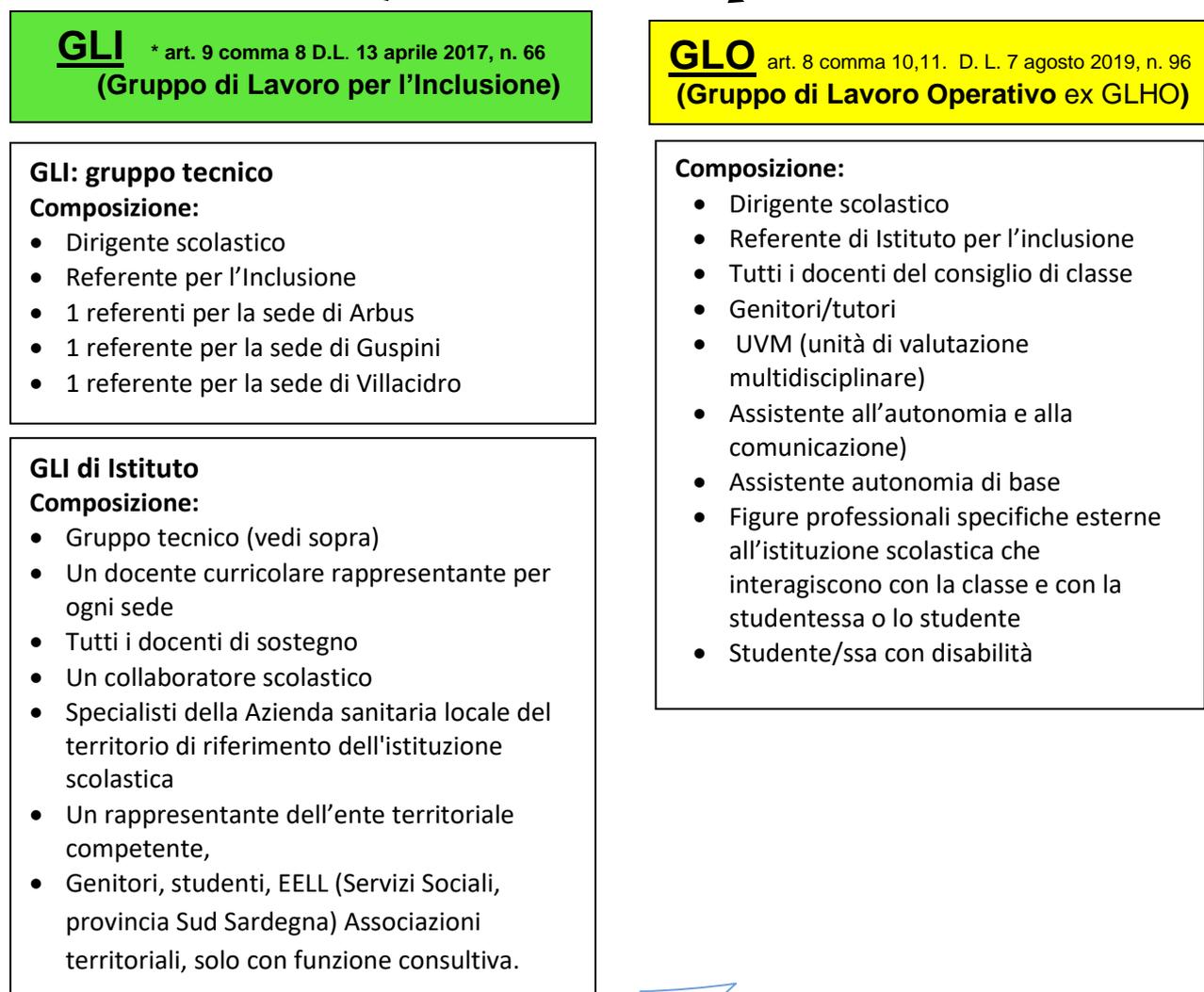
INCLUSIONE

Nell'Istituto sono iscritti diversi studenti con bisogni educativi speciali (BES), tra cui allievi diversamente abili, con disturbi specifici nell'apprendimento (DSA) e con situazioni di svantaggio affettivo-relazionale, socio-economico e culturale. Tali allievi sono integrati e supportati nelle varie discipline teoriche, laboratoriali, in tutte le attività didattiche svolte dalla classe, nelle uscite didattiche, nei viaggi d'istruzione, nell'attività di PCTO. I docenti dell'Istituto partecipano periodicamente a diversi corsi di formazione sulle tematiche di inclusione, disagio, bullismo e cyberbullismo. Il percorso di inclusione viene svolto da un team di docenti di sostegno, che cooperano in modo sinergico fra loro, con i consigli di classe, con le famiglie e con tutti gli enti che partecipano alla crescita formativa ed educativa dello studente.

ORGANIGRAMMA

Dirigente Scolastico

Referente di Istituto per l'inclusione





EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", (d'ora in avanti, Legge), ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica oltre che nel primo anche nel secondo ciclo d'istruzione. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

Le Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 ed emanate con decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35 promuovono la corretta attuazione dell'innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell'articolo 3, una revisione dei curricoli di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni.

La norma prevede, all'interno del curricolo di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti e affidare ai docenti del Consiglio di classe o dell'organico dell'autonomia. La Legge, ponendo a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Compito del nostro Istituto è quello di valorizzare e potenziare l'esercizio della cittadinanza attiva, ampliando gli apprendimenti disciplinari attraverso i progetti trasversali quali: **Legalità, Ambiente, Salute e alimentazione, Educazione stradale e Valorizzazione della cultura territoriale**, per formare cittadini responsabili e partecipi, dunque "attivi".

In particolare, alcuni obiettivi risultano qualificanti dal punto di vista formativo e coerenti con l'elaborazione di un curricolo di istituto di Educazione Civica:

- **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 della consapevolezza dei diritti e dei doveri;



- **Sviluppo di comportamenti responsabili** ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- **Sviluppo delle competenze digitali degli studenti**, con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media;
- **Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva**, aperta al territorio ed in grado di sviluppare l'interazione con la comunità locale.

In allegato: curriculum verticale di educazione civica

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Progetti che coinvolgono tutte le sedi

❖ 10 STORIE

(Classi 4^a e 5^a dei diversi plessi scolastici)

Il nostro Istituto aderisce a una proposta progettuale della Caritas diocesana che promuove un ciclo di incontri con **persone** che hanno coltivato **passioni** con **impegno e dedizione**, intitolato "10 Storie" rivolti alle classi quarte e quinte degli istituti superiori presenti nel territorio. I nostri studenti parteciperanno a uno dei dieci incontri ponendo domande e interagendo con l'ospite e con il presentatore arricchendo così di ulteriori **contributi l'intervista**. Gli eventi saranno registrati e trasmessi sui social della Caritas Diocesana e sul canale YouTube della Diocesi di Ales-Terralba. Per quest'anno il progetto propone, inoltre, un laboratorio di giornalismo curato dalla direttrice del periodico "Nuovo Cammino".

❖ INCONTRO CON L'AUTORE

(Coinvolge studenti dei diversi plessi scolastici)

Il progetto si pone l'obiettivo di **contrastare la disaffezione alla lettura** da parte dei nostri studenti, che spesso vedono il libro come oggetto da scansare, molto lontano dalla loro idea di piacere, immersi sempre più in un mondo digitale fatto di immagini e suoni. In quest'ottica nasce l'idea di promuovere l'incontro delle scolaresche con l'autore di un libro di cui verrà proposta la lettura durante l'anno scolastico. Per la realizzazione della giornata conclusiva del progetto, ci si avvarrà della collaborazione del "*Club Jane Austen*" di Villacidro.

Progetti sedi IPSIA e IPSSS – Guspini

❖ ATELIER DI CUCINA

(Tutte le classi)

Il presente percorso, con la valorizzazione delle risorse e degli strumenti presenti in istituto, intende promuovere, attraverso la metodologia del *cooperative learning* e del *tutoring*, un itinerario rivolto a tutti gli studenti della sede di Guspini. Esso ha come finalità generale il **perseguimento delle autonomie personali**, nell'accezione del *saper fare* e del *saper essere*, attraverso un percorso in cui gli studenti dovranno imparare a pianificare la realizzazione di un menù a partire dalla scelta, l'acquisto, il trattamento e la consumazione dei prodotti necessari.



❖ **UNA PANCHINA ROSSA CONTRO L'INDIFFERENZA** *(Tutte le classi)*

In occasione della giornata internazionale del **"25 novembre contro la violenza sulle donne"** si propone la realizzazione e il posizionamento, nel cortile adiacente alla sede centrale di Guspini, di una panchina rossa realizzata nei laboratori dell'IPSIA che intende essere un monito per i passanti contro la violenza sulle donne e nel contempo un ammonimento contro l'indifferenza. In occasione del 25 novembre gli studenti delle diverse classi si adopereranno in una serie di attività finalizzate alla presentazione delle **tematiche attinenti al femminicidio**.

❖ **CRESCERE NELLA LEGALITÀ**

Gli studenti effettueranno, presso l'aula magna dell'Istituto, incontri con il Maresciallo della compagnia dei Carabinieri di Guspini, nell'ambito delle attività di promozione della **cultura della legalità** e la **salvaguardia degli interessi della collettività**. L'iniziativa è volta a stimolare una riflessione sui valori fondanti di una società responsabile al fine di contribuire alla formazione di una autentica e partecipata cultura della legalità.

Progetti PCTO

❖ **VERIFICHE E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI ELETTRICI** *(Classe V A MAT)*

Il progetto prevede l'elaborazione e la realizzazione di un piano relativo alla verifica e alla manutenzione degli impianti elettrici installati nella sede centrale del nostro Istituto. La classe sarà suddivisa in più squadre di manutentori che avranno il compito di **redigere e realizzare praticamente il piano di manutenzione**. Il progetto prevede la collaborazione e il supporto degli EE.LL (Provincia SU). Saranno inoltre organizzati alcuni sopralluoghi didattici in realtà industriali e artigianali del territorio allo scopo di far acquisire agli studenti ulteriori competenze riguardo alla manutenzione degli impianti e alla sicurezza nei luoghi di lavoro.

❖ **DIAMO ENERGIE ALLA SCUOLA** *(Classe V A MAT)*

Corso di **120 ore**, effettuato in collaborazione con **Enel** e le aziende del territorio che seguono i lavori per l'azienda. Al termine del corso gli studenti una volta diplomati, affronteranno un esame finale che, qualora venga superato, consentirà **l'assunzione** immediata nelle aziende dell'indotto Enel.

Progetti sede IPSAR - Arbus

❖ **CIOCCOLAB** *(3^A EN, 4^A EN, 5B SV e corso serale)*

Il progetto vuole aumentare la **conoscenza sul temperaggio del cioccolato** o in termini tecnici la "precristallizzazione del cioccolato". Le finalità del progetto sono quelle di acquisire le varie tecniche del temperaggio del cioccolato, capirne l'importanza affinché si possa ottenere un prodotto di qualità professionale elevata.

❖ **GRANDI LIEVITATI (I PANETTONI)** *(3^A EN, 4^A EN, 5B SV e corso serale)*

Il progetto si pone l'obiettivo di rafforzare le conoscenze sulle farine e ancora di più sulla "forza" della farina e sull'utilizzo del lievito madre, nella **realizzazione dei prodotti da forno** che hanno lunga lievitazione. L'attività verrà svolta attraverso un approccio pratico e teorico in laboratorio con la partecipazione di un esperto esterno.

❖ **SU COCCOI***(Triennio ENO, 5^B SV e corso serale)*

Il *cocconi* è un pane tipico della Sardegna. Nei tempi passati era il pane delle feste e veniva preparato per la celebrazione di matrimoni e per le ricorrenze delle **Pasqua**. Il progetto è nato con l'idea di **preservare questa preparazione** "emblema" della Sardegna facendo sviluppare agli studenti di cucina le abilità necessarie e andando a rafforzare quelle già presenti cercando, laddove presenti, di incentivare le attitudini di alcuni di quegli studenti più portati a seguire questa tradizione.

❖ **SUL SENTIERO DEL MIELE***(Triennio ENO, 5^B SV e corso serale)*

Il progetto multidisciplinare prevede un'esperienza didattica laboratoriale di avvicinamento **all'analisi sensoriale** del miele in cui si accompagnano gli studenti alla scoperta di questo prezioso dono della natura, attraverso una **visita in un laboratorio** di smielatura in un'azienda del territorio nel periodo primaverile per osservare le fasi e le tecniche di lavorazione del miele e per conoscere le caratteristiche organolettiche di alcune tipologie di mieli uniflorali con la creazione di un banqueting finale con i mieli analizzati e utilizzati in cucina in occasione della **Giornata mondiale delle api** (20 maggio 2024).

❖ **LA RICETTA DEL MESE***(Classe 3^ A EN)*

Il progetto prevede la produzione di **brevi audiovisivi** che illustrino **l'esecuzione di una ricetta** realizzata dagli studenti durante l'attività di laboratorio con il supporto del docente di cucina. Ogni video verrà pubblicato mensilmente sulle pagine social e/o sul sito della scuola con il titolo "La ricetta del mese". La ricetta verrà eseguita a turno da uno studente, ma sarà fondamentale la collaborazione del gruppo classe.

❖ **C'E' PIU' GIOIA NEL DARE CHE RICEVERE***(Classi seconde e triennio)*

Progetto di cittadinanza attiva, **inclusione e solidarietà sociale** che coinvolge studenti e docenti nella preparazione di un **pranzo solidale** per circa 30 persone in situazione di disagio-economico individuate dall'associazione "*Angeli del Cuore*" di Arbus. Obiettivo del progetto è quello di "far nascere cittadini consapevoli", insegnando, non soltanto le discipline ma trasmettendo i valori della solidarietà.

Progetti PCTO

❖ **BAR DIDATTICO "Coffe time!"***(Tutti gli indirizzi)*

Progetto che prevede la **simulazione d'impresa** attraverso **l'apertura del laboratorio di sala/bar** dell'istituto di via Gramsci al personale e agli studenti per offrire un servizio "Bar" dalle ore 9.30 alle ore 12.30. Attraverso una turnazione calendarizzata, tutte le classi saranno coinvolte:

- Indirizzo sala- vendita: servizio di caffetteria e gastronomia;
- Indirizzo cucina e pasticceria: preparazioni gastronomiche (es. pizzette, tramezzini ...)
- Indirizzo accoglienza turistica: gestione di alcuni aspetti organizzativi (predisposizione della lista delle merende; predisposizione del listino di vendita e di menù del giorno).

❖ **IL VINO RACCONTA IL TERRITORIO***(Indirizzo sala e vendita)*

Alla scoperta di una tra le più grandi **aziende vitivinicole** d'Europa che, accanto a ricerca e all'innovazione, salvaguarda l'ambiente e il rispetto per la biodiversità e rappresenta l'orgoglio



della storia del territorio catalano. Attraverso una **visita guidata** presso le cantine storiche e al Museo della tenuta "**Sella & Mosca**" si darà modo agli studenti di individuare i prodotti di qualità del territorio catalano ricercando le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità e comprendere il ruolo del marketing nella valorizzazione dei prodotti e dei saperi del territorio.

Progetti sede IPSASR - Villacidro

❖ **NATALE SOSTENIBILE**

(Tutte le classi e Corso serale SSS di Guspini)

Il progetto prevede un breve percorso inerente la storia delle **tradizioni popolari** legate al Natale, da svilupparsi, seppure a livelli diversi, in tutte le classi del plesso di Villacidro. Gli studenti saranno coinvolti in attività pratiche volte **all'allestimento di addobbi natalizi**, con particolare riferimento a presepe e albero di natale **creativi** e possibilmente **rispettosi dell'ambiente**, illuminati, in quest'anno in cui è particolarmente sentito il problema del risparmio energetico, tramite mini impianti che utilizzino energia rinnovabile.

❖ **COACH PER UN GIORNO**

(Tutte le classi)

Il progetto si propone di **diffondere lo sport** e favorire la socializzazione e il **rispetto delle regole**. Si prevede di assegnare a circa 10 studenti il ruolo di coach per un giorno relativamente alle discipline sportive in cui sono particolarmente competenti: pallamano, pallavolo, calcio e calcetto, tennis tavolo, danza, pugilato e arti marziali, body building. Oltre all'esplicazione delle regole base, gli studenti, supportati dai docenti referenti del progetto, organizzeranno delle **giornate sportive** con dei mini tornei che potrebbero eventualmente coinvolgere anche gli studenti delle altre sedi.

❖ **IL LATTE E I SUOI DERIVATI**

(Tutte le classi)

Il progetto prevede un breve percorso inerente il latte e la sua **trasformazione**. Attraverso un laboratorio pratico gli studenti acquisiranno conoscenze teoriche sulle caratteristiche del latte e sui processi base necessari per la sua trasformazione, con particolare riferimento al **formaggio, la ricotta e lo yogurt**. Supportati dai docenti potranno in essere pratiche tradizionali legate alla caseificazione e all'utilizzo dei derivati nell'alimentazione e nella pratica dolciaria sarda (pardulas e sebadas).

❖ **SALUTE E ALIMENTAZIONE NELLA TRADIZIONE CONTADINA**

(Tutte le classi)

Il progetto prevede un breve percorso inerente la storia dell'alimentazione dei popoli del Mediterraneo, con particolare riferimento ai **derivati del grano**, di cui gli studenti potranno conoscere le caratteristiche agronomiche, l'utilizzo a scopi alimentari e le tradizioni popolari e religiose ad esso legate. Attraverso piccole esperienze pratiche gli studenti potranno riflettere sull'importanza del grano e sugli **aspetti culturali e sociali** derivanti dalla sua coltivazione, trasformazione e sui molteplici utilizzi possibili a scopo alimentare.

❖ **PERCORSI AGROALIMENTARI**

(Classi del triennio)

Il progetto prevede un percorso osservativo e descrittivo nell'ambito del quale gli studenti impareranno a conoscere le fasi salienti della **trasformazione di diversi prodotti agroalimentari** di rilievo nel territorio di appartenenza. In particolare, assisteranno alle fasi di produzione dell'**olio** extravergine di oliva presso un frantoio oleario, di lavorazione



trasformazione del **pomodoro** presso la Casar, delle fasi di realizzazione di un **distillato** presso un liquorificio artigianale.

❖ **PARLARE E COMUNICARE NELL'ERA DIGITALE** *(Classi del triennio)*

In occasione della trentottesima edizione del **Premio Letterario G. Dessì**, e in collaborazione con la Fondazione Giuseppe Dessì gli studenti del triennio della sede di Villacidro incontreranno la scrittrice **Vera Gheno**, sociolinguista e autrice italiana, specializzata in comunicazione digitale, collaboratrice dell'Accademia della Crusca e autrice di diversi articoli scientifici e saggi.

❖ **LA STORIA NEI CAMPI** *(Classi 3^A e 4^A)*

Il progetto prevede un breve percorso inerente la **storia dell'agricoltura** a partire dall'età medievale fino al 1700, che consenta agli studenti di riprodurre praticamente le tecniche colturali e gli interventi agronomici relativi ai diversi periodi storici studiati, con particolare riferimento alla **rotazione delle colture**, alle **innovazioni tecnologiche**, alle recinzioni e alla diffusione della **floricoltura** per l'allestimento di giardini e l'ornamento personale.

❖ **CONDUCO IN SICUREZZA** *(Classi 4^A, 5^A, Docenti e ATA)*

Il progetto proposto intende formare **figure professionali** con competenze specifiche per quanto riguarda la conduzione delle **macchine agricole** in sicurezza, requisito formativo essenziale per operare in tutte le aziende agricole. Per questo motivo, è necessario corredare questa azione con lo svolgimento di un **corso teorico pratico** in diverse giornate per il conseguimento della patente per la conduzione delle macchine agricole e forestali così come previsto dal D.LGS. 81/2008.

❖ **PATENTINO FITOSANITARIO** *(Classi 5^A, Docenti e ATA)*

Il progetto intende formare figure professionali con competenze riguardanti **l'utilizzo dei fitofarmaci in agricoltura** e di tutti i mezzi biotecnologici per la tutela dell'ambiente e della salute del consumatore. Il corso si svolgerà in diverse giornate durante l'anno scolastico con la partecipazione di **esperti e enti esterni**.

❖ **PRESERVIAMO LA BIODIVERSITÀ** *(Classe 4^A)*

Il progetto prevede un percorso osservativo, sensoriale e descrittivo nell'ambito del quale gli studenti impareranno ad osservare, conoscere e classificare, contribuendo a preservare le **specie tipiche della macchia mediterranea** presenti nel territorio di Villacidro.

Attraverso la raccolta di numerose tipologie di sementi e foglie, gli studenti arricchiranno la dotazione vegetale dell'Istituto con nuove specie procedendo alla loro propagazione. I materiali raccolti verranno inoltre conservati e classificati per la **realizzazione di un erbario**.

❖ **MANGIARE PANE A..... SFINIMENTO** *(Corso serale)*

Il progetto prende avvio dalle lezioni frontali e teoriche svolte in classe che abbracciano contenuti multidisciplinari quali le tecniche di allevamento vegetale (coltivazione del frumento) e la chimica delle trasformazioni alimentari. Le basi teoriche verranno arricchite da una fase laboratoriale che permetterà di toccare con mano, tutte le fasi di **trasformazione dalla farina al pane**, di approfondire così gli argomenti trattati a lezione ed acquisire nuove conoscenze e competenze.

❖ **LA VIA LATTEA: UN PERCORSO CHE DAL LATTE ARRIVA AL FORMAGGIO** *(Ser.)*

Le basi teoriche, fornite attraverso le lezioni curricolari, verranno arricchite dal percorso



laboratoriale che permetterà di toccare con mano, tutte le fasi di produzione. Si tratterà di un progetto di **microcaseificazione** svolto presso i laboratori dell'Istituto, attraverso il quale gli studenti, con l'aiuto dei docenti coinvolti, avranno la possibilità di approfondire gli argomenti trattati a lezione ed acquisire nuove conoscenze e competenze.

Viaggi di istruzione/PCTO

Soggiorno linguistico con percorsi di PCTO a Malta

Progetto per le classi quinte di tutte le sedi presentato come candidatura al Bando "Educazione al digitale - Tech Education" proposto dalla Fondazione di Sardegna per l'anno scolastico 2023/24. Il progetto prevede un **approfondimento** della **lingua inglese**, attraverso uno stage linguistico, e la modulazione di **percorsi di PCTO** da svolgersi a Malta.

Proposta di Accredimento Erasmus+ (VET- KA120)

Per l'A.S. in corso, l'Istituto avvierà le procedure per l'accredimento al programma di mobilità dell'Unione europea nei settori dell'istruzione e della formazione professionale, denominato Erasmus+. La partecipazione alla mobilità Erasmus+ consentirà ai beneficiari (studenti e docenti) di fare un'esperienza qualificante, che comporterà l'acquisizione non soltanto di competenze tecnico-professionali, ma anche l'acquisizione di competenze chiave, trasversali e linguistiche.

Giornate istituzionali per tutte le sedi

In ogni sede si procederà con l'organizzazione di attività di sensibilizzazione e dibattito in occasione di giornate istituzionali o commemorative quali:

25 novembre: Giornata internazionale contro la violenza sulle donne;

3 dicembre: Giornata Internazionale delle persone con disabilità;

27 gennaio: Giornata internazionale delle vittime della Shoah;

7 febbraio: Giornata di sensibilizzazione contro il bullismo e il cyberbullismo;

10 febbraio: Giornata del ricordo;

21 marzo: Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo di tutte le vittime delle mafie;

22 marzo: Giornata mondiale dell'acqua.

Partecipazione a iniziative proposte dal territorio

Ogni Consiglio di Classe potrà inoltre predisporre attività o aderire ad iniziative culturali proposte da enti, associazioni in occasioni di giornate commemorative o particolarmente significative dal punto di vista storico-sociale, artistico-letterario o ambientale. (Es: partecipazione a Monumenti aperti, Sagre, a concorsi indetti da associazioni o categorie professionali ...)



PROGETTI UTILIZZO ORE DI POTENZIAMENTO

Potenziamento Classe di concorso B019 Laboratori di servizi di ricettività alberghiera <i>"Qualità e promozione del Front Office"</i>
Ore settimanali disponibili: 10
Classi a cui è rivolto: classi seconde IPSAR – Arbus
<p>Premessa</p> <p>Il Front Office rappresenta il punto nevralgico dell'albergo; è il cervello dell'azienda. L'importanza e l'efficienza di questo settore è affidata ai giovani, che rappresentano coloro che dovranno intraprendere questo lavoro – i nostri allievi -.</p> <p>L'operatività dell'addetto al F.O. (accoglienza turistica) non si identifica solo nella formazione, addestramento e studio ma soprattutto nella promozione interna che rende l'allievo orgoglioso del luogo in cui opera e motivato sotto tutti gli aspetti.</p> <p>L'esigenza di attivare questo progetto nasce dal suggerimento del Ministero dell'Istruzione ma soprattutto perché stimola l'allievo, lo fa crescere professionalmente grazie all'esperienza diretta con i vari ospiti e lo tiene lontano dall'abbandono scolastico (dispersione).</p> <p>Obiettivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare e approfondire l'apprendimento del settore Accoglienza Turistica mettendo in risalto quelle che sono le mansioni di un addetto al F.O. grazie alla collaborazione di tutto il personale della scuola; • Acquisire le competenze tecnico pratiche; • Riconoscere gli aspetti fondamentali della comunicazione nella propria mansione; • Migliorare la qualità della comunicazione fornita e percepita. <p>Realizzazione del progetto</p> <p>Gli studenti saranno impegnati al F.O. dal lunedì al venerdì dalle ore 08.15 alle ore 13.15 secondo un quadro orario ed un calendario appositamente curato che verrà inserito sul web site istituzionale. Gli studenti parteciperanno comunque alle attività della classe quando assolutamente necessarie (verifiche scritte e orali, ecc.).</p> <p>Gli studenti dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi alle 8.15 in classe farsi mettere la presenza dal docente della prima ora e poi cambiarsi e andare al F.O.; • Presentarsi prima di effettuare il turno dall'assistente tecnico di accoglienza turistica e dal docente in turno per le consegne giornaliere; • Rispettare il proprio turno tenendo presente che durante le ricreazioni dovranno rimanere al F.O.



Potenziamento Classe di concorso B017
Laboratori di scienze e tecnologie meccaniche
<i>"Meccanica per il biennio"</i>
Ore settimanali disponibili: 9
Classi a cui è rivolto: classi 1^A e 2^A M.A.T. - Guspini
<p>Premessa</p> <p>Il progetto ha lo scopo di attivare, per la classe prima e seconda del corso MAT, attività integrative di laboratorio riguardanti il settore meccanico. Le finalità sono quelle di arricchire l'offerta formativa e di integrare le attività di laboratorio svolte nei primi due anni di studio, al fine di consolidare le competenze specifiche richieste dal corso di qualifica per Operatore Meccanico. Il progetto seguirà un'impronta strettamente laboratoriale atta a rafforzare le abilità manuali riferite a semplici lavorazioni meccaniche.</p> <p>Obiettivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le proprietà dei materiali ed individuare i relativi impieghi e i processi di trasformazione; • Saper elaborare un foglio di lavorazione relativo alla realizzazione di semplici parti meccaniche; • Saper realizzare semplici lavorazioni meccaniche quali taglio, foratura, limatura, molatura, etc; • Conoscere i principali tipi di saldatura meccanica; • Saper realizzare semplici giunzioni meccaniche con saldatura ad arco. <p>Realizzazione del progetto</p> <p>Il progetto si svolgerà durante le ore curricolari della disciplina Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni. Per evitare il sovraffollamento nei laboratori di Meccanica, dotati di poche postazioni di lavoro, la Classe sarà suddivisa in due gruppi: uno svolgerà l'attività progettuale con l'insegnante di Lab. Di Meccanica mentre l'altro gruppo svolgerà l'attività nei laboratori elettrici, con l'insegnante titolare di Lab.Tecnologici.</p> <p>Articolazione oraria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tre incontri settimanali per la Classe 2^A M.A.T. nelle giornate di lunedì, martedì, giovedì; • Due incontri settimanali per la Classe 1^A M.A.T. nelle giornate di martedì e giovedì.

Potenziamento Classe di concorso B015
Laboratori di scienze e tecnologie elettriche ed elettroniche
<i>"Supporto all'attività didattica"</i>
Ore settimanali disponibili: 35
Classi a cui è rivolto: classi corso MAT – Guspini
<p>Premessa</p> <p>Il progetto è stato elaborato in funzione delle indicazioni scaturite dalla riunione per dipartimenti svoltasi presso i locali dell'Istituto, il 22/09/2022. La realizzazione del percorso sarà condizionata</p>



dalla prioritaria esigenza della sostituzione dei colleghi assenti da parte dei docenti con ore di potenziamento.

Obiettivi

L'attività di potenziamento sarà realizzata principalmente per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Miglioramento dell'offerta formativa del corso anche col potenziamento delle ore di compresenza nelle materie di indirizzo;
- Recupero carenze e arricchimento delle competenze degli studenti del corso MAT con particolare riferimento a quelle pratiche e laboratoriali anche con eventuali rientri pomeridiani;
- Supporto ai docenti tutor nella realizzazione dei progetti PCTO, con particolare riferimento al progetto "La scuola in azienda";
- Attivazione del progetto riguardante interventi di tutoraggio relativi agli studenti del corso MAT.

Realizzazione del progetto

In funzione degli obiettivi appena esposti, compatibilmente con l'orario delle lezioni e con l'esigenza della sostituzione dei colleghi assenti, le ore settimanali di potenziamento potrebbero essere utilizzate nel modo seguente:

- Aumento delle ore di compresenza nelle materie di indirizzo del corso MAT;
- Attivazione di sportelli didattici per attività di approfondimento o recupero degli studenti in difficoltà;
- Organizzazione attività di tutoraggio relative al progetto "Accompagnatore MAT";
- Azione di supporto ai docenti tutor nella realizzazione dei progetti PCTO, tenendo conto delle difficoltà dovute in particolare al numero elevato di aziende coinvolte durante l'attività di alternanza scuola - lavoro.

Potenziamento Classe di concorso A040

Scienze e tecnologie elettriche ed elettroniche

"L'illuminazione di sicurezza nel nostro edificio"

Ore settimanali disponibili: 5

Classi a cui è rivolto: classi 3^a e 4^a corso MAT – Guspini

Il progetto didattico, compatibilmente con le risorse orarie a disposizione, ha la finalità di coinvolgere gli studenti interessati nell'analisi dell'impianto di illuminazione di sicurezza dell'edificio scolastico di Via Banfi in Guspini (Sede Principale).

Questa attività, che dal punto di vista meramente teorico, è prevista nel programma ministeriale delle classi terza e quarta indirizzo MAT, è di carattere pratico – laboratoriale in quanto non riguarda il dimensionamento degli impianti di illuminazione di sicurezza, ma esclusivamente il controllo e la verifica dell'impianto esistente.

Nello specifico, gli studenti dovranno:

FASE 1 – CONTROLLO E VERIFICA IMPIANTO ESISTENTE

- 1) Rilevare e riportare sulle planimetrie dell'edificio (che verranno fornite in formato cartaceo per l'esecuzione dei sopralluoghi) le posizioni dei corpi illuminanti utilizzati per



l'illuminazione di emergenza;

- 2) Codificare ciascun corpo illuminante con un codice alfanumerico univoco;
- 3) Misurare il livello di illuminamento medio mantenuto per ciascun locale con l'utilizzo di misuratori di luminosità (luxmetri) messi a disposizione dall'istituto;
- 4) Riportare i dati ottenuti sulle planimetrie cartacee.

FASE 2 – REALIZZAZIONE ELABORATI GRAFICI E TABELLE NUMERICHE

- 1) Riportare sulle planimetrie dell'edificio di Via Banfi, fornite in formato digitale ("dwg") dall'istituto, la posizione della singola lampada con la relativa codifica alfanumerica univoca;
- 2) Realizzare, su apposito foglio di calcolo, una tabella riassuntiva che associ alla singola lampada i seguenti dati:
 - a) la sua codifica alfanumerica,
 - b) la sua posizione,
 - c) il suo funzionamento,
 - d) il valore medio di illuminamento nel locale in cui è installata.

Le altre ore di potenziamento sono utilizzate ai fini organizzativi



ORGANIZZAZIONE

<p>Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:</p>	<p>Registro online- Spaggiari https://web.spaggiari.eu/home/app/default/login.php?custcode</p> <p>Sito scolastico http://www.iisvoltaguspini.edu.it/</p>
---	--

DIPARTIMENTI

Con l'espressione "**Dipartimenti disciplinari**" si intendono quegli organi collegiali, formati dai docenti che appartengono alla stessa disciplina o area disciplinare, preposti per prendere decisioni comuni su determinati aspetti importanti della didattica.

In sede di Dipartimento disciplinare, i docenti sono chiamati a concordare scelte comuni inerenti al valore formativo e didattico-metodologico, a programmare le attività di formazione/aggiornamento in servizio, a comunicare ai colleghi le iniziative che vengono proposte dagli enti esterni e associazioni, a programmare le attività extracurricolari e le varie uscite didattiche. Durante le riunioni di Dipartimento, i docenti discutono circa gli standard minimi di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, definiscono i contenuti imprescindibili delle discipline, coerentemente con le Indicazioni Nazionali e stabiliscono le linee generali della programmazione didattica-educativa annuale alla quale dovranno riferirsi i singoli docenti nella stesura della propria programmazione individuale.

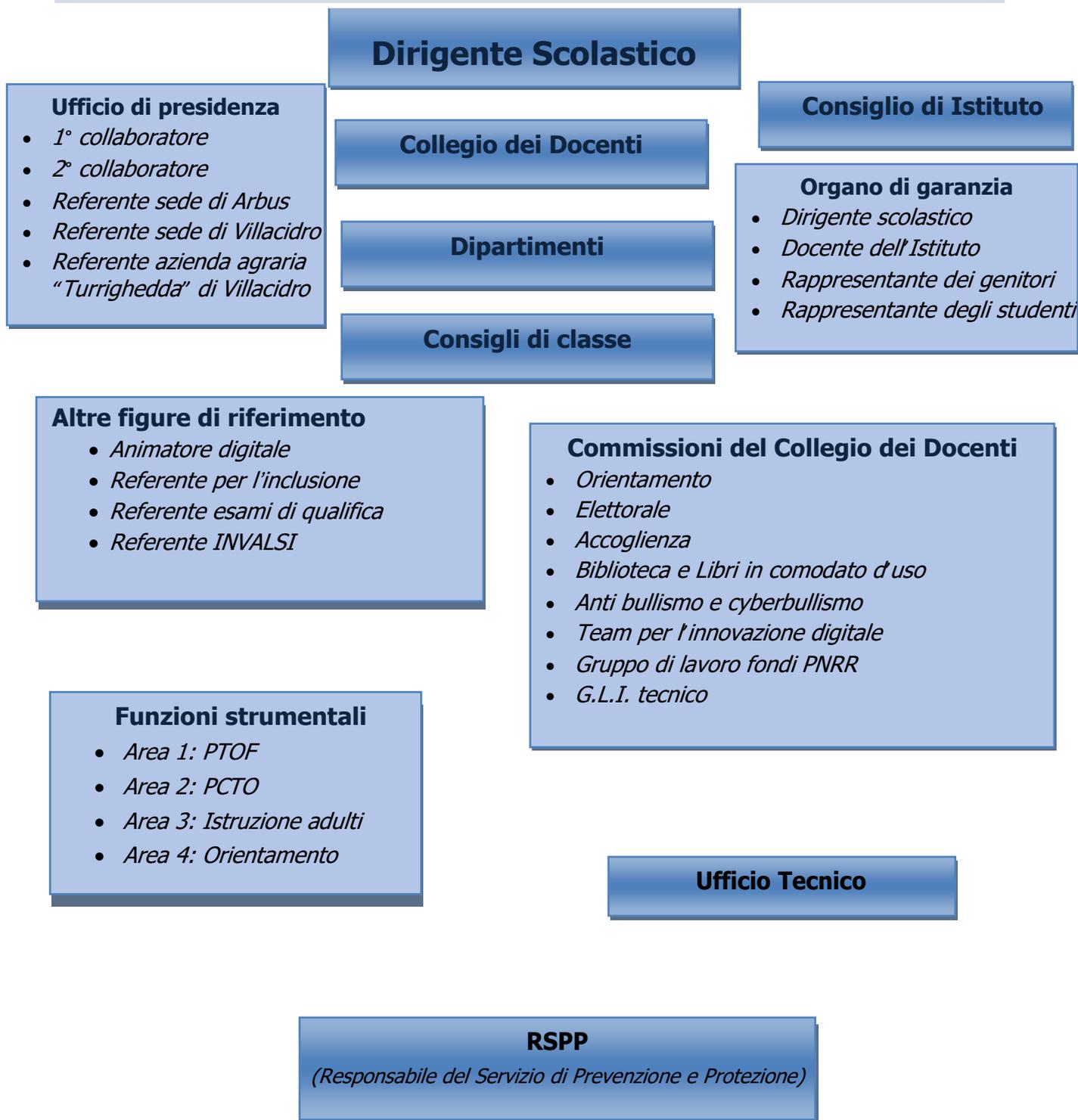
Dipartimenti	Discipline
1. Dipartimento Matematico	Docenti di matematica di tutte le sedi
2. Dipartimento dei Linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Lingua e letteratura italiana • Lingua e cultura inglese • Lingua e cultura francese
3. Dipartimento Storico-Sociale	<ul style="list-style-type: none"> • Storia • Diritto ed Economia • Geografia • Religione



4. Dipartimento Scientifico-Tecnologico (articolato in 4 sotto-dipartimenti)	
4.1 Manutenzione e assistenza tecnica	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze integrate (biologia, chimica, fisica) • TIC • Fisica • Scienze Motorie e Sportive • Tecnologie elettriche ed elettroniche e Applicazioni • Lab. Tecnologici ed esercitazioni • Tecnologie meccaniche ed applicazioni • Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione • Tecnologie e Tecniche di Rappresentazioni Grafiche
4.2 Servizi Socio- Sanitari	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologie operative • Scienze Motorie e Sportive • Scienze umane e sociali / Psicologia Generale e Applicata • Discipline sanitarie • Diritto e Legislazione Socio Sanitaria • Tecnica amministrativa ed Economia Sociale
4.3 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze integrate (biologia, chimica, fisica) • Geografia • TIC • Scienze Motorie e Sportive • Scienza e cultura dell'alimentazione • Lab. Cucina, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica • Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva
4.4 Agricoltura e Sviluppo Rurale	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze integrate (biologia, chimica, fisica) • Geografia • TIC • Scienze Motorie e Sportive • Ecologia e Pedologia • Economia Agraria • Tecniche di Produzione • Chimica Applicata • Lab. Tecnologici ed Esercitazioni • Valorizzazione delle attività produttive e Legislazione di Settore • Sociologia rurale e storia dell'agricoltura • Logistica, Marketing e Produzione Agroalimentare • Agricoltura Sostenibile e Biologica • Agronomia Territoriale
5. Dipartimento Sostegno ed Inclusione	



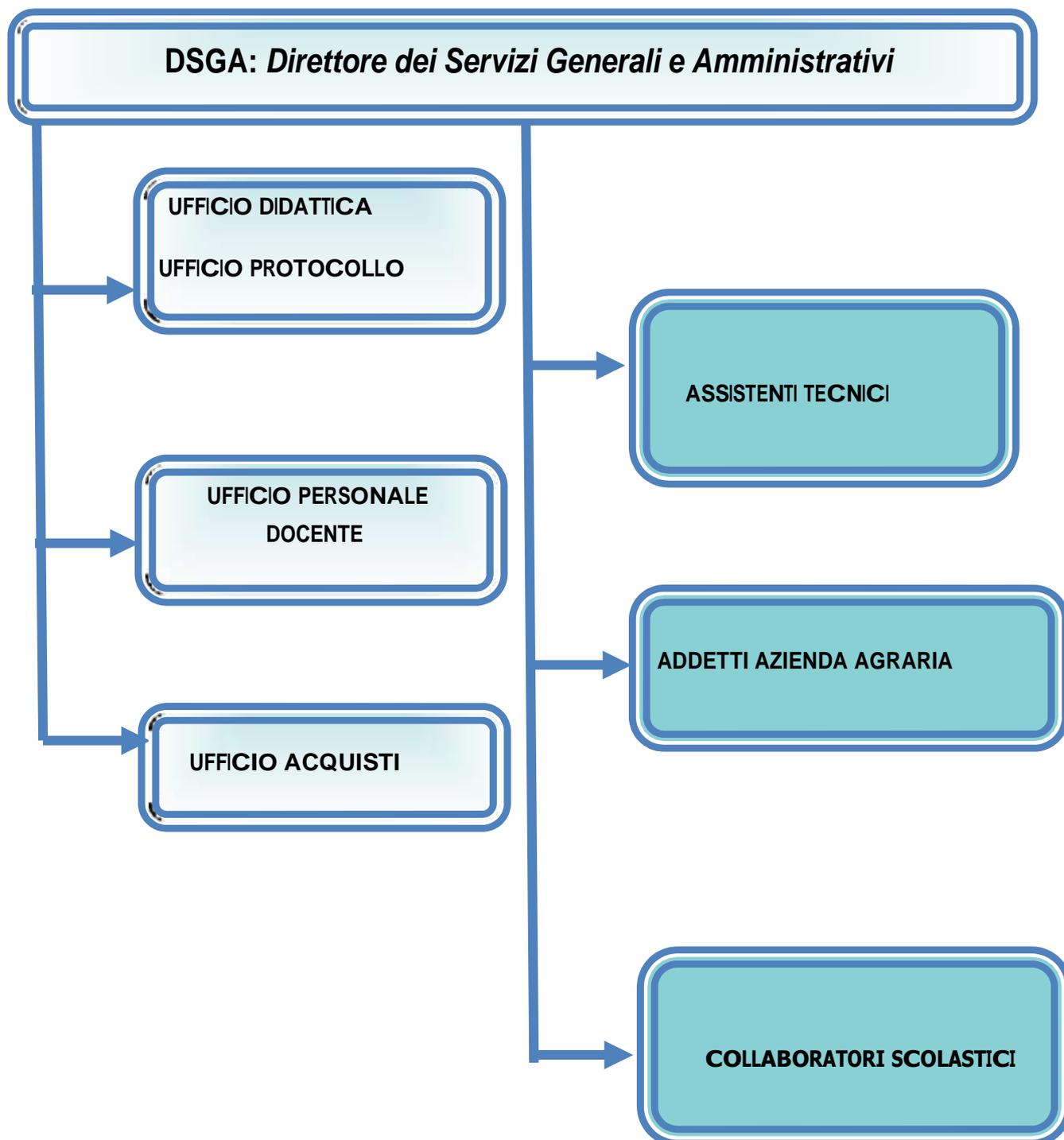
MODELLO ORGANIZZATIVO





ORGANIZZAZIONE AMMINISTRATIVA

I locali adibiti ai servizi amministrativi sono ubicati presso la sede centrale di via Banfi a Guspini. Gli uffici di segreteria sono aperti al pubblico dal lunedì al sabato dalle ore 11.00 alle 13.00.





RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

<i>RE.N.IS.A: RETE NAZIONALE ISTITUTI AGRARI</i>	
Azioni realizzate/darealizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Enti di ricerca
Ruolo assunto dalla scuolanella rete	Partner rete di scopo

<i>RE.NA.I.A. : RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI</i>	
Azioni realizzate/darealizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuolanella rete	Partner rete di scopo



RETE D'AMBITO 7	
Azioni realizzate/darealizzare	• Formazione del personale
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuolanella rete	Partner rete di ambito

UNICA ORIENTA	
Azioni realizzate/darealizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	· Altre scuole · Università
Ruolo assunto dalla scuolanella rete	Partner rete di scopo



PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE E ATA

Tenuto conto dalle indicazioni ministeriali contenute nei decreti n. 65 e 66 del 12 aprile 2023 contenenti il piano di ripartimento delle risorse PNRR per la formazione del personale docente e ATA, dell'assegnazione delle risorse per il team dell'innovazione digitale, dei dati emersi nelle riunioni dei dipartimenti tenutesi il 21 settembre 2023, delle priorità individuate dal RAV, da quanto emerso nel corso del collegio docenti del 26 settembre 2023 si individuano le tematiche di seguito indicate.

PERSONALE DOCENTE

1. TRANSIZIONE AL DIGITALE

- Percorsi formativi sulla transizione digitale nella didattica e nell'organizzazione scolastica, in coerenza con i quadri di riferimento europei per le competenze digitali DigComp 2.2 e DigCompEdu,

2. METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE

- Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base.
- Miglioramento della motivazione scolastica e dei livelli di apprendimento degli studenti grazie all'introduzione delle nuove tecnologie nella didattica curricolare.
- Creazione di ambienti di apprendimento efficaci tramite l'adozione di metodologie e strategie didattiche innovative e l'uso di strumenti didattici digitali.
- Miglioramento dei livelli di competenza nelle Prove invalsi di matematica e di italiano.
- Diffusione di attività didattiche finalizzate alla promozione delle competenze con particolare riferimento alla progettazione delle UdA.

3. GESTIONE DELLA CLASSE

- Gestione dei comportamenti problema: rispetto delle regole con particolare riferimento alle regole di convivenza scolastica.
- Gestione del conflitto tra pari e tra studenti e docenti.
- Comunicazione efficace: guida a una comunicazione positiva tra docente e studente, all'ascolto empatico per comprendere i bisogni degli studenti.
- Gestione delle emozioni: alfabetizzazione emotiva; creare contesti di apprendimento emotivo.
- Strategie per implementare l'autostima e la motivazione negli studenti.
- Strategie per riconoscere, prevenire e arginare il fenomeno del bullismo e del cyberbullismo.

**4. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE**

- Potenziamento delle pratiche didattiche di individualizzazione e personalizzazione per studenti con carenze metodologiche e nelle competenze di base.
- Promuovere la progettazione di ambienti inclusivi ed approfondire l'uso di tecnologie digitali come strumenti compensativi.
- Istruzione per la compilazione del nuovo PEI e del PDP.

5. SCUOLA SICURA

- Aggiornamento della formazione periodica sulla sicurezza (D. Lgs 81/08)
- Corso di primo soccorso, di formazione per addetti all'antincendio, corso per preposti, corso per dirigenti, corso per l'uso del defibrillatore.

6. COMPETENZE LINGUA INGLESE

- Percorsi formativi di lingua e di metodologia di durata annuale, finalizzati al potenziamento delle competenze linguistiche dei docenti in servizio, comprendenti anche stage all'estero.

7. CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALIZZANTI

- Percorsi formativi promossi in collaborazione con le reti RE.N.IS.A, RE.NA.I.A.

PERSONALE A.T.A.**1. AREA STUDENTI**

- Percorsi formativi riguardanti accoglienza, vigilanza e comunicazione, assistenza studenti con disabilità;

2. SCUOLA SICURA

- Aggiornamento della formazione periodica sulla sicurezza (D. Lgs 81/08)
- Corso di primo soccorso, di formazione per addetti all'antincendio, corso per preposti, corso per dirigenti, corso per l'uso del defibrillatore.

3. TRANSIZIONE AL DIGITALE

- Percorsi formativi di diverso livello per assistenti amministrativi e tecnici e collaboratori scolastici

Inoltre verranno incentivati i corsi di aggiornamento promossi dalle Reti a cui l'Istituto aderisce che permetteranno l'aggiornamento in ambito dei PCTO.



DOCUMENTI ALLEGATI

- 1. Atto di indirizzo della Dirigente Scolastica**
- 2. Regolamento d'Istituto**
- 3. Regolamento riunioni telematiche organi collegiali**
- 4. Patto di corresponsabilità**
- 5. Protocollo accoglienza studenti stranieri**
- 6. Curricolo di Educazione Civica**
- 7. RAV**