



II PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA dell'ISTITUTO SUPERIORE

"MAGNAGHI-SOLARI" è stato elaborato dal Collegio dei Docenti e presentato il 15 dicembre 2022

sulla base dell'atto di indirizzo del Dirigente

ed è stato adottato dal Consiglio di Istituto del 19 dicembre.

*Anno di aggiornamento:*  
2022/23

*Periodo di riferimento:*  
2022/23-2024/25

**INDICE DELLE SEZIONI**

PARTE 1: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

PARTE 2: LE SCELTE STRATEGICHE

PARTE 3: L'OFFERTA FORMATIVA

PARTE 4: L'ORGANIZZAZIONE

**ALLEGATI DI QUESTO DOCUMENTO**

- ✓ MODALITÀ VALUTATIVE
- ✓ COMPETENZE INTERMEDIE DI AREA GENERALE (ORDINE PROFESSIONALE)
- ✓ COMPETENZE INTERMEDIE INDIRIZZO AGRARIO
- ✓ COMPETENZE INTERMEDIE INDIRIZZO ALBERGHIERO
- ✓ OBBLIGO DI FREQUENZA E DEROGHE

## PARTE 1. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

### ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

La conoscenza della realtà territoriale nella quale la scuola è inserita permette agli operatori di calibrare i processi educativi e formativi e di renderli più efficaci. La lettura dell'ambiente diventa momento prioritario per ritrovare in esso quelle dimensioni sociali, economiche e culturali che interagiscono nei processi di apprendimento.

La provenienza da più province degli alunni, unita ad una presenza numerosa di studenti a diverso titolo con BES, rende la popolazione scolastica molto variegata. Ogni studente ha una propria storia, connotata dai segni di una propria cultura, e ha aspettative ed esperienze vissute diverse. Ciò pone l'esigenza di recepire i vari bisogni al fine di armonizzarli nella definizione di un'offerta formativa più equa e inclusiva, ma offre anche la possibilità di sperimentare metodologie didattiche in un'ottica inclusiva e partecipativa e di integrare più facilmente i soggetti a rischio di dispersione. Inoltre l'elevato numero di scuole medie di provenienza, afferenti a zone tra loro distanti e non sempre omogenee per contesto, richiede grande impegno nell'organizzare il lavoro.

Molti studenti sono pendolari e possono incontrare difficoltà nella fruizione delle attività extrascolastiche organizzate dalla scuola, anche se negli ultimi anni sono stati concordati con aziende di trasporto quali TEP e FFSS orari più in linea con le esigenze dell'Istituto. La scuola, da parte sua, ha contribuito a tale convergenza, rimodulando il proprio orario e limitando ad un solo giorno le lezioni pomeridiane.

L'esame dei diversi fattori che incidono sul processo di formazione, sia esterni alla scuola, sia interni ad essa, permette comunque la definizione di obiettivi realizzabili, ma con modalità più complesse e tempi più lunghi rispetto ad Istituti con un bacino d'utenza più ridotto o dislocati in aree più centrali.

L'Istituto si avvale della propria autonomia per declinare l'offerta sulla base delle aspettative e delle esigenze peculiari del contesto di riferimento.

## Territorio e capitale sociale

Il territorio in cui è collocata la scuola afferisce ad un più vasto distretto socio-economico costituito anche dai Comuni limitrofi e dal bacino interprovinciale da cui proviene parte dell'utenza.

Tutto il comprensorio è caratterizzato da un'alta vocazione agro-alimentare e da una crescente propensione al turismo. La presenza di numerose strutture ricettive e aziende agro-alimentari supporta la realizzazione dei percorsi integrati scuola-lavoro (PCTO e in futuro l'Apprendistato) e favorisce le collaborazioni con le realtà operanti in loco.

Esiste sul territorio una rete strutturata di Enti e aziende private a sostegno delle varie attività della scuola, quali le realtà volte alla promozione del benessere e alla cooperazione didattica, utile ad arricchire l'offerta formativa.

La relazione strutturale con le attività economiche sostiene la fattiva possibilità di accesso degli studenti ai contratti di apprendistato attivabili dal prossimo anno scolastico. Non si nascondono, però, alcune criticità che insistono anche in un territorio non particolarmente svantaggiato e, nello specifico, la generale crisi economica che oggi investe il tessuto produttivo nazionale.

## Risorse economiche e materiali

L'Istituto ha da anni impostato la progettazione annuale su occasioni di livello sia nazionale che locale, raccogliendo notevoli risultati su tutti i fronti. Le partecipazioni hanno infatti permesso di acquistare materiale didattico e professionalizzante di altissima qualità e rilievo, andando a creare laboratori di settore unici nel loro genere e senza dubbio tra i più all'avanguardia nel Paese. Il V Polo Scolastico dell'Emilia Romagna, "Parma Land & Food", mette concretamente in sinergia il settore agrario con quello turistico enogastronomico alberghiero, attuando il progetto "Dalla terra alla tavola".

Negli ultimi anni la scuola si è molto impegnata nelle progettazioni PON FESR e FSE con risultati soddisfacenti in quanto le iniziative sono sempre state ammesse e finanziate. Questo ha permesso anche di dotare tutte le aule di video touch screen che hanno sensibilmente migliorato la didattica, sempre più interattiva e personalizzata.

E' infine necessario ricordare la partecipazione a due bandi promossi da Fondazione Cariparma, "Genius Loci- luoghi e spazi del sapere" e "Agrifood Lab", che hanno permesso di creare ambienti laboratoriali multimediali e flessibili, aperti alla comunità ed attualmente utilizzati anche dalle scolaresche in visita con attività di laboratorio, nonché per le proposte di educazione alla salute alimentare.

Tra i progetti possiamo annoverare la ripresa dei contatti con realtà nazionali e internazionali, che hanno portato alla partecipazione a numerose gare e concorsi e alla collaborazione con scuole del territorio (come orientamento in verticale), ma anche internazionali, come "Ambasciatori della cucina italiana del mondo".

Allo stato attuale la scuola sta avviando le progettualità legate al PNRR: una grande sfida che vuole essere il completamento di un lungo percorso di crescita e di svecchiamento del modello scuola per rispondere ad una platea sempre più vasta e variegata.

A proposito delle **risorse materiali**, l'istituto Magnaghi ha già allestito in questi ultimi anni presso il Tommasini nuovi laboratori e nuovi spazi didattici; sta inoltre proponendo di realizzare una palestra all'interno della prestigiosa struttura, in quanto al momento dipende dalla disponibilità di palestre esterne che non vengono concesse in via esclusiva. Gli studenti raggiungono comunque agevolmente le strutture con mezzi del sistema pubblico TEP messo a disposizione dalla Provincia. L'Istituto Solari è, invece, dotato di propri impianti sportivi di nuova generazione ed è altresì in corso di realizzazione una nuova serra didattica con dotazioni innovative.

Grazie allo strumento finanziario del PNRR, l'Istituto conta su ingenti finanziamenti per la realizzazione di Interventi di ampia portata finalizzati alla riduzione dei divari territoriali e alla lotta alla dispersione scolastica, nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – PNRR. Si menzionano altresì il Next Generation EU- Azione 1- framework Next Generation Classroom, quindi la possibilità di trasformare le aule e gli spazi didattici in ambienti di apprendimento innovativi e il Next Generation EU- Azione 2- framework Next Generation Labs, quindi la possibilità di realizzazione di laboratori digitalizzati d'avanguardia. E' stato istituito un gruppo di lavoro per le attività progettuali rientranti nelle macroaree del Piano Nazionale.

Da alcuni anni la scuola dispone di un proprio mezzo di trasporto, un pulmino che permette gli spostamenti che si rendono necessari per il concreto accesso a spazi didattici alternativi.

Le **risorse economiche** messe a disposizione dallo Stato, incrementate durante la pandemia per consentire di preservare la funzione didattico-educativa della Scuola nel contesto peculiare e straordinario in cui si è trovata

ad operare, hanno anch'esse permesso l'ampliamento e la modernizzazione delle dotazioni tecnologiche, nonché, su un altro versante, una consistente accelerazione delle competenze digitali nel corpo docente.

Le proposte didattiche non si giovano solo delle risorse economiche pubbliche, incluse quelle provenienti dall'Unione Europea (PON, NextGeneration/PNRR), ma anche di quelle, certamente più modeste, derivanti dalle attività didattiche di scuola-impresa (food Lab, serra didattica, lab di caseificazione) che, oltre ad arricchire l'offerta formativa, consentono di rinnovare e implementare macchinari e attrezzature e compensano, ma solo in parte, la riduzione consistente e costante dei contributi volontari da parte delle famiglie.

Il contributo economico facoltativamente elargito dalle famiglie è una risorsa indispensabile per l'arricchimento dell'offerta formativa di Istituto, è grazie ad esso che la scuola è riuscita a sostenere negli anni ciò che va oltre la mera gestione ordinaria della didattica e dell'organizzazione. Sarebbe importante che la scuola potesse disporre ancora di queste risorse finanziarie per rispondere in modo ancor più compiuto alle specifiche esigenze di ciascun indirizzo di studio dell'Istituto.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

### ISTITUTO SUPERIORE "MAGNAGHI-SOLARI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

ORDINE SCUOLA: : 1) ISTITUTO PROFESSIONALE E 2) ISTITUTO TECNICO, SETTORE ECONOMICO

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

INDIRIZZO VIALE ROMAGNOSI 7 , 43039- SALSOMAGGIORE TERME (PR)

CODICE MECCANOGRAFICO: PRIS006003

TELEFONO 0524 572270

EMAIL [PRIS006003@istruzione.it](mailto:PRIS006003@istruzione.it) PEC [PRIS006003@pec.istruzione.it](mailto:PRIS006003@pec.istruzione.it) SITO WEB [www.magnaghisolari.edu.it](http://www.magnaghisolari.edu.it)

### ISTITUTO G. MAGNAGHI (SEDE E DISTACCAMENTO)

ORDINE SCUOLA: 1) ISTITUTO PROFESSIONALE

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

-INDIRIZZO SEDE: VIALE ROMAGNOSI 7, 43039-SALSOMAGGIORE TERME (PR)

TELEFONO 0524 572270

-INDIRIZZO DISTACCAMENTO: VIA MISTRALI 1, 43039-SALSOMAGGIORE TERME (PR)

TELEFONO 0524 575789

-SEDE DEI LABORATORI: ISTITUTO TOMMASINI-CORTE CIVICA VIA GRAMSCI, 43039 SALSOMAGGIORE TERME (PR)

TELEFONO: 0524- 332205

CODICE MECCANOGRAFICO: PRRH006039

INDIRIZZO DI STUDIO: "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA".

TOTALI ALUNNI: 426

### MAGNAGHI - TECNICO TURISTICO (SEDE)

ORDINE SCUOLA: ISTITUTO TECNICO

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

CODICE MECCANOGRAFICO: : PRTD006019

INDIRIZZO: VIALE ROMAGNOSI 7 , 43039 SALSOMAGGIORE

INDIRIZZO DI STUDIO: "ISTITUTO TECNICO TURISMO", SETTORE ECONOMICO

TOTALI ALUNNI: 71

**MAGNAGHI PRESSO ENAIP-PARMA**

ORDINE SCUOLA: ISTITUTO PROFESSIONALE

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

CODICE MECCANOGRAFICO PRRH006028

INDIRIZZO: VIA GRAMSCI 22, 43126 PARMA

TELEFONO 0521-293904

INDIRIZZO DI STUDIO: "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

TOTALI ALUNNI: 86

**MAGNAGHI/ SERALE (SEDE)**

**(oltre che a Salsomaggiore, alcune lezioni dell'Alberghiero si tengono presso il Solari di Fidenza)**

ORDINE SCUOLA: ISTITUTO PROFESSIONALE

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

CODICE MECCANOGRAFICO: PRRH00653P

INDIRIZZO: VIA GRAMSCI, 43039 SALSOMAGGIORE TERME (PR)

INDIRIZZO DI STUDIO: "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

TOTALI ALUNNI: 45

**MAGNAGHI CARCERE**

ORDINE SCUOLA: ISTITUTO PROFESSIONALE

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

CODICE MECCANOGRAFICO PRRH006017

INDIRIZZO: STR. BURLA, 57 - 43122 PARMA

8

INDIRIZZO DI STUDIO: "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

TOTALI ALUNNI: 10 (+ 14 ALUNNI PER LA SOLA AREA DI INDIRIZZO)

**ISTITUTO S. SOLARI**

ORDINE SCUOLA: ISTITUTO PROFESSIONALE

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

CODICE: PRRA006013

INDIRIZZO: VIA CROCE ROSSA 3, 43036 FIDENZA

TELEFONO 0524 528710

INDIRIZZO DI STUDIO: AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE"

**TOTALI ALUNNI: 296**

**SOLARI - SERALE**

ORDINE SCUOLA: ISTITUTO PROFESSIONALE

TIPOLOGIA SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

CODICE : PRRA00651C

INDIRIZZO: VIA CROCE ROSSA 3, 43036 FIDENZA

INDIRIZZO DI STUDIO: AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE"

TELEFONO 0524 528710

**TOTALI ALUNNI: 53**

### **Approfondimento. Caratteristiche principali della scuola**

L'istituto pone in primo piano il riconoscimento dell'unicità della persona come presupposto di fattiva inclusione, l'equità della proposta formativa e l'unitarietà del sapere. E' altresì attento a favorire l'inserimento lavorativo dei propri diplomati.

**Unicità della persona.** Le caratteristiche degli alunni sono varie e diversificate ed è necessario operare per il massimo livello di sviluppo possibile della persona nel riconoscimento dell'unicità di ciascuno. Ciò avviene attraverso percorsi quali progettualità ed interventi mirati, inclusi quelli relativi al recupero, al potenziamento, alla valorizzazione delle eccellenze e al perseguimento costante di una varianza metodologico-didattica sublimata dalla laboratorialità e dall'approccio interdisciplinare per competenze. L'offerta di due percorsi professionalizzanti, IP e IeFP, oltre che dell'apprendistato, intende rispondere ai bisogni formativi di tutti e di ciascuno.

Il PI (Piano per l'inclusività) si traduce in attività rivolte al superamento delle difficoltà di integrazione, all'accoglienza, al potenziamento delle abilità in alunni con BES, come al sostegno delle famiglie con fragilità, anche in collaborazione con i servizi sociali. La scuola da anni si avvale di uno spazio d'ascolto gestito da uno psicologo per formulare una risposta più adeguata al disagio.

**Equità dell'offerta formativa.** La scuola si impegna a mantenere equa la propria proposta formativa, non solo prevedendo la mescolanza degli esiti al termine della scuola media di primo grado nell'atto della formazione delle prime classi, ma anche cercando di distribuire tra tutti le risorse di ogni tipo e di fornire a tutti gli alunni pari opportunità di realizzazione scolastica e personale nel rispetto delle diverse caratteristiche.

La scelta di offrire internamente l'intera gamma di istruzione e formazione professionale dall'istruzione quinquennale (IP), alle qualifiche e diplomi triennali e quadriennali (IEFP con accredito triennale), sino alla partecipazione alla formazione dei soggetti in APPRENDISTATO professionalizzante mira a sostenere i diversi progetti di vita e una più serena realizzazione di ciascuno.

**Unitarietà del sapere.** L'unitarietà del sapere, che contrasta il disciplinarismo divisionista, si attua attraverso una proposta trasversale delle conoscenze che alimenti una cultura professionale intessuta di competenze per consentire ai giovani di muoversi nella realtà in modo più agile. Le UDA multidisciplinari permettono allo studente l'acquisizione versatile e persistente di saperi applicabili in contesti tra loro similari, nonché la capacità di soluzione dei problemi in modo autonomo e responsabile.

**Impegno per il sostegno delle prospettive occupazionali .** La scuola è attenta a porre in essere diverse strategie pro-occupability . Gli indirizzi agrario, alberghiero e turistico dell'Istituto prevedono già di per sé un dialogo naturale tra le competenze relative ai diversi percorsi di istruzione, prerogativa che, applicata agli accessi lavorativi, crea una sinergia funzionale.

Vanno in questa direzione i già menzionati percorsi di APPRENDISTATO DUALE DI PRIMO LIVELLO, i PERCORSI TRIENNALI IeFP, nonché l'adesione a IFTS e ITS, quando attivati, e le proposte territoriali degli Enti, del CTS.... Importanti sono il Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità (LTO), il PCTO e i progetti che prevedono l'ampliamento delle competenze professionalizzanti (simulimpresa) e le certificazioni in lingue estere (OTE per Inglese, DELF per Francese).

In quest'anno accademico 2022-2023 sarà attivato dall'Università degli Studi di Parma un CORSO DI LAUREA ad orientamento professionalizzante e coerente con i nostri indirizzi in "Qualità e Approvvigionamento di Materie Prime per l'Agro-Alimentare". Le lezioni si terranno al Tommasini, in spazi condivisi con il nostro Istituto.

Poiché gli indirizzi raccolgono in sé le reali prerogative del territorio, l'offerta formativa favorisce un più rapido e gratificante inserimento dei neo-diplomati nel contesto socio-economico di riferimento, nonché contribuisce alla crescita del tessuto sociale, culturale e produttivo. In questo senso è costantemente potenziata la relazione con il mondo del lavoro.

## **RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI**

### **LABORATORI**

Laboratori con collegamento ad internet 6

Laboratorio di chimica 1

Laboratori di informatica 3

Laboratori multimediali 3

Laboratorio di scienze 1

Laboratorio tecnico-scientifico 1

Laboratori di cucina 6

Laboratori di sala-vendita 4

Laboratorio di accoglienza turistica 2

Laboratorio di pasticceria 1

Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità (LTO) 1

### **BIBLIOTECHE**

Classica 1

Digitale 1

### **AULE SPECIALI**

Aula magna 1

Aule polifunzionali 4

### **STRUTTURE SPORTIVE**

Campo basket-pallavolo all'aperto

Palestra

### **ATTREZZATURE MULTIMEDIALI**

PC 78

Note book 197

TV Touch 32

Smart tv 2

LIM 23

### **SERVIZI**

Trasporto alunni con proprio pulmino in occasione di uscite didattiche.

**APPROFONDIMENTO. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali.**

La scuola è impegnata nella predisposizione di spazi didattici innovativi, più adatti alle attività di apprendimento cooperativo e alla promozione del senso di responsabilità e collaborazione. Tale impegno riguarda sia l'individuazione di nuovi luoghi fisici in cui operare, sia la ridefinizione dell'aula contenitore, soprattutto attraverso il ricorso/implementazione delle risorse digitali e laboratoriali.

La disponibilità di spazi didattici alternativi incrementa e sostiene lo sviluppo della scuola, migliora gli ambienti laboratoriali e consente un maggiore sviluppo del suo potenziale, riferibile a tutti i profili formativi che pertengono all'offerta del Magnaghi – Solari.

Un esempio è costituito dalla Tenuta di Fraore dove, nell'ambito di scuola impresa (laboratorio potenziato), è operativa una bakery per la produzione di prodotti da forno commercializzati attraverso alcuni punti vendita del territorio e riferibile prioritariamente all'alberghiero; sempre nel complesso di Fraore è operativo da quest'anno scolastico un nuovo laboratorio di produzione casearia che afferisce soprattutto all'istituto Solari. Nel complesso si svolgono varie attività rientranti nell'area dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). Gruppi di alunni di tutte le classi, a rotazione, anche quando abbiano in programma stage aziendali esterni, si recano presso il complesso per fare l'esperienza formativa di produzione di beni realmente destinati al mercato.

Per quanto concerne il Magnaghi, come detto in precedenza, stanno proseguendo i lavori per la ristrutturazione di ulteriori spazi didattici presso la prestigiosa struttura alberghiera dell'ex Hotel Tommasini dove già negli ultimi anni sono stati allestiti laboratori di pasticceria, cucina e sala dotati di nuove attrezzature e macchine di moderna concezione. Da quest'anno presso la struttura, in spazi quando possibile condivisi con l'Istituto, si svolgeranno le lezioni del corso di laurea ad orientamento professionale "Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare" dell'Università di Parma che costituisce una delle possibili naturali prosecuzioni per la formazione post-secondaria degli studenti del Magnaghi Solari.

Per il Solari, ricordiamo invece le serre, dove gli studenti, coordinati dai vari insegnanti che si alternano durante l'orario scolastico e dagli aiutanti tecnici preposti, acquisiscono le competenze necessarie ad un proficuo svolgimento della futura professione. Vengono in particolare eseguite operazioni di taleggio, rinvaso e semina (si sta valutando la possibilità di ampliare la struttura in modo da renderla più funzionale alle necessità dell'Istituto).

Tra le strutture ricordiamo anche:

- il Vivaio forestale denominato "Vivaio dei ragazzi". In località Cogolonchio dove c'è una piccola area destinata ad allevamento di essenze forestali ottenute da semi, inoltre il vivaio è un ottimo luogo per offrire l'accoglienza delle classi in visita, ciò è dovuto alla particolare ubicazione e al contesto ambientale in cui è inserito.

- l'Azienda Inghiajata: L'azienda permette agli alunni di svolgere le esercitazioni pratiche, la superficie produttiva permette di realizzare seminativi a ciclo primaverile – estivo.

- Come già detto in precedenza, è in corso di realizzazione una nuova serra didattica.

Un settore in cui la scuola è molto attiva, in coerenza con la propria priorità di accrescere la didattica inclusiva, è la partecipazione a bandi legati allo sviluppo digitale e alla creazione di laboratori diffusi o ad alta flessibilità d'uso, volti a facilitare gli apprendimenti, l'inclusione e a potenziare le competenze linguistiche e professionali. La necessità di ricorrere alla didattica a distanza di questi ultimi anni, se da un lato ha dimostrato i limiti del digitale, dall'altro ha accelerato la diffusione delle ICT e ne ha fatto scoprire le opportunità per il dialogo educativo.

Il PTOF dà grande importanza all'utilizzo diffuso delle nuove tecnologie perché il Magnaghi – Solari riconosce loro un ruolo decisivo a sostegno del processo di miglioramento in tutti i comparti e, in particolare, nell'inclusività orientata al raggiungimento di più elevati risultati scolastici.

Le ICT consentono, infatti, un notevole livello di flessibilità degli spazi, l'apprendimento collaborativo, l'utile varianza metodologica, la realizzazione di una didattica ad alto grado di personalizzazione dei percorsi, in

considerazione dei bisogni formativi e degli stili di apprendimento diversificati. Esse hanno inoltre un elevato gradimento tra le giovani generazioni di nativi digitali, generalmente a proprio agio nell'uso dei nuovi dispositivi e delle loro numerose funzioni.

## **RISORSE PROFESSIONALI**

DOCENTI 171

PERSONALE A T A 67

### **APPROFONDIMENTO. Le risorse professionali**

L'organico dell'autonomia dell'istituto è costituito, oltre che dal Dirigente Scolastico, da docenti curricolari, di sostegno, dell'organico di potenziamento (P.O.) e da personale amministrativo, tecnico ed ausiliario (ATA).

L'insieme delle risorse umane è funzionale alle esigenze didattiche, organizzative e progettuali di questo Piano Triennale, rispondendo alle necessità dell'Istituto rispetto ai servizi generali e amministrativi erogati e al piano formativo posto in essere. Tutte le figure, pur appartenenti a diverse aree, si muovono all'interno di un sistema interconnesso che ha come scopo comune l'erogazione di un servizio scolastico di qualità e il raggiungimento delle finalità istituzionali e degli obiettivi che la scuola si è posta.

Ogni anno vengono individuati referenti che si specializzano nelle diverse aree di intervento sia didattiche che relative all'organizzazione e gestione dei plessi. Gli incarichi sono assegnati sulla base della disponibilità personale, delle esperienze pregresse e delle competenze possedute, anche in ordine a specifiche programmazioni formative.

Il numero di docenti che, oltre al titolo di accesso al ruolo, possiede altri titoli culturali anche coerenti con gli indirizzi di studio della scuola è soddisfacente; molti docenti hanno ottenuto certificazioni linguistiche, informatiche e relative ai disturbi dell'apprendimento e al contrasto del disagio. Anche diversi ATA sono in possesso di titoli di studio superiori rispetto a quelli richiesti per l'accesso alla professione di appartenenza, soprattutto i più giovani.

La varianza anagrafica del personale garantisce un proficuo equilibrio tra chi è portatore di una più lunga esperienza e tra chi porta con sé un'utile freschezza di stimoli.

Le difficoltà logistiche dovute ai diversi plessi contribuiscono, unitamente ad una serie di fattori più incidenti, ad un certo turn-over del personale e, per quanto riguarda i docenti, la scuola cerca di far fronte al problema rafforzando un progetto didattico-educativo d'Istituto in cui si riconosca e si orienti da subito la comunità educante. La programmazione per UDA è poi fisiologicamente inclusiva in quanto prevede la cooperazione all'interno del Consigli di classe.

Anche se non sempre vi è stata coerenza tra organico di potenziamento assegnato e quello richiesto dal Dirigente Scolastico sulla base del reale fabbisogno connesso all'offerta formativa dell'Istituto, al RAV e di tutti gli altri documenti di programmazione della scuola, tale personale ha comunque consentito di migliorare l'attività formativa e gestionale. Tra le risorse del potenziato abbiamo, ad esempio, alcuni docenti di discipline giuridiche che predispongono dei progetti di scuola che vengono proposti ai Consigli per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Un discorso a parte merita il ruolo dei tanti docenti di sostegno la cui presenza ha di fatto reso strutturale e concreta la messa in atto di strategie di recupero, di potenziamento e di inclusione efficaci.

## PARTE 2. LE SCELTE STRATEGICHE PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

### Aspetti Generali

La stesura delle priorità e dei traguardi triennali, messi a punto con i relativi obiettivi ed azioni, è alla base della stesura del PTOF del Magnaghi-Solari il quale intende riferire e raccontare il percorso progettuale identificabile, coerente con il raggiungimento dei traguardi stessi, di impatto e, soprattutto, fattibile.

Se tra i suoi fondamenti ci sono le riflessioni affiorate nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), è altresì importante l'impegno verso altre attività di spessore, collaterali ma funzionali ai percorsi di miglioramento individuati.

Il PTOF definisce quindi un orientamento e una direzione, traccia il percorso evolutivo coerente e consapevole della scuola, previsto nei prossimi due anni esprimendo la fattibilità, di rispondere alle necessità formative chieste dal territorio in coerenza con gli obiettivi educativi enunciati.

Facendo ciò l'Istituzione Scolastica, assume consapevolmente puntuali e precisi impegni nei riguardi degli studenti, delle loro famiglie e del territorio. Su tale percorso evolutivo la scuola ha deciso di far convergere i propri sforzi, al fine di ottimizzare le risorse personali, finanziarie e strumentali in possesso.

La fattibilità nel poter realizzare gli obiettivi come Istituto, e quindi in modo uniforme, è operare per costruire un modello di scuola il più possibile unitaria, legata alle scelte curriculari e progettuali e nel sistema di verifica e valutazione, dunque con una programmazione ed un'impostazione metodologico-disciplinare e valutativa resa omogenea da una condivisione di intenti e dall'incremento della prassi della co-progettazione degli interventi educativi e del lavoro per classi parallele.

Al fine di poter realizzare gli obiettivi stabiliti è prioritario rafforzare i dipartimenti/interdipartimenti disciplinari (assi culturali), soprattutto in relazione a quelli specifici dei diversi indirizzi, come luogo di scelte culturali, di confronto metodologico, di proposte di formazione e aggiornamento, di disseminazione dei saperi, di individuazione di strumenti e modalità per la rilevazione di standard di apprendimenti, di diffusione e documentazione delle buone pratiche, anche in relazione agli alunni disabili, con DSA e con BES, implementando la collaborazione, la cooperazione e la sinergia tra docenti oltre il campo di azione del Consigli di Classe su cui, comunque, l'operatività dei dipartimenti è destinata a cadere e fatte salve le flessioni sulle peculiari situazioni di ciascuna classe ad opera del relativo Consiglio.

### La formulazione

L'Istituto, pur tenendo in considerazione tutte le priorità definite dal RAV, per una sicura e concreta fattibilità del percorso ha deciso di focalizzarsi principalmente su alcune direzioni di forte impatto rispetto alle finalità istituzionali della Scuola.

Tali direzioni hanno carattere prioritario e di urgenza, sono interconnesse e capaci di delimitare orbite entro le quali gravitano molte altre attività poste in essere dalla scuola.

### Le direzioni sono:

- **Il miglioramento dei risultati scolastici per tutti e la valorizzazione delle eccellenze**, attraverso la personalizzazione dei percorsi (PFI), la promozione del benessere scolastico, dell'inclusione, del contrasto alla dispersione e dell'esercizio della cittadinanza attiva (imparare a imparare). Tale miglioramento è misurabile attraverso gli esiti delle prove standardizzate, la qualità dell'orientamento (numero di chi

chiede di accedere a nuovi percorsi di istruzione/formazione), il contenimento del numero dei respinti, la soluzione di problematiche relative a BES/DSA/DA, il contenimento del numero degli alunni in abbandono e di quelli che concludono l'anno con sospensione di giudizio. Tra le competenze di base assume un particolare rilievo l'acquisizione di un metodo di studio efficace nel primo biennio, da affinarsi nel corso del secondo, unitamente allo sviluppo dei processi superiori (analisi, sintesi...).

- **Promozione delle competenze chiave europee.** Ci si riferisce alla competenza imprenditoriale che si traduce nel saper concretizzare le idee in azione, in ciò rientra la capacità di pianificare, di leggere la realtà e di raggiungere obiettivi pre-definiti. Ci si riferisce altresì alla competenza relativa alla consapevolezza ed espressione culturale nel cui ambito rientrano sia la conoscenza del patrimonio culturale che la capacità di esprimere la propria visione al riguardo con vari mezzi comunicativi.

A queste priorità, si aggiunge come integrazione, in quanto ineludibile in un contesto di scuola superiore tecnico-professionale, il **miglioramento dei risultati a distanza** attraverso l'orientamento alla promozione di un'**occupabilità** rapida e soddisfacente dei neo-diplomati, misurabile attraverso il successo formativo post-secondario e/o la qualità degli inserimenti lavorativi o dei percorsi di auto imprenditorialità.

Il conseguimento di migliori risultati nel percorso curricolare è una leva importante per la costruzione della cittadinanza attiva, secondo le finalità delle competenze base di cittadinanza e dell'autostima personale; inoltre un percorso scolastico sereno presenta potenziali vantaggi socio-economici non solo per l'interessato, ma per tutta la comunità in termini di contenimento della spesa per l'istruzione e di crescita del territorio di riferimento.

Per quanto concerne il miglioramento dei risultati a distanza, esso è per certi aspetti il punto di convergenza dei risultati dell'operato della scuola, anche per la sua connessione alla questione dell'inserimento lavorativo, immediato o rimandato da ulteriori percorsi formativi, con i suoi risvolti sociali, economici e personali di cui la scuola non può non farsi carico, anche a motivo delle note problematiche di disoccupazione giovanile.

La proiezione dell'azione dell'istituto oltre il termine degli studi secondari riguarda anche la costruzione di ponti con realtà del territorio utili a sostenere il progetto di vita dello studente DA anche oltre il termine del percorso scolastico.

## **PIANO DI MIGLIORAMENTO NEL CICLO TRIENNALE**

1) Per quanto riguarda il **miglioramento dei risultati scolastici** collegati all'acquisizione delle competenze base di cittadinanza e alle competenze europee, nell'analisi del RAV si riscontrano come punti di forza un numero ridotto di alunni ripetenti e risultano contenuti gli abbandoni scolastici, nonché adeguati i risultati i INVALSI che dimostrano un generale recupero dei parametri prepandemici. E' tuttavia necessaria una maggiore omogeneizzazione tra gli indirizzi.

La scuola non smette di impegnarsi su questo fronte, nella convinzione che si debbano ridurre al minimo i casi di insuccesso, l'insoddisfazione e i rischi di abbandono del circuito scolastico.

Dove invece si è evidenziata una certa fragilità in merito ai risultati scolastici è nel numero elevato degli alunni che incorrono nella sospensione di giudizio, anche se negli ultimi anni l'Istituto si è attestato sui livelli medi regionali.

Questo punto di debolezza è al centro del PTOF in quanto la scuola cerca di trovare strategie mirate e diversificate per ridurre ulteriormente il numero degli alunni con giudizio sospeso, quali un'attenta presa in carico dei BES, il potenziamento della ricerca metodologico-disciplinare-valutativa orientata alla massima personalizzazione dei percorsi, la riqualificazione delle strategie di recupero (PFI). Inoltre persegue l'adozione di una didattica dell'ICT, l'incremento della didattica laboratoriale, nonché la promozione di un maggior benessere scolastico e l'inclusione.

In complementarietà abbiamo la formazione dei docenti in linea con questa strategie, sino alla concentrazione degli investimenti delle risorse disponibili e alla ricerca costante di ulteriori fonti di finanziamento (PON...), per dotarci di spazi e strumenti utili a migliorare la didattica.

Rispetto a tale problematica le strategie individuate per migliorare il servizio sono:

- attivazione di un orientamento in ingresso e in itinere di maggior qualità;
- ricerca e sperimentazione della varianza metodologica;
- potenziamento dei Dipartimenti/Interdipartimenti;
- modalità didattiche ad alto grado di personalizzazione/individualizzazione dei percorsi formativi (DDI e ICT, PFI, gruppi di livello per recupero, sostegno e potenziamento);
- impegno verso la promozione del benessere sociale e psico-fisico;
- impegno verso la promozione dell'educazione all'uso corretto e consapevole delle nuove tecnologie;
- contrasto ad atteggiamenti di bullismo e cyberbullismo.

A tali misure di supporto all'utenza debole, si affiancano offerte e strategie varie per la giusta valorizzazione degli alunni più interessati al dialogo educativo.

2) Per quanto riguarda il miglioramento dei **risultati a distanza**, in termini di occupability e di successo formativo post-secondario, essi sono considerati la misura stessa della capacità della scuola di adempiere ad una delle sue principali finalità istituzionali, di favorire la crescita personale, culturale e professionale dei propri studenti e quindi una loro più soddisfacente integrazione sociale ed economica.

Per quanto i nostri diplomati non abbiano storicamente problemi di inserimento lavorativo, non tutti gli indirizzi sono altrettanto forti; inoltre l'emergenza economica richiede sempre la massima attenzione. La promozione dell'occupability è poi, senza nulla togliere al valore culturale ed educativo della scuola, una priorità delle superiori e soprattutto degli ordini tecnico e professionale a cui il Magnaghi-Solari appartiene.

L'Istituto sta incentivando le proprie attività al riguardo e ultimamente ha in parte recuperato una certa debolezza in ordine al monitoraggio dei risultati e alla strutturazione più organica delle strategie a favore di inserimenti lavorativi e studi post-secondari più soddisfacenti.

La riflessione generale, alla quale l'individuazione di tale priorità ha condotto la scuola, ha già comportato in questi ultimi anni una maggior consapevolezza rispetto ai differenti ambiti didattico-formativi cui la priorità stessa afferisce, inclusi i PCTO.

Nello specifico è stato attivato un miglior raccordo tra le varie attività di rafforzamento delle competenze professionali previste dal diploma e dal contesto, attraverso proposte formative diversificate all'interno dei percorsi di PCTO. Tali percorsi prevedono infatti, oltre alla canonica attività di stage, che resta comunque fondamentale, anche incontri, visite e corsi con rilascio di certificazioni finali delle competenze da parte di enti esterni.

Viene affinata la ristrutturazione organizzativa dei percorsi PCTO orientata a massimizzarne lo sviluppo del potenziale in termini di occupability.

L'istituto fa parte al progetto LTO "FOOD FARM 4.0", improntato alla didattica di scuola-impresa/esercitazione in ambiente autentico e pertanto utile a favorire gli inserimenti lavorativi dei diplomati anche attraverso la valorizzazione della complementarietà dei piani di studio agraria-enogastronomia-turismo. Il progetto è rivolto a studenti in alternanza a partire dalla classe terza.

L'apprendimento in ambiente autentico è peraltro perseguito con attenzione e costanza anche in ragione dell'ordine tecnico-professionale cui appartiene la scuola; esso supporta la valutazione per competenza e l'acquisizione di conoscenze/abilità flessibili e persistenti.

Il percorso che si è delineato deriva dal fatto che il RAV aveva in origine messo in evidenza come punti di debolezza, sui quali era necessario lavorare per conseguire risultati a distanza migliori, un carente monitoraggio rispetto al futuro lavorativo e formativo degli ex alunni, un coordinamento non del tutto soddisfacente delle diverse iniziative di occupability, che rischiavano di non consentire l'ottimizzazione delle risorse, un buon governo del processo e, dunque, una maggiore incisività e poche iniziative di job placement.

Per quanto al momento i nostri neo-diplomati entrino con una certa facilità nel circuito occupazionale, nonostante la persistenza di una certa crisi delle imprese agro-ristorative e del turismo, l'esperienza di questi ultimi anni ha dimostrato come la spinta impressa dalla globalizzazione possa determinare veloci cambiamenti di scenario che non devono e non possono cogliere impreparate le scuole secondarie.

A fianco del rafforzamento del monitoraggio e dell'accompagnamento alla transizione scuola-lavoro o scuola-Università/Alta formazione, si è attivato un parallelo processo di internazionalizzazione dei percorsi di tutti gli indirizzi che consenta ai diplomati di accedere a opportunità formative e lavorative anche globali e principalmente in ambito comunitario. Ciò asseconda altresì la fascinazione che i giovani, in particolare del settore enogastronomico e turistico, tradizionalmente avvertono per l'estero.

Rispetto a tali problematiche, le strategie individuate per migliorare il servizio sono:

- attivazione di un orientamento in uscita di maggior qualità (incontri, esperienze extrascolastiche, iniziative di job placement, raccordi con agenzie per l'impiego...)
- attivazione di percorsi di apprendistato duale e acquisizione dell'intera filiera professionalizzante a livello di scuola secondaria di II grado (IeFP e IP)
- incremento di strategie pro-occupability (competenze specifiche di differenziazione, internazionalizzazione dei curricula...) e un maggior raccordo tra le figure afferenti alle aree che vi confluiscono (CTS, Referenti progetti mirati, Referenti Alternanza, Docenti aree di indirizzo, Referenti di plesso con classi terminali – diurno e serale)
- individuazione delle opportunità offerte dal territorio e proficua interrelazione con esso in cui la scuola sia anche propositiva (CTS, Enti, Associazioni, LTO...)
- Partecipazione a progetti integrati post-secondari quali IFTS e ITS.

## **PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE**

L'istituto ha individuato nella varianza metodologico-didattica la principale risorsa per intercettare i bisogni formativi vari dell'utenza. Ciò comporta un'attiva sperimentazione, in particolare si punta sul laboratorio potenziato, sulla didattica ICT e su nuovi ambienti di apprendimento che possano amplificare il fascino dell'esercitazione pratica attraverso il laboratorio potenziato. Per quanto concerne il ricorso all'ICT, è in corso un processo vasto e profondo di riflessione metodologica mosso dall'emergenza epidemiologica. Tale processo è supportato da un importante investimento in strumentazioni informatiche di nuova generazione. La strutturazione dei saperi in competenze solide e persistenti comporta, inoltre, il ricorso privilegiato a metodologie induttive quali il problemsolving, il learning by doing, l'operatività in contesti reali/autentici.

## LA CENTRALITA' DELLO STUDENTE NEL CURRICOLO DELLA SCUOLA

La scuola, in coerenza con il RAV elaborato, con il relativo PdM e con le esigenze del contesto umano e territoriale di riferimento, è orientata verso la ricerca di nuovi strumenti e di una didattica differenziata e induttiva, più capace di motivare l'utenza dell'Istituto, incontrare i talenti di ciascuno e contrastare fenomeni negativi quali demotivazione, insuccesso e dispersione scolastica. Esistono dei finanziamenti previsti dal PNRR.

La personalizzazione dei percorsi è favorita dalla presenza dei docenti dell'organico potenziato e dalla presenza storica di un numero considerevole di docenti di sostegno alla classe in relazione al gruppo nutrito degli alunni DA che scelgono la nostra scuola.

Per una diffusione uniforme ed equa delle strategie di inclusione, la scuola persegue la condivisione di obiettivi formativi e cognitivi comuni, di competenze, di modelli di programmazione delle attività, di individuazione dei saperi essenziali e di griglie di valutazione.

## LA PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il **Progetto Formativo Individuale (PFI)** è il perno dell'assetto didattico previsto dal riordino in quanto strumento per la personalizzazione del percorso di apprendimento.

Esso evidenzia i saperi e le competenze acquisiti, anche in modo non formale e informale, e rileva potenzialità e carenze al fine di motivare e orientare gli studenti "nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo".

Il percorso formativo è costituito da **Unità di Apprendimento (UdA)**, ovvero da un insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze frutto di una progettazione interdisciplinare orientata dagli **assi culturali** (materie aggregate) e veicolata attraverso metodologie di tipo induttivo.

Le UdA appresentano il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti, utile nel caso di passaggi tra sistemi diversi di istruzione/formazione. Esse pongono lo studente *al centro* dell'azione didattica, richiedendone la partecipazione attiva, in modo individuale o in gruppo, e favorendo quindi la costruzione personale delle conoscenze. Per la loro natura trasversale ed interdisciplinare, le UDA non possono che perseguire quella diversificazione metodologico-strumentale che è alla base della *personalizzazione* dell'apprendimento.

L'**interdisciplinarietà**, prevista dalle UDA, ma anche orientata dalle modalità di svolgimento dell'esame di Stato, sostiene a sua volta un approccio all'apprendimento più consono allo stile e alle propensioni di ciascuno.

Il PFI è redatto dai Consigli di classe, dopo un congruo periodo di osservazione di ciascun alunno, ed è modificabile in itinere in base ad eventuali nuove esigenze. Affinché il piano di ciascun alunno si concretizzi compiutamente, è prevista la figura indispensabile del **tutor**.

Il PFI dall'anno scolastico 2022/2023 è pienamente operativo e coinvolge tutte le classi del biennio e triennio, quindi a pieno regime, il suo iter documentale è all'interno della piattaforma Spaggiari.

Nel documento si tiene conto delle conoscenze, abilità e competenze man mano acquisite dallo studente, anche al di fuori del contesto scolastico; si fonda dunque sul «bilancio personale» del giovane con il fine di meglio motivare

e orientare gli studenti nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo, nonché garantirne inclusione e successo scolastico.

**Sul piano formale – ferme restando le disposizioni per gli alunni disabili e quelli con DSA– il P.F.I. sostituisce qualsiasi documento finalizzato alla definizione di modalità didattiche personalizzate per gli alunni con bisogni educativi speciali (BES).**

Per gli alunni a forte rischio di esclusione sociale, devianza e abbandono scolastico, gli obiettivi previsti nel P.F.I. potranno essere prioritari rispetto al PECUP.

Il curriculum ordinario viene, inoltre, ampliato da **diverse attività e iniziative opzionali**, che spesso danno luogo a certificazioni o ad esperienze di ampio spessore come quelle relative all'internazionalizzazione dei percorsi, attraverso le quali lo studente può conferire personalizzazione al percorso di studio.

Per i casi di alunni con DSA/BES la Scuola ha elaborato un sistema di procedure, ricorrendo all'individuazione di **esperti esterni** e **figure interne** specializzate nei diversi ambiti. Si tengono in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive in relazione alle modalità didattiche, forme di valutazione dedicate e fruizione di strumenti compensativi e dispensativi anche nel rispetto della vigente normativa.

#### **AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA.**

Oltre all'applicazione del disposto normativo in merito al PFI, l'Istituzione attiva un insieme di iniziative finalizzate all'inclusione, al benessere scolastico e a sanare le lacune al fine di contrastare insuccessi e dispersione. Tutti i docenti praticano, come già detto, la diversità degli approcci metodologici e altre strategie utili a intercettare i diversi stili cognitivi. Le iniziative di recupero entrano pertanto nella didattica ordinaria che si protrae per tutto l'anno scolastico.

La popolazione scolastica risulta variegata con presenza di molti alunni con bisogni educativi speciali. La criticità iniziale si è però negli anni trasformata in risorsa, perché il corpo docente è sensibilizzato a promuovere il benessere e l'inclusione, a vantaggio non solo dell'utenza debole ma di tutti.

Il **Piano annuale dell'inclusione (PAI)** si avvale di 2 referenti: **la prof.ssa Cacchioli** per il l'Istituto Magnaghi e **la prof.ssa Cappucciati** per l'Istituto Solari.

Sono stati deliberati nel corrente anno scolastico vari progetti che prevedono il finanziamento di azioni focalizzate su un intervento straordinario volto alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea con il Next Generation EU.

#### **I BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI (BES)**

Una didattica volta al recupero del disagio e delle difficoltà personali è naturalmente incentrata sul riconoscimento dei bisogni educativi speciali.

L'istituto ha tra le sue finalità anche istituzionali la **presa in carico** di tutti gli alunni, quindi anche di quelli portatori di bisogni educativi speciali, contemplando per tali studenti un'inclusione autentica che consenta a tutti una vita scolastica soddisfacente e proficua. L'alunno con bisogno educativo speciale esce, secondo questa prospettiva, dalle casistiche segnalate o certificate. I BES sono ricompresi nell'ambito della redazione del Piano di Formazione Individuale (PFI).

La **Presa in carico** è un'espressione densa di significato che trasferisce sull'istituzione scolastica grandi responsabilità, essa rinvia ad un vero e proprio affiancamento di alunni in difficoltà, tali sono ad esempio i casi di violenza, incuria o abbandono familiare, i disturbi dell'attenzione e del comportamento, l'angoscia per deprivazione affettiva o socio-economica. A questi si aggiungono, naturalmente, i percorsi già ben tracciati, sia dall'esperienza consolidata che dalla vigente normativa, dei diversamente abili, degli alunni con disturbi specifici di apprendimento, degli alunni stranieri non italofofoni, degli alunni con problematiche di salute che comportano assenze per degenze ospedaliere, convalescenza e necessità di frequenti controlli medici.

Il bisogno educativo speciale non riguarda solo le casistiche degli alunni in difficoltà, ma anche quelle degli studenti con capacità di apprendimento eccellenti che vanno assecondate oppure quelle degli alunni coinvolti in progetti che richiedano attività e supporti specifici, ad esempio un soggiorno studio all'estero di lunga durata o un'attività sportiva di alto livello.

La riflessione didattica inerente l'ascolto delle esigenze educative personali di tutti gli alunni è un processo sollecitato in modo esplicito da relativamente poco tempo, ma già entrato da diversi anni nelle corde delle scuole, e in particolare degli istituti professionali come il nostro, dove il disagio giovanile, acuito dalle fragilità sociali, è più diffuso.

Per quanto riguarda la nostra scuola la quotidianità dell'esperienza di confronto e contrasto al disagio nelle sue molteplici forme ha consentito la strutturazione di un vario e solido apparato di intervento, sicuramente rafforzato dalla pratica della didattica laboratoriale, che costituisce una buona base di partenza per un continuo miglioramento.

Il riconoscimento dei BES, riferiti di norma all'utenza più debole, è comunque una risorsa positiva e facilitativa per tutti gli studenti, producendo per sua natura diversificazione e sperimentazione metodologica ovvero determinando una maggior capacità di intercettare e rispondere alle difficoltà.

La collaborazione con Enti e Associazioni del territorio, la presenza di molti insegnanti di sostegno alla classe, degli insegnanti dell'organico potenziato e l'ampiezza dei compiti assegnati ai coordinatori di classe sono stati ottimizzati dall'attivazione di figure di sistema supportate da personale impegnato su specifiche esigenze (disturbo specifico dell'apprendimento, disabilità, inserimento degli alunni con difficoltà linguistiche gravi e medio-gravi, area del disagio, promozione del benessere, contrasto alla dispersione...).

Importante risorsa per affrontare in modo efficace i diversi bisogni dell'utenza è anche il sostegno finanziario previsto dal Ministero per i progetti relativi alle scuole situate in aree a rischio, progetti tesi all'inclusività, all'orientamento, alla promozione del successo formativo e al contrasto della dispersione che ci pongono in condizione di affrontare in modo più efficace le diverse problematiche del disagio.

Il piano delle attività formative dei docenti da diversi anni dà coerentemente spazio all'informazione e alla formazione su specifiche problematiche riconducibili ai BES.

Tutto ciò ha alzato il grado di inclusività della scuola e messo in moto una proficua sensibilizzazione degli operatori al riguardo, come si evince dal numero contenuto delle bocciature e degli abbandoni a confronto con la situazione di altre analoghe realtà scolastiche, sempre nella consapevolezza che sia necessario continuare ad impegnarsi per mantenere la posizione raggiunta e conseguire il miglioramento costante dei propri risultati.

## **ALUNNI STRANIERI CON DIFFICOLTÀ LINGUISTICHE**

Nella nostra società l'inclusione di persone provenienti da altri Paesi è una priorità e la scuola è chiamata ad assumere, per quanto le compete, il suo ruolo di interprete delle più pressanti istanze sociali, ruolo peraltro espressamente richiesto dalla normativa vigente, tra cui la C.M. 2 dell'8 gennaio 2010, che fa riferimento all'organica distribuzione degli alunni non italofoni nella classi, all'individuazione di modalità valutative personalizzate e di specifici percorsi educativo-formativi finalizzati a favorirne il successo formativo. Il PFI costituisce la sintesi operativa.

In particolare nelle strategie di accoglienza dell'Istituto sono prassi consolidata i corsi curricolari intensivi di alfabetizzazione linguistica (in caso di disponibilità potrebbero essere anche extracurricolari), in quanto il saper comprendere, parlare e scrivere l'idioma del paese ospitante, prima a livello funzionale e poi anche in modo adeguato ad affrontare il dialogo scolastico, è uno dei vettori più utili dell'integrazione.

Agli interventi strettamente linguistici, nella consapevolezza che l'inclusività è anche sistema di relazione complesso, si sono spesso associati progetti culturali, finalizzati ad esempio alla valorizzazione della diversità e all'integrazione come arricchimento di tutta la comunità.

Il PFI di questa tipologia di studenti potrà ispirarsi a quanto già disposto dal DPR 394/99 e dalle successive linee guida, ad esempio con l'adattamento dei programmi delle singole discipline, la predisposizione di verifiche graduate e personalizzate, una valutazione dei livelli di formazione raggiunti che tenga in alta considerazione l'impegno, la motivazione, le potenzialità e i progressi di apprendimento.

## **ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DELL'APPRENDIMENTO (DSA)**

Il nostro Istituto è interessato da un numero elevato di studenti con disturbi specifici dell'apprendimento per le tali esigenze sono referenti la **prof.ssa Gardenghi** per l'Istituto Magnaghi e la **prof.ssa Colaiacovo** per l'Istituto Solari, che si occupano di proporre corsi di formazione mirati, organizzare incontri con esperti, fornire supporti a tutte le figure coinvolte nel processo educativo e rafforzare tra i docenti le conoscenze che consentano di affrontare utilmente le diverse problematiche di apprendimento attinenti a questa tipologia di disturbi.

Il servizio scolastico nazionale garantisce ed esplicita nei confronti di studenti con DSA interventi didattici individualizzati e personalizzati, anche attraverso la redazione obbligatoria di un Piano didattico personalizzato, con l'indicazione degli strumenti compensativi (mappe concettuali...) e delle misure dispensative (lettura ad alta voce ...) adottate di cui al D.L. 12 luglio 2011, art. 5.

**Le mappe da utilizzare durante le verifiche e all'esame di stato vanno validate dal docente della disciplina interessata.**

Il Magnaghi - Solari è impegnato a garantire a questi studenti una serena permanenza a scuola e a rimuovere gli ostacoli che possano impedire loro di partecipare al dialogo scolastico con l'impegno e il metodo necessari a tutti gli alunni per raggiungere il successo formativo, anche attraverso la co-progettazione del percorso educativo con la famiglia e lo stesso studente interessato.

Il Piano didattico personalizzato, per gli alunni già segnalati, viene redatto entro il primo periodo scolastico dal Consiglio di Classe. Esso, custodito nel fascicolo personale dell'alunno, diventa il documento di riferimento per gli anni successivi fino all'Esame di Stato. È possibile apportare modifiche in itinere qualora ce ne fosse la necessità o per l'aggiornamento delle diagnosi. Esso integra il PFI.

Nella predisposizione della documentazione, la scuola promuove il raccordo con la famiglia, che può esprimere il proprio punto di vista e comunicare eventuali osservazioni su esperienze sviluppate dallo studente anche autonomamente o attraverso percorsi extrascolastici. Redatto il PDP, esso viene infatti sottoscritto dalla famiglia che ne tratterrà una copia.

La famiglia potrà decidere di non rendere note le difficoltà del figlio alla classe o potrà rifiutare l'adozione del PDP, ma, in questo caso, dovrà presentare una dichiarazione scritta di tale rifiuto con cui si assumerà la responsabilità di un eventuale insuccesso formativo del figlio.

Al fine di meglio sostenere l'apprendimento dello studente con DSA attraverso l'utile collaborazione con la famiglia, ogni docente fornirà copia delle verifiche scritte, se richiesta dal genitore attraverso la compilazione del modulo specifico disponibile presso l'Ufficio alunni.

Per i casi di alunni con DSA/BES nelle classi V interessate dall'Esame di stato, la vigente normativa stabilisce che la Commissione d'esame terrà in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive, adeguatamente certificate, relative ai candidati con disturbi specifici di apprendimento (DSA)", in particolare

- le modalità didattiche seguite durante il percorso scolastico
- le forme di valutazione individuate
- gli strumenti compensativi fruiti durante l'anno. Nello specifico mappe concettuali, tabelle, formulari devono essere opportunamente approvate con firma del docente interessato.

#### **ALUNNI DISABILI (D.A.)**

L'Istituto Magnaghi - Solari accoglie ogni anno tanti alunni certificati, anche residenti in località non sempre prossime alla scuola, e ciò ha permesso di maturare proficue strategie di integrazione e inclusione, elaborate in un contesto collaborativo di cura della persona e di incontro.

In questi termini appare logico e consequenziale considerare la diversità, anche quella riconducibile alla disabilità, come un elemento imprescindibile senza il quale la realtà non è rappresentata e, soprattutto, senza il quale non c'è crescita. Diversità che non affrontiamo da soli, ma in una rete virtuosa e consolidata di interazione, sinergia e dialogo ben salda sul territorio e della quale fanno parte Enti pubblici, cooperative e associazioni di volontariato.

La presenza e l'inclusione degli alunni disabili costituiscono una risorsa per la Scuola, specie per raggiungere la qualità, considerata come un processo che intreccia elementi diversi: il dialogo autentico di una pluralità di soggetti anche riconducibili a gruppi eterogenei; la valorizzazione delle capacità e dei profili individuali. Dove c'è un bisogno educativo particolare fiorisce l'innovazione e, con l'implicita differenziazione didattica, si promuove l'accesso ai saperi curricolari per un maggior numero di studenti qualunque sia il bisogno educativo espresso o inespresso dei singoli.

Il presupposto è una formazione, per gli operatori, sensibile alle differenze della persona sia nelle dimensioni individuali (cognitive ed affettive) che sociali. L'idea di fondo è che l'azione formativa debba essere progettata, valorizzando la specificità di ogni soggetto e che la Scuola sia non solo luogo, ma comunità di apprendimento.

I referenti D.A. sono la **prof.ssa Cacchioli** per l'Istituto Magnaghi e la **prof.ssa Casto** per l'Istituto Solari.

#### **ALUNNI CON RISULTATI SCOLASTICI ELEVATI**

Diversi studenti dell'Istituto, come testimoniano oggettivamente gli esiti dell'Esame di Stato, raggiungono risultati scolastici ragguardevoli, dimostrando costante impegno, motivazione allo studio, alto grado di autonomia personale e di acquisizione di contenuti, capacità e competenze ottimi od eccellenti.

L'offerta formativa viene pensata anche per andare incontro alle aspettative di questa categoria di studenti e delle loro famiglie, categoria che potrebbe, se trascurata, perdere il proprio potenziale o demotivarsi, sino ad abbassare le proprie prestazioni scolastiche con la logica conseguenza di sperpero di opportunità per la persona e per il contesto in cui vive.

Per questa ragione la scuola si impegna ogni anno ad attivare percorsi formativi di elevato spessore, finalizzati alla valorizzazione degli studenti con risultati ragguardevoli, quali percorsi progettuali specifici (Progetti Erasmus, stage di eccellenza nell'ambito del PCTO, gare e concorsi, certificazioni linguistiche, certificazioni professionali, accordi e protocolli con aziende leader dei vari settori).

Le strategie metodologiche connesse all'apprendimento collaborativo, all'incremento della peer- education sono importanti per valorizzare un sano e gratificante protagonismo giovanile degli alunni più bravi.

### PARTE 3. L'OFFERTA FORMATIVA

#### TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

- **MAGNAGHI – ORDINE TECNICO**

“ TECNICO TURISMO” - SETTORE ECONOMICO

#### **Competenze comuni ai percorsi di istruzione tecnica:**

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

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche dell'indirizzo "turismo":**

Riconoscere e interpretare:

- le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico;
- i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa Turistica;
- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse;
- individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico;
- interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi;
- riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie;
- gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore turistico;
- analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile;
- contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici,
- progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici,
- individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica;
- utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

ORDINE: ISTRUZIONE TECNICA		
SEDE	INDIRIZZO DI STUDIO	TITOLO DI STUDIO
MAGNAGHI	<<TECNICO DEL TURISMO>>	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO

- **MAGNAGHI - ORDINE PROFESSIONALE– PERCORSO ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP)**  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- **SOLARI - ORDINE PROFESSIONALE – PERCORSO ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP)**  
AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Sino ad esaurimento percorso (l'anno prossimo saranno ancora interessate le classi 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup>), sono attive le declinazioni:

-Agroalimentare, logistica e marketing dei prodotti del territorio corsi previsti nel previgente ordinamento – Ateco C 10.

-Produzione vegetale e animale per un'agricoltura sostenibile – A01.

### LE COMPETENZE DEL RIORDINO

Le scuole ad indirizzo professionale sono interessate dal “riordino” per il quale sono state definite a livello ministeriale **COMPETENZE GENERALI**, comuni per tutti i percorsi di studio, e **COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI**, specifiche per ciascun indirizzo di studio. Nelle tabelle a seguire vengono riportate prima le competenze comuni e poi quelle relative agli indirizzi (Agrario- Solari, e Alberghiero-Magnaghi) il cui raggiungimento è previsto al termine del quinto anno.

**Come allegato a questo documento si possono, invece, visionare le tabelle inerenti le COMPETENZE INTERMEDIE (per anno scolastico) sia comuni che professionalizzanti, queste ultime distinte per i due indirizzi professionali menzionati.**

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 1</b>		
<b>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</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Scientifico- tecnologico	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni  Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente  Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane  L'ambiente con particolare riferimento agli

		aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane
Storico-sociale	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p> <p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.</p> <p>I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.</p> <p>I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti</p> <p>La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali</p>

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 2</b>		
<b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Asse dei linguaggi	<p>Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</p>	<p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p>

	<p>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autoridiversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p> <p>Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di</p>	
--	---	--

	<p>scopi specifici; realizzare forme di riscritture inter semiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> <p>Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.</p> <p>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue</p>	
<p>Scientifico - tecnologic o</p>	<p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p>Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>	<p>Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p>

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 3</b>		
<b>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</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Scientifico-tecnologico	<p>Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropiche intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale</p> <p>Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica</p> <p>Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile</p> <p>Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile</p>	<p>Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche</p> <p>Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti</p> <p>Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio)</p> <p>Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra</p> <p>I fattori fondamentali che determinano il clima</p>

<p>Storico-sociale</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p> <p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</p> <p>Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali;</p> <p>Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.</p> <p>Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.</p> <p>La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>Le civiltà antiche e alto-medievali,, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche</p>
------------------------	---	--

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4</b>		
<b>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</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Asse dei linguaggi	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Aspetti interculturali  Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio
Scientifico-tecnologico	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali	I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali
Storico-sociale	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	I contesti sociali, di studio e lavorativi della realtà dei paesi europei ed internazionali.  I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 5</b>		
<b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Linguistico-letterario	<p>Comprendere i punti principali di testuali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza ed spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p>	<p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Ortografia</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Fonologia</p> <p>Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p> <p>Aspetti extralinguistici</p> <p>Aspetti socio-linguistici</p>

<p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
---	--

#### COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	<p>Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera</p> <p>Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato</p>	<p>I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi</p> <p>Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..)</p>

Storico-sociale	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio
-----------------	--	--

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 7</b>		
<b>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;</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Asse dei linguaggi	<p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Social network e new media come fenomenocomunicativo.</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>
Scientifico-tecnologico	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</p> <p>Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</p> <p>Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</p>	<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</p> <p>Elementi fondamentali dei sistemi informativi</p> <p>Tecniche di presentazione</p> <p>Tecniche di comunicazione</p> <p>Forme di comunicazione commerciale e pubblicità</p> <p>La rete Internet</p> <p>Funzioni e caratteristiche della rete Internet</p> <p>I motori di ricerca</p> <p>Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail</p> <p>Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</p> <p>Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità</p> <p>Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica</p>

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 8</b>		
<b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Matematico	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione
Scientifico-tecnologico	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni</p>	<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>La rete Internet</p> <p>Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet</p> <p>I motori di ricerca</p> <p>Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità</p> <p>Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati</p> <p>Strumenti per la compressione dei dati e i sistemi di archiviazione</p> <p>"Cloud"</p>

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 9**

**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**

ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico	<p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali</p> <p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>	<p>Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p>
Storico-sociale	Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture	L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 10</b>		
<b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Matematico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</li> <li>- Saper costruire semplici modelli matematici in economia</li> </ul>	<p>Variabili e funzioni</p> <p>Elementi di matematica finanziaria</p>
Scientifico-tecnologico	<p>Individuare le principali strutture e funzioni aziendali</p> <p>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto</p> <p>Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto</p> <p>Utilizzare la documentazione tecnica di progetto</p> <p>Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale</p> <p>Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi</p> <p>Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale</p> <p>Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali</p> <p>Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS</p>	<p>Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali</p> <p>Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task</p> <p>Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.</p> <p>Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale</p> <p>Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza</p> <p>Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche</p> <p>Sistema informativo e sistema informatico</p> <p>Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale</p> <p>Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica)</p> <p>Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali</p>
		Il database: struttura e utilizzo per l'accesso,

		la modifica e l'estrazione delle informazioni
Storico-sociale	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	<p>Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio.</p> <p>Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio</p> <p>I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale</p>

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 11</b>		
<b>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</b>		
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Scientifico-tecnologico	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</p> <p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO<sub>2</sub></p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p> <p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki</p> <p>Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</p> <p>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</p> <p>Documento di valutazione del rischio</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi</p>

		<p>Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro</p> <p>Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro</p> <p>Tecniche di valutazione d' impatto ambientale</p>
Storico-sociale	<p>Comprendere il contesto lavorativo in cui ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni</p>	<p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera,</p> <p>I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento al settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.</p>

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 12**

**Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi**

ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Matematico	<p>Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico</p> <p>Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.</p>	<p>Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale.</p> <p>Espressioni algebriche: polinomi, operazioni</p> <p>Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</p> <p>Sistemi di equazioni e disequazioni.</p> <p>Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.</p> <p>Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio.</p> <p>Le isometrie nel piano</p> <p>Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari.</p> <p>Teoremi di Euclide e di Pitagora Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</p> <p>Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</p> <p>Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi.</p>

	<p>Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p>	<p>Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica)</p> <p>Probabilità e frequenza</p> <p>Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda</p> <p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza</p> <p>Distribuzioni di probabilità e concetto di variabile aleatoria discreta.</p> <p>Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e combinazioni</p>
Storico sociale	<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche</p>

**COMPETENZE DI INDIRIZZO IP (SOLARI)**

***“Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione  
dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”***  
**Articolo 3, comma 1, lettera a) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61**

**DESCRIZIONE SINTETICA**

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 elencati al punto 1.1 dell'Allegato A) del d.lgs. 61/2017, comuni a tutti i percorsi, oltre a seguenti risultati di apprendimento declinati in termini di competenze:

<b>Competenza n. 1</b>	
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti icaratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
Analizzare le realtà agronomiche delle aree di pianura, collinari e montane e le loro potenzialità produttive.	Sistema suolo-pianta-atmosfera e fattori che necondizionano il funzionamento.
Analizzare le caratteristiche dei metodi di produzione e la loro validitànei confronti delle specie agrarie e forestali.	Aspetti essenziali della gestione delle acque e dell'irrigazione.
Attuare processi gestionali e produttivi finalizzati all'organizzazioneoperativa dell'azienda agraria e forestale.	Principi fondamentali della meccanizzazione conparticolare riguardo alle coltivazioni erbacee ed arboree e selvicolturali.
Individuare e applicare tecniche dicoltivazione delle specie agrarie e forestali in relazione alle caratteristiche del territorio.	Sistemi e tecniche di produzione delle coltivazioni erbacee, arboree e forestali.
Individuare ed applicare le procedure operative relative ai processi e cicli di lavoro delle principali trasformazioni alimentari	Difesa delle colture.
Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa dellecolture rispettosi degli equilibri ambientali.	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.
Individuare e applicare procedure operative preventive e utilizzare i dispositivi di protezione individuale specifici per le singole attività.	Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materieprime e dei prodotti primari da trasformare.
Individuare attrezzature e tecnologie necessarie nei	Processi e cicli di lavoro delle principalitrasformazioni agroalimentari.
	Tecniche di controllo e di analisi dei processi

<p>processi di produzione e trasformazione dei prodotti in relazione al contesto operativo.</p> <p>Curare il parco macchine necessario all'azienda in relazione al contesto operativo</p>	<p>di trasformazione.</p> <p>Norme e sistemi di prevenzione e protezione relative alla gestione in sicurezza dei processi produttivi di settore.</p>
---	--

<p align="center"><b>Competenza n. 2</b></p> <p>Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni</p>	
<p align="center"><b>Abilità minime</b></p>	<p align="center"><b>Conoscenze essenziali</b></p>
<p>Definire le caratteristiche morfologiche e produttive specifiche delle specie e razze allevate.</p> <p>Attuare sistemi di produzione compatibili con l'igiene ed il benessere animale.</p> <p>Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili.</p> <p>Individuare caratteri specifici delle diverse produzioni zootecniche.</p> <p>Applicare tecniche di allevamento atte a valorizzare le specifiche produzioni zootecniche.</p>	<p>Anatomia e fisiologia delle principali specie allevate.</p> <p>Caratteristiche morfologiche e produttive delle principali specie e razze allevate.</p> <p>Tecniche di produzione delle principali specie allevate.</p> <p>Igiene e benessere animale.</p> <p>Principali sistemi di conservazione dei foraggi e degli alimenti ad uso zootecnico.</p> <p>Sistemi e strutture di allevamento.</p>

<p align="center"><b>Competenza n. 3</b></p> <p>Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche</p>	
<p align="center"><b>Abilità minime</b></p>	<p align="center"><b>Conoscenze essenziali</b></p>
<p>Definire gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive.</p>	<p>Analisi e sviluppo delle filiere produttive bosco-legno-industria e bosco-legno-energia.</p>

<p>Applicare i concetti base della gestione forestale sostenibile.</p> <p>Applicare le tecniche selvicolturali per la gestione sostenibile e la salvaguardia della biodiversità dei boschi e delle foreste.</p> <p>Determinare il volume dei boschi, dei tronchi e delle cataste.</p> <p>Organizzare il cantiere forestale e gestire interventi di utilizzazioni forestali, in relazione alla convenienza economica dell'intervento e alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Applicare tecniche di utilizzazione forestale a basso impatto ambientale.</p> <p>Progettare semplici interventi selvicolturali</p> <p>Progettare e gestire semplici servizi naturalistici</p>	<p>Teorie e metodi della gestione forestale sostenibile.</p> <p>Tecniche produttive delle diverse fasi delle filiere forestali.</p> <p>Strumenti per l'analisi produttiva del bosco.</p> <p>Rilevi dendrometrici fondamentali.</p> <p>Servizi a tutela dell'ambiente agricolo, forestale e naturale.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie.</p>
--	--

<b>Competenza n. 4</b>	
Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Individuare e applicare i criteri per la classificazione qualitativa dei prodotti agroforestali.</p> <p>Applicare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità.</p> <p>Applicare sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria.</p> <p>Supportare l'applicazione delle procedure necessarie per ottenere le certificazioni di processo e di prodotto.</p>	<p>Caratteristiche e classificazione dei prodotti delle principali filiere del settore agroforestale.</p> <p>Metodologie di controllo di processo e di prodotto dei principali settori di produzione agroforestale.</p> <p>Legislazione nazionale e comunitaria per la tutela dei prodotti di settore.</p> <p>Certificazione dei processi e dei prodotti agricoli e forestali ai fini della tracciabilità.</p> <p>Norme di tutela dei prodotti tipici ed etichettatura.</p>
<p>Identificare e applicare le norme specifiche riguardanti la produzione e la tutela dei prodotti.</p>	

<b>Competenza n. 5</b>	
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	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Definire modalità specifiche per un approccio naturalistico ecologico all'interpretazione del paesaggio.</p> <p>Utilizzare i sistemi informativi geografici ai fini di elaborare carte tematiche territoriali.</p> <p>Leggere ed interpretare la cartografiatematica di settore.</p>	<p>Il paesaggio agrario e forestale.</p> <p>Ecosistemi dei paesaggi agricoli e forestali.</p> <p>Modelli e sistemi di rappresentazione del territorio (mappe, carte tematiche).</p> <p>Utilizzo dei sistemi informativi territoriali (data base territoriale e sistema GIS).</p>

<b>Competenza n. 6</b>	
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	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Individuare i livelli essenziali di biodiversità degli ecosistemi e degli agro ecosistemi.</p> <p>Individuare le connotazioni specifiche di ciascuna area protetta e le normative di riferimento.</p> <p>Identificare le competenze specifiche degli Enti istituzionali preposti al controllo delle attività nelle aree protette.</p> <p>Individuare situazioni di dissesto idrogeologico.</p> <p>Realizzare interventi di recupero in aree degradate anche attraverso opere di sistemazione di ingegneria naturalistica. Identificare gli elementi costituenti un piano di assestamento.</p>	<p>Importanza della salvaguardia della biodiversità e cause della perdita della biodiversità.</p> <p>Concetto di biodiversità agraria e forestale.</p> <p>Azioni per la tutela e valorizzazione delle risorse genetiche vegetali ed animali.</p> <p>Classificazione e gestione delle aree protette.</p> <p>Fenomeni di dissesto idrogeologico e tecniche di ingegneria naturalistica.</p> <p>Principi di assestamento forestale e faunistico.</p> <p>principi di difesa dagli incendi boschivi</p>
<p>Collaborare alla stesura di un piano di assestamento e faunistico.</p> <p>Identificare e applicare le tecniche e le procedure di difesa dagli incendi boschivi.</p>	

<b>Competenza n. 7</b>	
Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
Applicare le tecniche di raccolta delle biomasse forestali e agrarie a fini energetici.	Classificazione delle diverse biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.
Applicare le tecniche di utilizzo e valorizzazione delle biomasse agrarie e forestali a fini energetici.	Coltivazione e raccolta delle biomasse, agrarie e forestali ai fini energetici. La filiera bosco-legno-energia.
Applicare le tecniche di utilizzo a fini agronomici delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.	Le filiere delle agrienergie. Utilizzo a fini agronomici delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.
Progettare ed eseguire impianti con colture policicliche per la produzione di biomasse a fini energetici.	Normativa nazionale e comunitaria per l'utilizzo delle biomasse.

<b>Competenza n. 8</b>	
Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
Classificare i reflui zootecnici e agroalimentari in relazione alla pericolosità e alla potenzialità di riciclo.	Classificazione e caratteristiche chimico-biologiche dei principali reflui zootecnici e agroalimentari.
Applicare le tecniche per il trattamento e la valorizzazione ai fini agronomici dei principali reflui zootecnici e agroalimentari nel rispetto della normativa.	Trattamento e valorizzazione a fini agronomici dei reflui zootecnici. Produzione di biocombustibili da reflui zootecnici.
Applicare le tecniche per la produzione di biocombustibili da reflui zootecnici.	Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e reflue delle aziende agroalimentari.

<b>Competenza n. 9</b>	
<p>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</p>	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Interpretare il significato dei fattori della produzione e le caratteristiche della loro dinamica nei processi produttivi.</p> <p>Redigere la documentazione contabile ai fini della redazione di bilanci anche previsti da obblighi di legge.</p> <p>Derivare il risultato economico delle attività produttive utilizzando bilanci di previsione globali o settoriali.</p> <p>Prevedere interventi organici per migliorare gli assetti produttivi aziendali attraverso miglioramenti fondiari.</p> <p>Utilizzare giudizi di convenienza e di efficienza aziendale per valutare la fattibilità economica degli interventi produttivi.</p> <p>Definire schemi progettuali e piani di sviluppo in collaborazione con Enti territoriali per la valorizzazione degli ambienti rurali.</p> <p>Interpretare i sistemi conoscitivi delle caratteristiche territoriali.</p> <p>Prevedere ed organizzare la gestione dei rapporti impresa entità amministrative territoriali.</p>	<p>Principi di economia generale.</p> <p>Aspetti giuridici dell'impresa agraria e figure giuridiche nelle attività agricole e forestali.</p> <p>Principi e strumenti della contabilità agraria.</p> <p>Gestione del bilancio economico e contabile.</p> <p>Sistema tributario relativo delle imprese agroforestali e catasto.</p> <p>Principi di economia delle produzioni e delle trasformazioni</p> <p>Miglioramenti fondiari e agrari e giudizi di convenienza.</p> <p>Piani territoriali di bonifica e riordino fondiario.</p> <p>Valutazione di impatto ambientale.</p>

**Competenza n. 10**

Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e

e realizzando progetti per lo sviluppo rurale ;

<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Indicare i procedimenti idonei alla valorizzazione dei prodotti agroforestali.</p> <p>Interpretare i meccanismi che regolano i mercati dei diversi prodotti.</p> <p>Identificare piani di marketing più significativi per le diverse tipologie di produzione.</p> <p>Definire gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive.</p> <p>Assistere le entità produttive nella soluzione delle problematiche aziendali in relazione alle politiche di sviluppo rurale.</p>	<p>Attività di promozione e marketing dei prodotti del settore agro-forestale.</p> <p>Caratteristiche di multifunzionalità del settore agricolo -forestale e servizi connessi.</p> <p>Politiche di sviluppo rurale e forestale nella comunità europea.</p> <p>Tecniche di analisi delle filiere agroalimentari e forestali.</p> <p>Elementi di organizzazione aziendale e tecniche di programmazione dei processi produttivi.</p>

**RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO**

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni.

**A – AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA**

**A - 01 COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI**

**A - 02 SILVICOLTURA ED UTILIZZO DI AREE FORESTALI**

**- 03 PESCA E ACQUACOLTURA**

**C – ATTIVITA' MANIFATTURIERE**

**C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

**CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI**

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

**AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA  
PRODUZIONI ALIMENTARI**

**COMPETENZE DI INDIRIZZO IP (MAGNAGHI)*****“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”*****Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61****DESCRIZIONE SINTETICA**

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 elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

<b>Competenza n. 1</b>	
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.	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>

<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici di mercato</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p>
<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p>	<p>Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione</p>
<p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p>	<p>Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)</p>
<p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p>	<p>Principi di fidelizzazione del cliente Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami</p>

<b>Competenza n. 2</b>	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi	Tecniche di approvvigionamento e gestione del-le merci
Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi
Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio	Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva
Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	

<b>Competenza n. 3</b>	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Fattori di rischio professionale ed ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p>

<b>Competenza n. 4</b>	
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	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>Elementi di eco-gastronomia</p> <p>Principi di ecoturismo</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione</p> <p>Politica di sconti per la clientela</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</p>

<b>Competenza n. 5</b>	
<i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari</p>

<b>Competenza n. 6</b>	
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.	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i></p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali</p> <p>Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione cliente</p>

<b>Competenza n. 7</b>	
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 <i>Made in Italy</i> .	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>.</p> <p>Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering</p>	<p>Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p>

<p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento</p>	<p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>
---	---

<p style="text-align: center;"><b>Competenza n. 8</b></p> <p>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.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Abilità minime</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze essenziali</b></p>
<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i></p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Normativa riguardante la tutela ambientale</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i></p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno</p>

<b>Competenza n. 9</b>	
<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care e di customer satisfaction</i></p>	<p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p> <p>Terminologia di settore in lingua straniera</p> <p>Tecniche di analisi SWOT</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente</p>

<b>Competenza n. 10</b>	
<p>Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i></p> <p>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i></p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p>	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale</p> <p>Tecniche di analisi per indici</p>

<b>Competenza n. 11</b>	
Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità</p>

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

#### **RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO**

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

#### **I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONEI -**

##### **55 ALLOGGIO**

##### **I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

#### **C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE**

##### **C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

#### **N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE**

## INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

L'Istituto per tutti i suoi indirizzi può avvalersi, come noto, della propria autonomia per sfumare l'offerta formativa e il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) ministeriali, sulla base delle aspettative e delle esigenze peculiari del contesto di riferimento .

Gli indirizzi dell'ordine professionale presentano quadri orario in cui vengono incrementate le materie laboratoriali e in cui si tende a ridurre il numero delle discipline annuali rispetto ai quadri standard, onde sostenere il successo formativo e ridurre gli abbandoni.

Per quanto concerne l'ordine tecnico, sino ad oggi non si sono operate variazioni rispetto all'orario standard de MI. La scuola ha però avuto, con nota ministeriale del 2 febbraio 2018, la possibilità di istituire una sezione del corso di tecnico del turismo modulata su un percorso di diploma quadriennale anziché quinquennale, fermi restando le preferenze espresse dai genitori/studenti e il raggiungimento di un adeguato numero di richiedenti. Ad oggi il corso quadriennale non è mai stato attivato.

Per delibera del Collegio e sempre per l'ordine Tecnico, dalle classi terze del prossimo anno scolastico la terza lingua straniera, Russo, verrà sostituita da Spagnolo. Il cambio è stato deciso dopo che la scuola ha interpellato le realtà economiche, nonché i rappresentanti delle categorie produttive più rappresentative del territorio e considerando che scelte analoghe sono già state effettuate da altre realtà scolastiche dell'area. D'altra parte lo Spagnolo è una delle lingue più parlate al mondo, è sovente coinvolta nei progetti ERASMUS ed è ottimizzabile, perché già uno studio triennale dell'idioma iberico consente di raggiungere un livello di competenza accettabile.

### TECNICO DEL TURISMO

Le caratteristiche fondamentali del percorso, così come declinate dal nostro Istituto, si riassumono in un'attenzione particolare all'acquisizione delle conoscenze in ambito giuridico ed economico, nel potenziamento delle competenze nelle lingue straniere, in approcci didattici innovativi e nell'implementazione delle abilità digitali.

### ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP) E ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)

La normativa, rappresentata in particolare dai decreti 61/2017 e 92/2018 relativi al riordino IP, nonché dai testi che regolamentano il raccordo IP-IeFP, mira ad assicurare agli studenti la presenza di sistemi di istruzione professionalizzante (IP e IeFP), **distinti e diversi, ma allo stesso tempo raccordati**. Distinti affinché non vada dispersa l'identità preziosa di ciascun percorso, diversi per evitare inutili sovrapposizioni tra gli stessi e raccordati in quanto sono sempre possibili passerelle tra un percorso e l'altro.

Il nostro Istituto, in base a quanto previsto dall'accordo tra Regione Emilia-Romagna e Ufficio Scolastico Regionale, ha chiesto nuovamente l'accreditamento (triennio 2022-25) come soggetto erogatore di percorsi di IeFP, al pari dei Centri di Formazione, in affiancamento a quelli di IP già di competenza.

Con l'attivazione interna dei percorsi IeFP si è voluto costruire, attraverso la compresenza dei due sistemi di istruzione, un'offerta formativa rispondente alle due anime della scuola, rappresentate da un lato da giovani che aspirano ad un percorso scolastico più teorico (IP) e dall'altro da studenti che preferiscono una formazione più operativa ma capaci di sostenere nel contempo gli impegni di studio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP) PERCORSO TRIENNALE		
ISTITUTO	INDIRIZZO DI STUDIO	TITOLO DI STUDIO
SOLARI	OPERATORE AGRICOLO (ALLEVAMENTO ANIMALI DOMESTICI/ COLTIVAZIONE / SILVICOLTURA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE)  OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	QUALIFICA PROFESSIONALE LE TRIENNALE
MAGNAGHI	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (PREPARAZIONE PASTI / SERVIZI DI SALA E BAR)  OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA (STRUTTURE RICETTIVE / SERVIZI DEL TURISMO)	DIPLOMA PROFESSIONALE QUADRIENNALE

ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP) PERCORSO QUINQUENNALE		
ISTITUTO	INDIRIZZO DI STUDIO	TITOLO DI STUDIO
SOLARI	AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DEL LE RISORSE FORESTALI E MONTANE	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO Codice ATECO/NUP previsti dal D. I. 92/2018
MAGNAGHI	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	

Nella seguente tabella si propone un confronto forse utile ma non esaustivo tra IP e IeFP.

IP	IeFP
Sistema, legato al territorio, dell'innovazione, aperto e concepito come ricerca, sperimentazione ed innovazione	Sistema orientato all'inserimento nel mercato del lavoro e con spiccato carattere pratico-operativo
Sistema sostanzialmente omogeneo a livello nazionale, seppur parzialmente declinabile nell'ambito delle quote orarie di competenza di ciascuna scuola	Sistema più rispondente alle richieste occupazionali del territorio, ma con competenze comunque riconosciute a livello nazionale
Competenze/Abilità/Conoscenze basate sull'integrazione tra i saperi, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento	Competenze/Abilità/Conoscenze orientate alla pronta operatività/esecutività delle mansioni nei contesti operativi di riferimento
<i>DIPLOMA QUINQUENNALE</i> con accesso a tutte le facoltà universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS)*, agli Istituti di Formazione Tecnica Superiore, (IFTS)*. Già nel quinto anno possono essere maturati crediti riconoscibili ai fini del rilascio del diploma IFTS.	<i>QUALIFICA TRIENNALE e DIPLOMA PROFESSIONALE QUADRIENNALE, quest'ultimo dà accesso all'IFTS.</i> L'Istituto è accreditato per il rilascio del diploma professionale quadriennale.

## L'APPRENDISTATO DUALE DI PRIMO LIVELLO

L'Istituto ha deciso di proporre agli studenti e alle loro famiglie l'opportunità dell'Apprendistato duale di primo livello nei vari settori di riferimento. La decisione è stata l'esito di un lungo percorso di collaborazione tra la scuola e la realtà economico-produttiva nella quale è inserita. Il percorso avrà come destinatari i soggetti interessati ad un più precoce inserimento lavorativo che abbiano superato positivamente il terzo anno e sarà attivo dall'a.s. 2023-2024 per le classi quarte e quinte. Dallo scorso anno è in corso un orientamento interno al riguardo e da quest'anno scolastico sono state individuate alcuni alunni di due classi pilota, una del Magnaghi e l'altra del Solari.

L'obiettivo del percorso è il conseguimento del titolo di studio, diploma di istruzione secondaria superiore, attraverso un percorso duplice, che prevede ore a scuola ( 686 per le discipline di area comune) e ore in azienda (370 per le discipline professionalizzanti), attraverso un PFI personalizzato e un calendario scolastico studiato appositamente per la realizzazione di tale progettualità. Non vi è, dunque, esonero dello studente dalla frequenza scolastica e dalle discipline di studio, piuttosto questi potrà contestualmente esperire un'attività professionale molto significativa. E' un cammino che pretende impegno e capacità, ma sicuramente costituisce una via privilegiata di inserimento lavorativo. Il percorso consente una formazione di livello, qualificata grazie all'affiancamento di un tutor aziendale che, assieme a quello scolastico, seguirà tutto l'iter formativo dello studente.

L'introduzione del sistema Duale (scuola-lavoro) in Italia ha cambiato lo scenario per quanto riguarda il contratto di Apprendistato, consentendo ai ragazzi il doppio status di studenti e di lavoratori, con ore di formazione sia a scuola che in azienda, e fornendo così un'ulteriore risposta alla diversificazione dei bisogni formativi e degli stili di apprendimento, nonché al sostegno dell'occupazione giovanile.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi alla prof.ssa Tanzi per il Magnaghi e al prof. Violanti per il Solari.

### **QUADRO ORARIO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA" –MAGNAGHI - DIURNO**

#### **Area generale Biennio I.P.**

<b>Asse Culturale</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>1° anno</b>	<b>ore sett</b>	<b>2° anno</b>	<b>ore sett</b>
<b>Linguaggi</b>	Italiana	132	4	132	4
	Inglese	99	3	99	3
<b>Storico - sociale</b>	Storia	66	0	66	2
	Geografia		2		0
	Diritto	66	2	66	2
<b>Matematico</b>	Matematica	132	4	132	4
	Scienze motorie	66	2	66	2
	IRC o Att. alternativa	33	1	33	1

	<b>Totale area</b>	1.188	18		18
--	--------------------	-------	----	--	----

### Area Professionalizzante Biennio I.P.

Asse Culturale	Insegnamenti	1° anno	ore sett	2° anno	ore sett
Linguaggi	Seconda lingua straniera -Francese	99/132	0	99/132	3
Scientifico tecnologico professionale	Scienza e cultura alimentazione	132	2*	132	2*
	Scienze Integrate(A50-A20 –A34)	99/132^	3^	99/132	0
Scientifico tecnologico professionale	Scienza e cultura alimentazione	132	2*	132	2*
	Scienze Integrate(A50-A20 –A34)	99/132^	3^	99/132	0
	TIC	99/132	3**	99/132	0
	Lab. Enogastronomia	132/165	2	132/165	3^
	Lab. Sala e Vendita	132/165	2	132/165	3*
	Lab. Acc. Turistica	132/165**	2**	132/165	3**
	<b>Totale area</b>		924	14	
	<b>COMPRESENZA</b>		1^	2^	
	<b>B020 B016 B012 B03</b>	<b>2* H (Sc. Alimenti) 3H ** (2H con Tic + 1H con Acc.) 1H ^ (1H Sc. Integrate)</b>		<b>2H * (1H Sala +1 Ali) 2H**( acc. Tur) 2H^(Lab. Eno + Sala)</b>	

### Area generale triennio IP

Asse Culturale	Insegnamenti	3° Anno 20/21	ore sett	4° Anno 21/22	ore sett	5° Anno 22/23	ore sett
Linguaggi	Italiana	132	4	132	4	132	4
	Inglese	66	2	66	2	66	2
Storico sociale	Storia	66	2	66	2	66	2
Matematico	matematica	99	3	99	3	99	3

	scienze motorie	66	2	66	2	66	2
	IRC o att. alternativa	33	1	33	1	33	1
	<b>Totale area</b>	462	14	462	14	462	14

**Area di indirizzo triennio IP. Profilo Cucina**

Asse professionale	Insegnamenti	3° Anno A.S. 20/21	ore sett	4° Anno A.S. 21/22	ore sett	5° Anno A.S. 22/23	ore sett
<b>Linguaggi</b>	Seconda lingua straniera	99	3	99	3	99	3
	Scienza e cultura alimentazione	0/165	4*	0/132	4	0/165	4
<b>Scientifico Tecnologico Professionale</b>	Lab. Enogastronomia: Cucina	0/231	7*	0/231	6	0/198	6
	SALA E VENDITA	0/231	0	0/198	0	0/165	0
	LAB. ARTE BIANCA	0/231	0	0/165	0	0/165	0
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99/132	3	99/132	4	99/132	4
	<b>inglese tecnico: microlingua settoriale</b>		1		1		1
	<b>Totale area</b>	594	18	594	18	594	18
		<b>COMPRESENZA</b>	<b>132 - TRIENNIO - Classe concorso B020</b> n. 2 ore in 3 <sup>a</sup> compresenza con Sc Alimentazione N. 1 ora in quarta con Sc. Alimentazione N. 1 in 5 <sup>a</sup> con Sc. Alimentazione				

## Area di indirizzo triennio IP. Profilo Sala

Asse professionale	Insegnamenti	3° Anno A.S. 20/21	ore sett	4° Anno A.S. 21/22	ore sett	5° Anno A.S. 22/23	ore sett
Linguaggi	Seconda lingua straniera	99	3	99	3	99	3
Scientifico Tecnologico Professionale	Scienza e cultura alimentazione	0/165	4	0/132	4	0/165	5
	Lab. Enogastronomia: Cucina	0/231	0	0/231	0	0/198	0
	SALA E VENDITA	0/231	7	0/198	6	0/165	5
	LAB. ARTE BIANCA	0/231	0	0/165	0	0/165	0
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99/132	3	99/132	4	99/132	4
	Inglese Tecnico		1		1		1
	<b>Totale area</b>		594	18	594	18	594
	<b>COMPRESENZA</b>	<p style="text-align: center;"><b>132 - TRIENNIO – ore 4</b>  <b>Classe concorso B021</b>  n. 2 ore in 3^ presenza con Sc Alimentazio  N. 1 ora in quarte con Sc. Alimentazione  N. 1 in 5^ con Sc. Alimentazione</p>					

## Area di indirizzo triennio IP. Profilo Accoglienza turistica

Asse professionale	Insegnamenti	3° Anno A.S. 20/21	ore sett	4° Anno A.S. 21/22	ore sett	5° Anno A.S. 22/23	ore sett	
Linguaggi	Seconda lingua straniera	99	3	99	3	99	3	
	Scienza e cultura alimentazione	0/165	3*	0/132	0	0/165	0	
Scientifico Tecnologico Professionale	ACC. TURISTICA	0/231	7	0/198	6	0/165	5	
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0/66	0	0/66	0	0/66	0	
	ARTE E TERRITORIO	0/99	0	0/99	2+1*	0/99	2+1	
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99/132	4	99/132	4	99/132	4*	
	INGLESE TECNICO		1		1+1		2+1*	
	<b>Totale area</b>		594	18	594	18	594	18
		<b>COMPRESENZA</b>	<p style="text-align: center;"><b>132 - TRIENNIO - ORE 4</b></p> <p>1H B019 in 3<sup>a</sup> con Alimentazione  1H B019 in 4<sup>a</sup> con Arte e territorio  2H B019 in 5<sup>a</sup>: 1 ora con Economia e 1 ora con Inglese tecnico</p>					

## Area di indirizzo triennio IP. Profilo misto Enogastronomia e Produzione dolciaria artigianale

Asse professionale	Insegnamenti	3° Anno A.S. 20/21	ore sett	4° Anno A.S. 21/22	ore sett	5° Anno A.S. 22/23	ore sett
Linguaggi	Seconda lingua straniera	99	3	99	3	99	3
Scientifico Tecnologico Professionale	Scienza e cultura alimentazione	0/165	4	0/132	4	0/165	4
	Lab. Enogastronomia: Cucina	0/231	0	0/231	0	0/198	0
	SALA E VENDITA	0/231	0	0/198	0	0/165	0
	LAB. ARTE BIANCA	0/231	7	0/165	5+1	0/165	5+1
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99/132	3	99/132	3+1	99/132	3+1
	Tecn. organizzazione e gestione processi produttivi			0/66	0	0/66	0
	Inglese tecnico		1		1		1
	<b>Totale area</b>	594	<b>18</b>	594	<b>18</b>	594	<b>18</b>
	<b>COMPRESENZA</b>	n132 - TRIENNIO - <b>Classe concorso B020</b> . 2 ore in 3^ compresenza con Sc Alimentazione N. 1 ora in quarte con Sc. Alimentazione N. 1 ora in quinta con Sc. Alimentazione					

**QUADRO ORARIO SETTIMANALE ISTITUTO TECNICO TURISTICO-MAGNAGHI**

DISCIPLINE	ORE				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO	5° ANNO	
			SECONDO BIENNIO E 5° ANNO COSTITUISCONO UN BIENNIO FORMATIVO UNITARIO		
	CLASSE 1^	CLASSE 2^	CLASSE 3^	CLASSE 4^	CLASSE 5^
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE INTEGRATE (SC. DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2			
SCIENZE SPORTIVE E MOTORIE	2	2	2	2	2
REL. CAT. /ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
<b>TOTALE ORE INSEGNAMENTI GENERALI</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
LINGUA FRANCESE	3	3	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2				
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)		2			
GEOGRAFIA	3	3			
INFORMATICA	2	2			
ECONOMIA AZIENDALE	2	2			
LINGUA SPAGNOLA*			3	3	3
DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI			4	4	4
GEOGRAFIA TURISTICA			2	2	2
DIRITTO E LEGISLAZIONE TURISTICA			3	3	3
ARTE E TERRITORIO			2	2	2
<b>TOTALE ORE INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ DI INDIRIZZO</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
DALLA PRIMA SONO PREVISTI ARGOMENTI DI INSEGNAMENTO IN LINGUA INGLESE					CLIL
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32+PCTO</b>	<b>32+ PCTO</b>	<b>32+ PCTO</b>

\*Dall'anno scolastico 2023-24 e dalla classe terza, la lingua spagnola sostituirà la terza lingua straniera attualmente insegnata ovvero il russo.

### QUADRO ORARIO SETTIMANALE SOLARI – “AGRARIO” - DIURNO

#### Area generale 1° Biennio I.P.

Asse Culturale	Insegnamenti	1° anno	ore sett	2° anno	ore sett
<b>Linguaggi</b>	Italiana	132	4	132	4
	Inglese	99	3	99	3
<b>Storico - sociale</b>	Storia Geografia	66	1 1	66	2
	Diritto	66	2	66	2
<b>Matematico</b>	Matematica	132	4	132	4
	Scienze motorie	66	2	66	2
	IRC o att. Alternativa	33	1	33	1
	<b>Totale area</b>	1.188	18		18

#### Area Professionalizzante 1° Biennio I.P.

Asse Culturale	Insegnamenti	1° anno	ore sett	2° anno	ore sett
<b>Scientifico- tecnologico - professionale</b>	Scienza integrate (Scienze della Terra e Biologia - Chimica)	132	<b>4*</b>	132	<b>4*</b>
	Laboratori Tecnologici	132	<b>4*</b>	132	<b>4*</b>
	Ecologia e Pedologia	132	<b>4*</b>	132	<b>4*</b>
	TIC	66	<b>2</b>	66	<b>2</b>
	<b>Totale area</b>	462	14	462	14
	<b>COMPRESENZA ITP</b>	<b>1^ anno</b>		<b>2^ anno</b>	
	B011 (Esercitazioni agrarie)	*= + 2H di compresenza (totale <b>6H</b> )		*= + 2H di compresenza (totale <b>6H</b> )	



## L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE SERALE AGRARIO E ALBERGHIERO

Nell'istruzione degli adulti un posto di primo piano spetta al Corso Serale che l'istituto attiva da oltre vent'anni e che ha come principali finalità la promozione del sapere come patrimonio sociale, nonché la riqualificazione professionale a contrasto della disoccupazione. Riconosce come risorsa il vissuto professionale e culturale di ciascuno.

Per questa ragione è prevista a livello normativo la considerazione di esperienze pregresse per la loro possibile validazione come crediti formativi. Tale considerazione origina dunque una struttura peculiare rispetto al percorso scolastico ordinario rivolto ai più giovani. Ogni studente adulto potrà, infatti, essere ammesso al livello/periodo scolastico più opportuno e/o seguire solo le discipline nuove rispetto agli studi già compiuti o alle esperienze già maturate e validate. In una situazione ottimale, il diploma quinquennale è conseguibile in tre annualità.

Questo percorso di studi è decisamente incentrato sulla laboratorietà ed è orientato al lavoro, sia come opportunità di occupazione, di transizione verso un lavoro più soddisfacente, sia come integrazione alle competenze proprie del contesto lavorativo già appartenente agli alunni. In altri termini la formazione degli adulti è orientata a migliorarne l'occupabilità sul territorio e anche oltre, se si considera l'ampio bacino di provenienza di questa utenza. Per tale ragione l'Istituto ritiene, rispondendo a quanto proposto dal CSA e avvalendosi delle competenze che gli vengono riconosciute dal disposto normativo, di adeguare il quadro orario ufficiale alle specifiche esigenze di incrementazione delle competenze professionalizzanti.

Il corso serale, che consente, come detto, anche a chi non ha crediti formativi pregressi di acquisire, in una situazione scolastica ottimale, il diploma quinquennale in tre anni, anziché nei canonici cinque, è suddiviso in 3 periodi didattici ovvero: **-1° Periodo Didattico** che comprende le classi 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup>; **-2° Periodo Didattico** che comprende le classi 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup>; **-3° Periodo Didattico** che comprende la classe 5<sup>a</sup>.

In quest'anno scolastico non è stato attivato il primo periodo (1° e 2° anno). Per la flessibilità che caratterizza i corsi serali, si presentano a seguire i quadri orari riferiti all'anno in corso in quanto orientativi, ma per il prossimo anno si invitano gli interessati ad informarsi presso l'Ufficio alunni dei due Istituti ovvero facendo riferimento ai due referenti dei corsi serali, la prof.ssa Cappucciati per l'Agrario e il prof. Bontempo per l'Alberghiero.

Attualmente sono attivi i:

-CORSI SERALI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA -SETTORE CUCINA -MAGNAGHI

-CORSI SERALI DI PRODUZIONE VEGETALE A ANIMALE – AGRARIO – SOLARI

Le materie condivise dell'area comune (italiano, matematica...) attualmente si svolgono presso l'Istituto Solari di Fidenza, mentre i laboratori professionalizzanti si tengono nelle sedi di entrambi gli Istituti dotati delle necessarie attrezzature, dunque al Solari per l'Agrario e al Magnaghi per l'Alberghiero.

**QUADRO ORARIO CORSO SERALE . ALBERGHIERO MAGNAGHI A.S. 2022-23\***

DISCIPLINE		2° PERIODO		ORE	3° PERIODO		ORE	
(*) Tra parentesi le ore di laboratorio NB. Lo studente deve frequentare almeno il 70% del Piano di Studi Personalizzato								
Area Gene- rale	Lingua e letteratura Italiana	33(2)		66	33(2)	66		
	Storia	33(1)		33	33(2)	66		
	Lingua Inglese	33(2)		66	33(2)	66		
	Matematica	33(3)		99	33(3)	99		
Area Indi- rizzo	Lingua Francese	33(2)		66	33(2)	66		
	Alimenti (* copresenza Cucina nel 2° periodo)	33(2)		66	33(3)	99		
	Laboratorio Cucina	33(7)		231	33(7)	231		
	Diritto ed economia	33(2)		66	33(3)	99		
TOTALE ORE DEL PERIODO DIDATTICO (compresa l'accoglienza)						<b>693</b>		<b>792</b>
TOTALE ORE DEL PSP.								

**Quadro 6: Durata della fruizione del PSP (Percorso di studio personalizzato)**

2° PERIODO		3° PERIODO	
<input type="checkbox"/> ANNUALE		<input checked="" type="checkbox"/> ANNUALE	

\*Il monte ore potrebbe subire variazioni nel prossimo anno scolastico a seconda della disponibilità oraria accordata.

Per le informazioni aggiornate, prima dell'iscrizione rivolgersi al prof. Bontempo.

## SERALE SOLARI 2022 – 2023

CLASSE DI CONCORSO	DISCIPLINE	3 – 4 SERALE	5 SERALE
A012	Lingua e letteratura italiana/Storia	4	5
A024	Lingua Inglese	3	3
A026	Matematica	3	3
A051	Agricoltura sostenibile e biologica	2	
A051	Tecniche di allevamento vegetale e animale	2	2
A051	Agromonia territoriale ed ecosistemi forestali	2	2
A051	Economia agraria e dello sviluppo territoriale	4	5
A051	Valorizzazione delle attività produttive e legislazione	3	3
A051	Sociologia rurale e storia dell'agricoltura		2
		23	25

\*Il monte ore potrebbe subire variazioni nel prossimo anno scolastico (2023-24) a seconda della disponibilità oraria accordata.

Per le informazioni aggiornate, prima dell'iscrizione rivolgersi alla prof.ssa Cappucciatì.

## CURRICOLO D'ISTITUTO

Il curricolo d'Istituto pone in primo piano la centralità dello studente secondo i principi del rispetto dell'unicità della persona, dell'equità della proposta formativa, nonché dell'unitarietà del sapere per non limitarsi alla sola trasmissione di conoscenze e abilità disciplinari, ma curare la formazione integrale della persona.

L'Istituto Magnaghi-Solari è da anni impegnato nella diversificazione del rapporto docente-alunno anche a motivo dell'estrema variabilità dei livelli scolastici dell'utenza, delle situazioni socio familiari e personali e, comunque, anche per la considerazione che ognuno è portatore di proprie peculiarità determinate dal suo progresso e dalle propensioni individuali. La cosa è particolarmente evidente nei confronti dei tanti alunni con BES a cui si cerca di dare una risposta mirata alle esigenze che via via emergono.

Nel porre al centro l'unicità della persona è insito il perseguimento dell'equità della proposta formativa che, oltre a cercare di distribuire equamente le risorse tra le classi, cerca altresì di aprire un dialogo educativo che tenga conto delle peculiarità delle persone per provare a garantire il massimo livello di sviluppo possibile per ognuno.

In linea con le nuove tendenze didattiche sono superati gli ambiti di materia per attivare strutturalmente un dialogo interdisciplinare atto a sviluppare competenze per loro natura flessibili e non vincolabili a una specifica disciplina. Da quest'anno il riordino è a regime, pertanto in tutte le classi i contenuti sono declinati nelle conoscenze, abilità e competenze previste dalle linee guida espresse dal MIUR e veicolati attraverso le UDA.

Rispetto alla didattica classica, l'unità di apprendimento non è legata al programma, ma si occupa di intercettare/creare abilità e conoscenze, ponendo al centro lo studente e facendosi strumento di apprendimento. La programmazione viene orientata al contesto, per permettere di sviluppare competenze trasversali e svolgere compiti di vita reale, anche nell'intento di costruire metodi di apprendimento spendibili in contesti e tempi diversi, nonché competenze più in linea con la realtà e più capaci di sostenere un più soddisfacente inserimento nel mondo del lavoro.

Per concretizzare i principi ora declinati, la scuola si muove in maniera coesa e condivisa, onde solidificare un proprio modello efficace e per non disperdere esperienze e opportunità.

La ricerca di una didattica varia e differenziata, l'incremento dei laboratori e del ricorso alle ICT, nonché i numerosi progetti e le attività che vengono realizzati si propongono di supportare un curricolo più capace di motivare l'utenza, far emergere i talenti di ciascuno e contrastare fenomeni negativi quali demotivazione, insuccesso e dispersione scolastica.

Per quanto attiene l'incremento dei laboratori, l'Istituto riconosce in questa specifica metodologia didattica una più piena rispondenza alle inclinazioni, allo stile di apprendimento e comunque alle preferenze dell'utenza, inclusa quella che fa capo all'istituto tecnico. In questa direzione si collocano anche le esperienze di "laboratorio potenziato" che si attuano di norma attraverso l'organizzazione /partecipazione ad eventi e manifestazioni, le collaborazioni con Associazioni/Enti esterni, nonché nelle attività volte alla realizzazione di beni destinati alla vendita (prodotti alimentari e floreali).

Il curricolo ordinario viene ampliato da diverse attività e caratterizzato da progetti e iniziative che danno preferibilmente luogo a certificazioni o ad esperienze di ampio spessore come quelle relative all'internazionalizzazione dei percorsi.

I progetti si riconoscono in un disegno unitario specifico del Magnaghi-Solari che corrisponde al contesto e che si sintetizza nelle macroaree progettuali dell'inclusione/benessere/educazione alla cittadinanza, dell'istruzione e formazione professionale e apprendistato, dei PCTO e dell'integrazione lavorativa.

La direzione del curricolo d'Istituto si riconosce in sintesi nei seguenti punti:

- a. Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche: italiano, inglese e altre lingue straniere;
- b. Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- c. Potenziamento nelle materie di indirizzo;
- d. Potenziamento delle competenze digitali, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media;
- e. Potenziamento delle competenze comunicative;
- f. Sviluppo di comportamenti ispirati al benessere e ad uno stile di vita sano;
- g. Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale ed alla pace;
- h. Educazione alle pari opportunità, prevenzione della violenza di genere da sviluppare curricularmente come area integrata interdisciplinare ad opera di tutti gli insegnanti della classe o del plesso o della sezione;
- i. Potenziamento degli strumenti didattici- laboratoriali necessari a migliorare la formazione e i processi di innovazione dell'istituto con particolare riferimento ai percorsi di apprendistato e di orientamento in uscita in coerenza con il mondo del lavoro e gli studi universitari in ambito professionalizzante;
- j. Formazione dei docenti per l'innovazione didattica e lo sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento, apprendimento e formazione delle competenze cognitive e sociali degli allievi, anche in ragione della didattica mista o a distanza, già sperimentata e da potenziare prescindendo lo stato di pandemia attualmente dichiarato;
- k. Adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per la trasparenza, condivisione di dati, scambio di informazioni e dematerializzazione.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

La scuola ha aderito al progetto sperimentale “Certificazione delle competenze in PCTO. Turismo” proposto da UNIONCAMERE, RE.NA.I.A., in rappresentanza delle scuole alberghiere, e FIPE, per le imprese di settore. Con questa operazione l’Istituto ha inteso rafforzare il diploma e i C. V. degli studenti, favorendo quindi un più proficuo inserimento nel mondo del lavoro.

Il piano verte sulla creazione di un modello strutturale di interrelazione scuola-impresa, attraverso la standardizzazione nazionale delle competenze professionalizzanti dei PCTO, individuate attraverso il contributo dei diversi interlocutori. Tali competenze, oggetto di verifica con prove standardizzate, saranno certificate da UNIONCAMERE che, essendo Ente esterno, rafforzerà la spendibilità delle competenze medesime proprio come avviene, ad esempio, con le certificazioni delle competenze in lingue straniere rilasciate da Enti e Associazioni non appartenenti al sistema scolastico.

### **Dalle classi II - percorsi facoltativi di anticipazione inserimento lavorativo.**

L’Istituto ha sempre accolto con favore la prassi degli stage aziendali (D.Lgs 77/2005), facoltativi per gli studenti del secondo anno. Introdotti da tempo nelle seconde classi professionali interessate da quella che era un tempo la sperimentazione dei percorsi integrati di qualifica, tale metodologia è stata apprezzata come risorsa capace di coniugare le potenzialità del mondo del lavoro con quelle peculiari dell’Istituzione scolastica, anche al fine di promuovere il successo formativo degli alunni meno inclini alla proposta formativa tradizionale. Per le classi seconde, l’alternanza si può svolgere sia durante l’anno scolastico, quando previsto da uno specifico percorso progettuale, oppure, su richiesta dell’interessato, nel periodo estivo entro il 31 luglio.

Gli alunni interessati devono aver compiuto i 16 anni e conseguito buoni risultati scolastici. Ogni anno il Collegio dei Docenti delibera i criteri di accesso all’esperienza di stage estivo facoltativo. L’orientamento invalso, per non sovrapporsi ad eventuali recuperi, è quello di ammettere gli studenti con un quadro valutativo positivo: i promossi a giugno senza debiti formativi o, talvolta, gli studenti con un solo debito formativo.

### **Dalle classi III - PCTO**

La Legge di Bilancio 2019 ha sostituito la legge n.107/2015 che all’art.1 dal comma 33 al comma 44 introduceva e regolamentava l’Alternanza Scuola-Lavoro. La nuova area formativa ha assunto il nome di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento) e prevede lo svolgimento per tutti gli alunni nell’ultimo triennio di almeno 210 ore per l’ordine professionale e 150 ore per quello tecnico.

### **Il Percorso**

Lo stage aziendale non è l’unica attività prevista nell’ambito dei PCTO, ma il percorso viene completato ad esempio dalla:

- partecipazione a manifestazioni e/o ad eventi (3 in un anno, dalla terza, comportano il riconoscimento del punteggio più alto nella banda di credito scolastico a cui si accede per media dei voti);
- organizzazione di incontri e conferenze con esperti nel mondo del lavoro;
- partecipazione a visite didattiche, attività laboratoriali esterne e gare e concorsi;

- partecipazione a Progetti nazionali e/o Europei (ERASMUS+ TASTE IT...);
- Partecipazione a corsi certificati da Enti esterni (ad esempio CORSO PER SOMMELIER, OTE, DELF, HACCP, Sicurezza, EIPASS ...);
- partecipazione alle attività di scuola-impresa (FOOD FARM 4.0, SERRE DIDATTICHE, PROGETTI DI PRODUZIONE E VENDITA...)

Nella guida operativa del Ministero è specificato, infatti, che il percorso "Può prevedere una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro (incontro con esperti, visite aziendali, ricerca sul campo, simulazione di impresa, project work "in" e "con" l'impresa, tirocini, progetti di imprenditorialità ecc.) in contesti organizzativi diversi, anche in filiera o all'estero, in un processo graduale articolato in fasi."

Tale previsione di una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro mette in luce il fatto che l'area formativa costituisce una vera e propria metodologia e non si esaurisce nella pur importante fase degli stage, ma consente invece di progettare percorsi esperienziali più completi e con ampi margini di personalizzazione, nonché di accedere pienamente alle risorse del territorio in cui l'Istituto è inserito.

Nei PCTO è particolarmente importante l'aspetto dell'orientamento, pertanto lo studente deve essere parte attiva nella costruzione del proprio percorso. L'adeguata personalizzazione dei percorsi ha, infatti, un importante ruolo orientativo, reso più efficace dall'accesso ad un insieme vario di esperienze e dalle peculiarità delle diverse forme di contatto con le realtà imprenditoriali e professionali.

## **INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE**

Non solo le finalità didattico-educative, ma anche le esigenze concrete del mondo del lavoro orientano l'ampliamento dell'offerta formativa della scuola, ampliamento che si riconosce in un disegno coerente, sintetizzabile, ad esempio, dalle macroaree progettuali dell'inclusione/benessere/Educazione alla cittadinanza, dell'istruzione e formazione professionale e apprendistato, dei PCTO e dell'integrazione lavorativa.

Le attività che fanno da corollario a quanto previsto ordinariamente nei piani di studio sono volte nel loro insieme a formare la persona anche sotto il profilo della capacità di inserirsi in un contesto di riferimento e, più in generale, di acquisire le competenze utili o necessarie per un concreto esercizio della cittadinanza attiva.

Molte attività sono finalizzate a potenziare la preparazione professionale degli studenti e a rafforzarne la fiducia nelle proprie capacità, onde favorire una più rapida e soddisfacente integrazione lavorativa al termine del percorso di studio.

Una parte importante delle iniziative poste in essere, anche per le implicite connessioni con l'inclusione e la realizzazione personale, riguarda progetti e attività attinenti all'orientamento, sia in ingresso, che in itinere o in uscita. Gli stessi PCTO pongono l'accento sul valore dell'orientamento e sulla sua funzione per la miglior realizzazione delle potenzialità di ciascuno.

I diversi indirizzi si riconoscono in un disegno progettuale per molti aspetti condiviso e per altri rispondente alle specificità del corso di studio. Il piano contribuisce in modo significativo a sostenere la crescita didattico-educativa e professionale di ciascuno studente nel rispetto dei suoi bisogni espressi e non espressi.

L'organicità degli interventi consente di meglio definire il profilo peculiare del nostro Istituto, ottimizzando le competenze professionali presenti ed evitando i rischi di dispersione di risorse economiche e strumentali in una pletora disorganica di iniziative.

Secondo l'orientamento generale d'Istituto, l'offerta formativa complementare è orientata preferibilmente verso interventi a valenza pluriennale, nonché verso attività che prevedono come esito certificazioni esterne delle competenze acquisite, per la scuola e/o per lo studente. Si perseguono altresì azioni trasversali tra le classi in orizzontale e in verticale, l'interdisciplinarietà e la diversificazione metodologica declinata sull'approccio induttivo, con una spiccata preferenza per la didattica laboratoriale e comunque per le strategie volte all'inclusività.

Le azioni poste in essere dall'Istituto hanno le proprie radici nel territorio e costituiscono uno degli strumenti chiave per collegare la scuola alla realtà esterna, determinando il processo osmotico che le consente da un lato di crescere in sintonia con il mondo del lavoro e delle professioni, dall'altro di apportarvi il proprio contributo, costituendosi a sua volta come uno dei nodi della rete sociale, economica e culturale del comprensorio in cui opera.

A fianco della progettualità di sistema vi è, comunque, una progettualità d'occasione declinata sulle opportunità concrete che la realtà offre imprevedibilmente. Tale categoria di interventi si mantiene però, per scelta della scuola, sempre in linea con il disegno generale nel quale l'Istituto si identifica.

Tra le certificazioni esterne acquisibili si menzionano ad esempio: OTE per Inglese, DELF per Francese, TBU per Russo al tecnico, LIS per la lingua dei segni al tecnico, EIPASS per le competenze informatiche, SICUREZZA, HACCP, CERTIFICAZIONE DEL LIVELLO DI CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA PER GLI ALUNNI STRANIERI, CORSO SOMMELIER-BERE CONSAPEVOLE, PATENTINO PER LA GUIDA DEI TRATTORI e per l'USO DEI FITOFARMACI.

La certificazione OTE (OXFORD TEXT OF ENGLISH) dell'Università di Oxford è stata scelta in quanto flessibile e adattabile alle competenze degli alunni, perchè permette al candidato di poter scegliere di svolgere il test per intero, ovvero con le 4 competenze di parlato, ascolto, lettura e scrittura, oppure di procedere per step, avendo tempo due anni per la conclusione. I test sono strutturati anche per gli alunni con DSA. La certificazione di tutte e 4 le competenze è riconosciuta dall'Università di Parma e, presumibilmente, anche dagli altri Atenei.

Tra le iniziative finalizzate alla valorizzazione delle eccellenze vengono organizzate partecipazioni a gare e concorsi in linea con i vari indirizzi di studio.

L'offerta formativa si estende anche a percorsi post-diploma quali IFTS e ITS in collaborazione con Enti, Centri di formazione ed Università. Proprio con l'Ateneo di Parma è stato attivato quest'anno il corso di laurea ad orientamento professionalizzante in <<Qualità e Approvvigionamento di Materie Prime per l'Agro-Alimentare>> che si tiene presso l'Istituto Tommasini-Corte Civica a Salsomaggiore.

Un ruolo sempre più importante nella progettualità della scuola è rivestito dalla sua DIMENSIONE INTERNAZIONALE, che si manifesta nella partecipazioni a numerosi progetti dell'area ERASMUS +, INTERCULTURA, EVENTI INTERNAZIONALI, PROGETTI EUROPEI, SOGGIORNI ESTERI DI STUDENTI E SCAMBI con giovani di altri Paesi.

Un ambito progettuale importante riguarda la PROMOZIONE DELL'INCLUSIONE, DEL BENESSERE, DELLA SALUTE, DELL'ADOZIONE DI STILI DI VITA SALUTARI, nonché DELL'EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITA'.

Anche la prevenzione di BULLISMO, CYBERBULLISMO e DISCRIMINAZIONI, nonché il contrasto all'USO SCORRETTO DEI NUOVI MEDIA, hanno un ruolo di primo piano nelle azioni poste in essere.

Si riportano a titolo orientativo i progetti in corso di attivazione nel corrente anno scolastico con riferimento alle macroaree dell'inclusione/benessere/Ed. Civica e del rafforzamento delle competenze professionali ivi incluse quelle linguistiche in previsione di una possibile mobilità europea o comunque di interrelazioni comunitarie.

L'elenco potrebbe non essere esaustivo. Per tutti gli eventuali aggiornamenti e integrazioni relative ai progetti attivati, si rinvia alla relativa documentazione prodotta. Alcuni ambiti di apprendimento quali leFP,

apprendistato e PCTO possono realizzarsi attraverso specifici ambiti progettuali a cui si rinvia.

PROGETTI	MACROAREA
<p>CERWOOD TEAM BUILDING (1^ A, 1^ B MAGNAGHI)            CENTRO SPORTIVO-SCOLASTICO (MAGNAGHI-SOLARI)            MAGAZINE D'ISTITUTO (MAGNAGHI-SOLARI)            EDUCAZIONE TRA PARI (3^ - 4^ MAGNAGHI)            LA COMPAGNIA DEL MAGNAGHI SOLARI TEATRO            SKILLS TRAINING ALUNNI (1^ - 2^ MAGNAGHI)            RAPPRESENTANTI NON PER CASO (SOLARI)            NON UNO DI MENO BES (SOLARI)            SCUOLE CHE PROMUOVONO SALUTE e PROGETTI BENESSERE (INSIEME PROGETTUALE) (MAGNAGHI-SOLARI)            SPAZIO PER VOI SPORTELLO ASCOLTO PSICOLOGO (MAGNAGHI-SOLARI)            CIC SPORTELLO D'ASCOLTO (SOLARI)            CREATIVA MENTE INSIEME! MAGNAGHI (SOLARI)            COLTIVARE LA RICERCA DI SENSO NELLA SCUOLA (SOLARI)            AMORE E AFFETTIVITA' IN ADOLESCENZA (CLASSE 2^ MAGNAGHI)            MINDFULCHIEF (CLASSI 5^ MAGNAGHI)            MIINDFULNESS (CLASSI 4^ MAGNAGHI)            AMNESTY ACCADEMY (SOLARI)            UNA SCUOLA DI TUTTI E PER TUTTI (SOLARI)            CLICK TO CLICK (SOLARI)            ADMO E AIDO (4^ -5^ MAGNAGHI)            TREKKING MAGNAGHI            TREKKING SOLARI            PUBBLICA ASSISTENZA INCROCIAMO LE MANI (4^ MAGNAGHI)            EDUCAZIONE TRA PARI (3^ -4^ MAGNAGHI)            IL PADEL MAGNAGHI-SOLARI            LINGUA DEI SEGNI (LIS) (3^ TEC. TUR.)            LA SCUOLA DENTRO E FUORI DAL CARCERE (4^ - 5^ MAGNAGHI INCLUSO CARCERE)            PROGETTO DI ORIENTAMENTO (MAGNAGHI-SOLARI)            ITALIANO L2 (MAGNAGHI-SOLARI)            SOLARI NEWS            SOLARI OUTDOOR (4^)            PROGETTI VARI DI EDUCAZIONE CIVICA (MAGNAGHI SOLARI)            PROGETTI VARI PER AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO DELLA DISPERSIONE - LINEA INVESTIMENTO 1.4, MISSIONE 4, COMPONENTE I E ALTRE PROGETTUALITA' IN AMBITO PNRR</p>	<p>INCLUSIONE/BENESSERE/ED. ALLA CITTADINANZA</p>
<p>DIVENTARE ABILI NELLA RISTORAZIONE, (CLASSI 4^ - 5^ DA-MAGNAGHI)            ALLA SCOPERTA DEI TERROIR PARMENSI (CLASSI 3^ SOLARI)            INIZIATIVE CATALOGO VERDE (SOLARI)            LAB. TECNICO SCIENTIFICO CONDIVISO (SOLARI)            CONCORSI ENOGASTRONOMICI (CLASSI 3- 4 -5 ENOGASTRON. MAGNAGHI)            CORSO PER APPASSIONATI DI CUCINA (MAGNAGHI)            GLI CHEF DEL TERRITORIO INCONTRANO IL MAGNAGHI (CL 2^--3^--4^--5^ )            LA BISCOTTERIA 2^ A, 2^ I, 2^ B (MAGNAGHI)            LE TORTE FARCITE 2 A, 2^ I, 2^ B (MAGNAGHI)            LA BISCOTTERIA 2^ C, 2^D, 2^ H (MAGNAGHI)            LE TORTE FARCITE 2^ C, 2^D, 2^ H (MAGNAGHI)            PROGETTO REGIONALE AIC - (AMBITO PCTO) (MAGNAGHI)            PROGETTI RICONDUCEBILI ALL'AREA PCTO (MAGNAGHI-SOLARI)            PROGETTI RICONDUCEBILI ALL'AREA IeFP (MAGNAGHI-SOLARI)            DALLE AULE PARLAMENTARI ALLE AULE SCOLSTICHE (4 A ENO)            CONCORSO NAZIONALE UIR 3 A PAST            ANIMAZIONE TURISTICA (3^ TEC TUR, 4 ^ A ACC MAGNAGHI)            APPRENDISTI CICERONI FAI (2^ TEC TUR)            EVENTI GASTRONOMICI RISERVATI ALLE FAMIGLIE (MAGNAGHI)</p>	<p>INTEGRAZIONE LAVORATIVA /ATTIVITA' PROFESSIONALIZZANTI</p>

SCUOLA IN MANEGGIO (SOLARI) WEB MARKETING (5^ TEC TUR) ALLA SCOPERTA DEL TURISMO SOSTENIBILE (4 TEC TUR) CORSO MEDIASTORIES (TEC. TUR. MAGNAGHI) PIANO TRIENNALE DELLE I (TEC TUR) EUREKA 1 (MAGNAGHI) ORTI DIDATTICI 1^A, 1^B, 1^C (SOLARI) CORSO SOMMELIER - (AMBITO PCTO) (MAGHAGHI-SOLARI) CORSO CASEIFICAZIONE -(AMBITO PCTO) (SOLARI) MUSEI DEL CIBO -(USCITE E PROGETTI -AMBITO PCTO) PROGETTAZIONE, GESTIONE E MANUTENZIONE DEL VERDE (3^ A, 3^ C SOLARI) PROGETTI DI LABORATORIO POTENZIATO ( FOOD LAB, EVENTI, SERRA DIDATTICA, CASEIFICAZIONE...)	
PROGETTI ERASMUS + E PON FSE PROTOCOLLO INTERCULTURA E ASSOCIAZIONI AFFINI STAGE LAVORATIVI E CULTURALI ESTERI SOGGIORNI ESTERI -SCAMBI-GEMELLAGGI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA OTE (INGLESE) MAGNAGHI SOLARI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA DELF B1 (FRANCESE) MAGNAGHI SOLARI IO PARLO SPAGNOLO (3^ Tec. Tur), dal prossimo anno LETTORI DI MADRELINGUA INGLESE-FRANCESE EVENTI	INTEGRAZIONE LAVORATIVA/INTERNAZIONALIZZAZIONE

### **I CRITERI PRIORITARI NELLA SELEZIONE DEI PROGETTI**

L'impianto progettuale di Istituto, fatto salvo il principio di organicità, si costruisce sulla base dei seguenti criteri deliberati dal Consiglio di Istituto:

- ✓ Progetti obbligatori o che non comportano oneri di alcun tipo per la scuola: gratuiti o interamente coperti da finanziamenti dedicati es PON, FSE, IeFP, PCTO, PNRR-NEXT GENERATION EU...;
- ✓ Progetti pluriennali iniziati negli scorsi anni e da portare a conclusione;
- ✓ Progetti in rete con altre scuole.

Si garantisce comunque un progetto professionalizzante per ciascuno degli indirizzi in cui si articola l'offerta formativa.

### **ATTIVITA' PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD**

Tra i progetti che caratterizzano l'offerta formativa attuale a livello nazionale si menziona il PIANO NAZIONALE PER LA SCUOLA DIGITALE (PNSD), pensato per guidare le scuole in un percorso di ammodernamento didattico e di digitalizzazione. Per la realizzazione del piano e di ambienti di apprendimento innovativi è prevista la figura dell'animatore digitale, scelto tra i docenti della scuola in possesso delle competenze richieste per lo svolgimento della specifica funzione. Tale figura sosterrà la formazione in ambito digitale dei docenti, come previsto dal PNRR.

Un progetto mirato come “agrifood lab” di Fondazione Cariparma ha permesso di installare touche screen in tutti i locali scolastici adibiti alla didattica, anche e soprattutto laboratoriale.

#### Attività previste:

- Rinnovo e aggiornamento del sito internet
- Formazione docenti e alunni sull’uso delle nuove tecnologie
- Promozione di iniziative volte all’acquisizione di certificazioni informatiche
- Adesione al m l o l, la nuova biblioteca digitale, aperta a tutti gli utenti della scuola e finalizzata ad implementare la cultura generale e le competenze linguistiche (molti periodici e quotidiani sono in lingua). Il referente è il prof. Misciali.
- Archiviazione digitale. L’istituto prosegue il suo lavoro per digitalizzare archivi e modulistica.

#### Potenziamento del digitale :

- Acquisto, attraverso i fondi dedicati, di nuove tecnologie per la didattica (proiettori, computer, tablet). I fondi ministeriali stanziati per la DAD dell’emergenza Covid hanno consentito acquisti importanti a supporto della diffusione delle metodologie ICT e della didattica digitale integrata
- Potenziamento della connessione internet
- Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan).

Grazie al supporto del Team Spaggiari, alcuni docenti hanno avuto accesso ad una prima formazione digitale in modo da supportare al meglio l’attività didattica, sempre più personalizzata e adeguata ai nuovi standard normativi.

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

**Per le informazioni di dettaglio circa gli indicatori, i descrittori e i livelli valutativi, si rinvia a quanto esposto negli allegati di questo stesso documento. Si anticipa comunque che il voto relativo alla preparazione disciplinare e al comportamento viene espresso come da norma in decimi senza decimali, solo IRC (Religione) si avvale, come noto, di un giudizio. Il livello di competenza raggiunto in relazione alle UDA si valuta, invece, attraverso lettere: A (livello avanzato); B (livello intermedio); C (livello base); D (livello iniziale); E (competenza non raggiunta).**

La valutazione per competenza non si limita a misurare il livello di apprendimento dei contenuti disciplinari con le considerazioni inerenti, ad esempio, all'impegno profuso, quanto piuttosto considera l'agito in situazioni reali, o comunque autentiche, nelle quali gli apprendimenti siano concretamente applicati. Ciò implica una considerazione più globale, per la quale il giudizio complessivo rappresenta la sintesi interpretativa di un insieme di dati di natura diversa che considerano il processo di apprendimento e non solo il prodotto.

La scuola utilizza modalità valutative nel complesso coese e condivise a partire dal livello dipartimentale. La valutazione, periodica e finale, risponde a criteri di coerenza rispetto al dialogo educativo in essere e di trasparenza. Essa si fonda su una pluralità di prove di verifica, di cui costituisce la sintesi, riconducibili a diverse tipologie e in linea con le strategie metodologico-didattiche adottate. Ogni valutazione risponde ai requisiti di motivazionalità e documentabilità.

La valutazione per competenze (rubric) delle UDA rappresenta il riferimento per la certificazione delle competenze stesse e il riconoscimento dei crediti attribuiti agli studenti, anche ai fini del passaggio tra i percorsi formativi professionalizzanti IP e leFP.

Vengono assicurate omogeneità ed equità nei procedimenti, nonché la tempestività dell'azione valutativa che agevola una maggior consapevolezza da parte dello studente rispetto ai propri punti di forza e di debolezza.

L'istituzione scolastica assicura alle famiglie un'informazione accurata rispetto al quadro valutativo. Tale informazione è sempre aggiornata avvalendosi, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di privacy, degli strumenti offerti dal registro elettronico oltre che delle udienze individuali che accompagnano tutto l'anno scolastico. I Consigli di classe possono, altresì, dare mandato al docente coordinatore di classe di mettersi in contatto con le famiglie degli alunni con comportamento e profitto da migliorare.

Le udienze generali sono calendarizzate in ognuno dei due periodi valutativi. Date e orari dei colloqui generali sono riportati anche sul sito.

Per quanto concerne il biennio, sono previsti una valutazione intermedia (fine primo anno), con eventuale revisione del PFI, la definizione delle misure di recupero e l'eventuale ri-orientamento da attuare nell'ambito della quota oraria non superiore a 264 ore nel biennio. Al termine del secondo anno, vi sarà la certificazione delle competenze.

Per quanto concerne la classe terza e quarta, le procedure restano quelle consolidate, a fine anno lo studente può essere promosso a giugno, se il quadro valutativo è tutto positivo, ovvero raggiungere la sufficienza in tutte le discipline con il recupero estivo prima dello scrutinio differito di settembre, valevole per l'ammissione alla classe successiva.

Per quanto concerne il quinto anno, il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo discipline e di un voto di comportamento non inferiore a sei decimi è requisito indispensabile per l'ammissione all'esame di Stato. La normativa prevede attualmente la possibilità per il Consiglio di classe di deliberare, con giudizio motivato, l'ammissione all'esame per gli studenti che riportino una votazione inferiore a sei decimi in una sola disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto. Per eventuali aggiornamenti, è necessario fare riferimento all'ordinanza annuale. Si ricorda, salvo diverse indicazioni, che il test INVALSI e il MONTE ORE PREVISTO PER IL PCTO sono requisiti di ammissione all'esame di stato.

Per quanto concerne Educazione Civica, si ricorda che la disciplina ha una propria valutazione, sortita dalle proposte dei docenti che hanno svolto le 33 ore di attività didattica previste, mediata dal coordinatore di disciplina di ciascuna classe che è di norma il docente di Diritto, sempre che la materia faccia parte del piano di studi.

### **VOTO UNICO NEL PRIMO PERIODO DIDATTICO**

Il Collegio ha deciso per la valutazione disciplinare di ciascun periodo a.s. 2022-2023 un voto unico anche nello scrutinio intermedio anche nelle materie che abbiano tradizionalmente più o diversi ambiti di valutazione (orale-scritto-pratico). Ogni anno l'Organo è chiamato a deliberare in tal senso.

### **RIPETENZA**

L'Istituto Magnaghi ha stabilito che di norma si incorra in ripetenza quando il Consiglio di classe abbia deliberato, dopo tutte le valutazioni del caso in merito alla proposta di voto di ciascun docente, di attribuire un numero di insufficienze superiori a un quarto (1/4) delle discipline previste nel piano di studi annuale di riferimento.

L'Istituto Solari prevede che il numero delle discipline insufficienti oltre il quale si può incorrere in ripetenza corrisponda a 3.

**Sono fatte salve le considerazioni dei singoli casi da parte del Consiglio di classe competente.**

## VALUTAZIONE DEL PCTO

La scuola è impegnata ad ampliare costantemente le interazioni con il mondo imprenditoriale, inteso anche come spazio educativo e formativo, e ad organizzare attività complementari rientranti nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento quali, ad esempio, incontri con esperti esterni, laboratori potenziati, corsi con certificazione finale degli esiti.

Per quanto concerne la valutazione, la Commissione come da <<Linee guida dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento>> di cui al Decreto 774 del 4/9/2019, provvede a definire gli aspetti valutativi. Nella fattispecie anche per quest'anno scolastico si individueranno le materie afferenti il cui risultato finale verrà modificato secondo parametri riconducibili agli esiti dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

Per le specifiche tabelle valutative, sia del Magnaghi che del Solari, bisogna far riferimento al relativo allegato a questo documento.

## AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

La scuola, anche a motivo dell'ordine professionale che costituisce il suo storico, ha sempre prestato grande attenzione all'inclusività per sostenere il benessere scolastico e personale degli alunni e contrastare il grave problema della dispersione. L'inclusione è mirata a favorire pari opportunità all'interno del percorso scolastico e a contrastare ogni forma di discriminazione, di cyberbullismo e di bullismo secondo i valori espressi non solo dalla Scuola, ma prima di tutto dalla nostra dalla Costituzione.

La popolazione scolastica risulta variegata con presenza di molti alunni con bisogni educativi speciali. La criticità iniziale si è però negli anni trasformata in risorsa, perché il corpo docente è sensibilizzato a promuovere il benessere e l'inclusione, a vantaggio non solo dell'utenza debole, ma di tutti. Gli alunni con BES, così come gli alunni con livelli scolastici particolarmente elevati, sono accolti e sostenuti in percorsi il più possibile personalizzati al fine di valorizzare le risorse di ciascuno. A tal fine si pratica la diversificazione metodologica e vengono proposti progetti mirati, gare e concorsi o attività di stage in Italia o all'estero in sintonia con le propensioni dimostrate da ciascuno. Una risposta mirata a raccogliere le richieste educative diversificate è anche l'attivazione di più proposte formative che vanno dai percorsi IP, leFP sino all'apprendistato. Da anni l'Istituto si avvale di uno psicologo esperto di problematiche connesse al disagio giovanile.

Proprio in quest'anno scolastico è prevista l'attivazione di vari progetti per la realizzazione di un intervento straordinario volto alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica nell'ambito della Missione 4, componente 1 del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR).

E' ormai a regime l'insegnamento connesso al Piano Formativo Individualizzato, PFI, che si propone di sostenere gli alunni a forte rischio di esclusione sociale, devianza e abbandono scolastico in un percorso che sappia interfacciarsi con obiettivi, talenti, peculiarità diversi e diversificati.

Il Piano per l'inclusività (P.I.) viene periodicamente aggiornato, adeguandolo alle esigenze degli alunni e delle loro famiglie. Esso è rivolto al superamento delle difficoltà di integrazione, al potenziamento delle abilità in alunni BES, all'accoglienza e al sostegno.

Anche il percorso formativo, costituito da Unità di Apprendimento (UdA), ovvero da un insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze, comporta per sua natura interdisciplinarietà e personalizzazione dell'apprendimento ed è dunque portatore di un'insità inclusività.

#### Recupero e potenziamento

La scuola organizza varie attività di recupero/potenziamento curricolari ed extracurricolari, anche collegate al PFI che prevede un cospicuo monte ore da destinarvi. Tutta la didattica d'Istituto è comunque declinata sul costante recupero degli alunni in difficoltà tanto che esso è intrinseco nella didattica ordinaria.

Per il recupero vero e proprio, l'Istituto ha deliberato di interrompere le lezioni al termine del primo periodo valutativo per una-due settimane ed effettuare corsi di recupero curricolari, l'intervento è ritenuto adeguato a sostenere alunni con insufficienze non gravi; per le insufficienze gravi è considerata anche l'organizzazione di corsi extracurricolari per gruppi di studenti costituiti da un minimo di 8-9 persone. Nel caso le adesioni non siano sufficienti, gli alunni con gravi insufficienze potranno comunque prenotare lo sportello didattico.

Durante il periodo del recupero curricolare gli alunni con risultati elevati possono fare contestuali attività di potenziamento.

Si tengono corsi di recupero anche in estate.

#### PARTE 4. MODELLO ORGANIZZATIVO.

I compiti individuati e assegnati a numerosi docenti sono riportati nel funzionigramma annuale.

##### **L'ORGANICO DELL'AUTONOMIA**

L'organico dell'istituto è costituito, oltre che dal Dirigente Scolastico, da docenti curricolari, docenti di sostegno, docenti assegnati con l'organico di potenziamento (P.O.) e personale amministrativo, tecnico ed ausiliario. Tutte le figure, pur appartenenti a diverse aree, si muovono all'interno di un sistema interconnesso che ha come scopo comune l'erogazione di un buon servizio scolastico e il raggiungimento delle finalità istituzionali e degli obiettivi che la scuola si è posta.

**I docenti** Le risorse dell'organico hanno l'importante impegno di favorire l'inclusione, il successo formativo, la valorizzazione delle eccellenze e la promozione dell'occupabilità che rappresentano le priorità riconosciute.

Le preferenze espresse dal Collegio sono in riferimento alle risorse umane indispensabili per la realizzazione del complesso dell'offerta formativa d'istituto sulla base coordinata delle risorse anche finanziarie e strumentali disponibili e a sostegno della qualità dei processi educativo-formativi e del ruolo attivo dell'Istituto all'interno del territorio di riferimento nell'ottica del miglioramento continuo.

Nello specifico la scuola ha considerato gli obiettivi formativi prioritari indicati dalla Legge 107/2015, che in parte declinano in maniera più articolata e concreta le competenze chiave di cittadinanza, tenendo conto delle proprie specifiche esigenze. Le richieste hanno considerato l'implementazione dei risultati scolastici, la personalizzazione dei percorsi formativi, la risposta ai BES rilevati, inclusa l'utenza con DSA e in L2, il potenziamento delle competenze digitali, anche in base al Piano Nazionale di Scuola Digitale, la qualità dell'orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, nonché il processo di internazionalizzazione in corso e la promozione del benessere e di stili di vita sani.

Anche se non sempre vi è stata coerenza tra il personale assegnato e quello richiesto dal Dirigente scolastico sulla base del reale fabbisogno connesso all'offerta formativa dell'Istituto, del RAV e di tutti gli altri documenti di programmazione della scuola, il personale assegnato ha consentito comunque di migliorare l'attività formativa e gestionale. **L'organico di potenziamento.** Esso supporta la dotazione ordinaria di docenti disciplinari e di sostegno per lo svolgimento delle attività didattiche ed educative anche in ambito progettuale. L'organico dell'autonomia è, in quanto funzionale alle esigenze didattiche, organizzative e progettuali del piano triennale, strumento ineludibile per garantire l'attuazione del curriculum di scuola, rispondendo al reale fabbisogno dell'Istituto rispetto alla necessità di docenti curricolari, di docenti di sostegno e di docenti preposti a sostenere le diverse sfaccettature dell'offerta formativa. Tali risorse sono integrate in modo organico al tessuto scolastico attraverso progetti che prevedono il lavoro condiviso sulle classi. Una risorsa del potenziato è la figura dell'animatore digitale.

La gestione unitaria dell'organico dell'autonomia consente una maggior valorizzazione della professionalità dei docenti, attraverso le sinergie connesse all'integrazione tra le diverse figure che entrano nel processo formativo, creando un circolo virtuoso utile per gli studenti e gratificante per i docenti.

Nel nostro Istituto da anni la presenza consistente di docenti di sostegno alla classe ha di fatto già consentito di introiettare le opportunità offerte dalla compresenza o dalla collaborazione per il raggiungimento dei comuni fini educativi, attraverso la messa in atto di strategie di recupero, di potenziamento e di inclusione che vanno ben oltre il solo supporto all'alunno diversamente abile.

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

Nei mesi di luglio e agosto gli orari indicati per entrambi gli Istituti potrebbero subire modifiche, pertanto è necessario consultare il sito per gli opportuni aggiornamenti.

<p>RICEVIMENTO DIRIGENTE</p> <p>0524 – 572270 – Salsomaggiore</p> <p>0524 - 528710 - Fidenza</p>
<p>DIRIGENTE SCOLASTICO</p>
<p>IL DIRIGENTE SCOLASTICO, prof.ssa Luciana Rabaiotti,</p> <p>RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO</p> <p>PRESSO LA SEDE DI SALSOMAGGIORE O DI FIDENZA</p>
<p>MAGNAGHI</p>
<p>STAFF – COLLABORATORI SEDE</p>
<p>I DOCENTI COLLABORATORI prof.ssa Epifanio M., prof.ssa Cacchioli, prof. M. Esposito</p> <p>RICEVONO PREVIO APPUNTAMENTO</p> <p>DI NORMA PRESSO LA PROPRIA SEDE DI SERVIZIO</p>
<p>STAFF - REFERENTI PLESSI/LABORATORI/UFFICIO TECNICO</p>
<p>Le prof.sse Agosti e Zoni e il prof. Bianchi, per il distacco di via Mistrali 1, Salsomaggiore;</p> <p>Il prof. P. Epifanio per il distacco di via Gramsci 22, Parma, sezioni I ed H del primo biennio professionale alberghiero;</p> <p>Il prof. Persegani per l'Hotel Tommasini, la logistica strutturale, gli acquisti, i rapporti con Comune e Provincia, le funzioni dell'Ufficio tecnico;</p> <p>RICEVONO PREVIO APPUNTAMENTO</p> <p>DI NORMA PRESSO IL PROPRIO PLESSO DI RIFERIMENTO</p>
<p>STAFF: REFERENTE ISTRUZIONE DEGLI ADULTI</p>
<p>Il prof. Bontempo, indirizzo alberghiero,</p>

RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO

PRESSO LA SEDE DI SALSOMAGGIORE

STAFF: REFERENTI DEL TEC TUR

La prof.ssa Morini

RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO

PRESSO LA SEDE DI SALSOMAGGIORE.

UFFICIO ALUNNI- RICEVIMENTO ALUNNI-GENITORI-SALSOMAGGIORE

DAL LUNEDI' A VENERDI':

DALLE 8,00 ALLE 9,00

DALLE 11,00 ALLE 13,00

MARTEDI' (ANCHE POMERIGGIO)

DALLE 14.00 ALLE 16.30

SABATO

DALLE 9.00 ALLE 12.00

## SOLARI

## STAFF – COLLABORATORI

I DOCENTI COLLABORATORI prof.ssa Orioli, prof.ssa Orsi e prof. Violanti

RICEVONO PREVIO APPUNTAMENTO

PRESSO LA SEDE DI FIDENZA

## STAFF: REFERENTI AZIENDA AGRARIA E SERRA/VIVAIO

Il prof. Baiamonte Giuseppe per l’Azienda Agraria e la Serra/Vivaio

RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO

PRESSO LA SEDE DI FIDENZA

## STAFF: REFERENTE ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

La prof.ssa Cappucciati

RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO

PRESSO LA SEDE DI FIDENZA

## UFFICIO ALUNNI- RICEVIMENTO ALUNNI-GENITORI-FIDENZA

DAL LUNEDI’ AL SABATO

DALLE 08:30 ALLE 09.00 e DALLE ORE 11.30 ALLE 12:30

GIOVEDI’ (anche pomeriggio):

DALLE 15.30 ALLE 17.00

## **PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE SCOLASTICO**

### **PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE**

Il Dirigente invita annualmente ad effettuare i corsi di formazione/aggiornamento accreditati dal MIUR o/e da altri Enti autorizzati, nonché organizzati nell'ambito scolastico di riferimento (13-PR), anche per la registrazione sulla piattaforma SOFIA e l'eventuale futura rendicontazione.

Anche per quest'anno scolastico il Collegio dei docenti ha deliberato un monte ore minimo di 8 h di formazione/aggiornamento per gli insegnanti, fatte salve diverse indicazioni normative.

Il piano di formazione e aggiornamento varato dalla scuola è inserito organicamente nel PTOF con cui ricerca la massima coerenza per il raggiungimento degli obiettivi di miglioramento che la scuola si è posta. Tali aree di intervento prioritarie sono dunque coerenti con le diverse direttrici sulle quali si sta muovendo l'Istituto nel suo percorso volto al miglioramento continuo. Nello specifico del rafforzamento delle competenze informatiche, il PNRR prevede azioni di coinvolgimento degli animatori digitali nell'ambito della linea di investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 – Componente 1 – del Piano Nazionale di Resistenza e Resilienza. E' prevista un'attività formativa per insegnanti nell'ambito del progetto regionale "A scuola di celiachia" che interessa anche gli studenti.

Esso si propone di valorizzare il personale docente e di promuovere la varianza metodologica, attraverso la programmazione di percorsi formativi finalizzati al miglioramento professionale, didattico, alle innovazioni tecnologiche, a strategie innovative, alla valutazione formativa, nonché alle pratiche inclusive.

Il piano medesimo discende anche dal riconoscimento delle esigenze formative espresse dal personale docente (Collegio dei docenti/Dipartimenti), nonché da richieste normative precise, come avviene per i corsi riferiti ai neo-assunti, alla sicurezza, all'antincendio, ai preposti, al primo soccorso, sino al riconoscimento di specifiche necessità della scuola, emerse anche dalle osservazioni indotte dalla redazione del RAV e del relativo PdM.

Il piano del Magnaghi-Solari tiene altresì conto delle esigenze specifiche che afferiscono ai due ordini di scuola e ai vari indirizzi presenti al suo interno.

### **PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA**

Il personale ATA è co-attore nel ciclo di miglioramento intrapreso dalla scuola riconducibile a un sistema unitario. Le attività formative di tale personale, da un lato assecondano le esigenze inerenti ai servizi generali ed amministrativi che supportano il Piano dell'Offerta Formativa, dall'altro le specifiche inclinazioni personali.

Tali attività sono improntate a garantire la gestione amministrativa della scuola a criteri di efficienza, efficacia, economicità e trasparenza, si basano sui principi di valutazione delle strutture e di tutto il personale della P.A, rispondono a specifiche richieste normative.

Di seguito il quadro delle attività in corso di realizzazione:

Assistenti amministrativi

PON EDUGREEN 2014-2020 “laboratori green, sostenibili, per le scuole del secondo ciclo”.

## PNRR

Gestione CIG e SIMOG

Gestione assenze personale scolastico

Pensioni e ricostruzioni di carriera

Collaboratori Scolastici

Corsi sulla sicurezza

Corso anti-incendio

Corso per uso defibrillatore

Corso Primo Soccorso

Corso su utilizzo prodotti di pulizia

Assistenti tecnici

Aggiornamenti tecnici su nuove dotazioni materiali

**PIANO TRIENNALE**

Le iniziative formative sono le seguenti, alcune di queste sono state concluse altre son in corso, altre inizieranno:

- Formazione CLIL in prospettiva triennale (docenti);
- Formazione E-TWINNING (docenti);
- Formazione ERASMUS –soggiorni esteri (docenti)\*\*\*;
- Formazione linguistica docenti RUSSO;
- Formazione in lingua INGLESE con certificazioni (docenti/ATA);
- Formazione in lingua FRANCESE con certificazioni (docenti/ATA);
- Formazione in relazione a contenuti disciplinari (Corso sommelier, latte-art...) (docenti)
- Formazione SICUREZZA (docenti /ATA; primo soccorso, antincendio...);
- Formazione PRIVACY (docenti /ATA);
- Formazione SEGRETERIA DIGITALE (ATA);
- Formazione ALTERNANZA (docenti);
- Formazione RE.RIA per l’istruzione degli adulti (docenti)
- Formazione nell’ambito del progetto “ SCUOLE CHE PROMUOVONO SALUTE” (docenti/ATA);
- Formazione SERT e USL
- Formazione e conseguente certificazione della scuola all’interno del percorso “DISLESSIA AMICA” (docenti);
- Formazione su “CULTURA DEL BERE CONSAPEVOLE” e “SOMMELIER” Associazione Italiana Sommelier - (docenti/ATA);
- Formazione per realizzare azioni di CONTRASTO AL BULLISMO E AL CYBERBULLISMO;
- Formazione professionale con esperti ALMA (docenti/);
- Formazione ricaduta e rendicontazione ERASMUS (docenti);
- Formazione per la VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE (docenti);
- Formazione per la GESTIONE DELLE CLASSI DIFFICILI (docenti);
- Formazione per la DIDATTICA DELL’INGLESE (docenti).

Piattaforma SOFIA

Il piano triennale di formazione docenti prevede, nell’ambito delle azioni di sistema, una piattaforma digitale (S.O.F.I.A.) che segua la formazione in servizio dei docenti. Si tratta di una piattaforma che consente di gestire in maniera facile e veloce le attività formative. Una vetrina digitale per facilitare l’incontro tra domanda e offerta

formativa favorendo la trasparenza e snellendo le modalità di accreditamento e qualificazione e la fruizione dei percorsi formativi.

Questi gli ambiti specifici e trasversali previsti in piattaforma a cui i docenti possono attingere:

- Educazione alla cultura economica
- Orientamento e dispersione scolastica
- Bisogni individuali e sociali dello studente
- Problemi della valutazione individuale e di sistema
- Alternanza scuola lavoro
- Inclusione sociale e scolastica
- Dialogo interculturale e interreligioso
- Gestione della classe e problematiche relazionali
- Conoscenza e rispetto della realtà naturale e ambientale
- Tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Sviluppo della cultura digitale ed educazione ai media
- Cittadinanza attiva e legalità
- Didattica delle singole discipline previste dagli ordinamenti.
- Ambiti trasversali
- Didattica e metodologie
- Metodologie e attività laboratoriali
- Innovazione didattica e didattica digitale
- Gli apprendimenti
- Didattica per competenze e competenze trasversali

### Le modalità

Le attività possono essere organizzate sia internamente, attraverso il coinvolgimento di esperti esterni o per disseminazione di competenze da parte del personale già formato o in possesso di specifici requisiti, o ricorrendo ad iniziative esterne validate dal MIUR, in particolare quelle relative al piano formativo dell'ambito 13. Alcuni percorsi sono online, altri in modalità mista o solo in presenza.

Ovviamente la scuola, per quanto concerne modalità e numero di ore obbligatorie o meno, si adegnerà di volta in volta agli aggiornamenti normativi, nonché a quanto deliberato dagli organi collegiali competenti.

La formazione del personale docente ed ATA potrà avvenire anche in rete con enti e scuole del territorio a cui siano stati assegnati fondi ministeriali dedicati. Vi sono al proposito collaborazioni aperte con altre scuole della Regione, come nel caso della rete con l'alberghiero di Cervia per corsi di formazione e aggiornamento relativi alla strutturazione dei PCTO o le attività Re.Ria, l'associazione in cui gli alberghieri regionali si confrontano per la realizzazione di una miglior offerta formativa nell'ambito dei corsi rivolti agli adulti. Sempre in rete l'Istituto accede alle tante iniziative promosse da "Scuole che promuovono salute".

In particolare la scuola cercherà di incrementare la formazione per disseminazione tra pari secondo quanto previsto dalle azioni nazionali che mirano alla formazione di figure strategiche, docenti in grado di accompagnare i colleghi nei processi di ricerca didattica, formazione sul campo, innovazione in aula. L'Istituto si muove, dunque, secondo la logica dell'empowerment del singolo e/o del gruppo, cercando in via prioritaria di individuare e sviluppare le competenze interne e di ricorrere agli esperti esterni solo quando non vi siano figure interne di pari perizia.

Parte dell'attività formativa avviene attraverso le risorse culturali e professionali offerte dal territorio, come molti dei percorsi previsti nell'ambito della promozione del benessere e della salute e della prevenzione di condotte a rischio che hanno visto la partecipazione del SERT, Servizi per la Tossicodipendenza, e della USL territoriale.

Una modalità indiretta ma incisiva di formazione di tutto il personale avviene in occasione della partecipazione della scuola ad eventi e manifestazioni che comportano una stretta aderenza alla realtà esterna e la necessità di approfondire contenuti e affinare le proprie capacità di intervento rispetto al profilo professionale di ciascuno. Nello stesso ambito rientrano le attività di simulimpresa e quelle relative a scuola-impresa.

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

*In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92*

Competenza di riferimento di cui all'Allegato 1 del Regolamento	Biennio	3° anno	4° anno	5° anno
<b>1 - 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</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
<b>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professio-</b>	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche di-	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.  Comprendere e interpre-	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.  Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.  Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualiz-

<p><i>nali</i></p>	<p>gitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p>	<p>tare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p>	<p>in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.</p>	<p>zandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>
<p><b>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni interve-</b></p>	<p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p>	<p>Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.</p>	<p>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali</p>

<i>nute nel corso del tempo</i>				e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<b>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</b>	<p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p>	<p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.</p> <p>Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p>	<p>Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p>	<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>
<b>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b>	<p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professio-</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per compren-</p>

		orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	nali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	dere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
<b>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
<b>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della</b>	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di rife-

<b>comunicazione in rete</b>	studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	rimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
<b>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</b>	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
<b>9 - 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</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
<b>10 - Comprendere e utilizzare i principali con-</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di	Applicare i concetti fondamentali relativi	Applicare i concetti fondamentali relativi	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione

<p><b><i>cetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i></b></p>	<p>un'organizzazione e i principi di base dell'economia.</p>	<p>all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.</p>	<p>all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.</p>	<p>aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p>
<p><b>11 - <i>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</i></b></p>	<p>Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p>	<p>Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p>	<p>Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.</p>	<p>Padroneggiare, in autonomia, 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.</p>
<p><b>12 - <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i></b></p>	<p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p>	<p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e appli-</p>	<p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando</p>	<p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie ri-</p>

**Allegato A**

		cazioni informatiche.	strumenti e applicazioni informatiche.	solutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
--	--	-----------------------	--	--

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO**

*(le NOTE e la Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale sono riportate in fondo al documento)*

**Competenza in uscita n° 1<sup>(1)</sup>:** *Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	È in grado di riconoscere le caratteristiche dei diversi metodi di produzione e trasformazione e di applicare semplici soluzioni tecniche.	Riconoscere le caratteristiche principali dell'ambiente territoriale di riferimento.	Ambiente territoriale di riferimento Ciclo dell'acqua e problematiche di gestione delle risorse idriche.	Asse scientifico tecnologico e professionale	3,8,12
			Riconoscere le principali specie vegetali coltivate nel territorio di riferimento.	Caratteristiche botaniche delle principali coltivazioni erbacee, arboree e forestali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Eseguire semplici calcoli matematici e fisici e chimici legati alla composizione degli alimenti, all'utilizzo di attrezzature e prodotti utilizzati in agricoltura.	Principali leggi fisiche che stanno alla base al funzionamento delle macchine e degli attrezzi di lavoro.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Eseguire semplici analisi fisico – chimiche del suolo.	Principali aspetti chimici e di composizione dei principali	Asse scientifico tecnologico e	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

				alimenti. Aspetti fisico-chimici del suolo	professionale	
			Utilizzare i principali DPI  Individuare i principali rischi di una attività di settore.	Normative relative alla sicurezza sul lavoro in agricoltura.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
TERZO ANNO	3	Individuare le soluzioni tecniche di produzione e trasformazione più adeguate in relazione alla tipologia di territorio e alle potenzialità produttive.	Identificare e classificare i principali ecosistemi agroforestali.	Principali eco-sistemi, agro-ecosistemi.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,3,8,11,12
			Descrivere i principali paesaggi naturali, agrari e forestali.	Paesaggio naturale, agrario e forestale.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Analizzare le caratteristiche dei principali interventi agronomici atti a migliorare la produzione (lavorazione suolo, fertilizzazione, irrigazione).  Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture erbacee e alla praticoltura in un'ottica di sostenibilità.  Formulare interventi agronomici atti a migliorare la produzione.	Fondamentali processi biologici della produzione agrarie forestale.  Principali tecniche di coltivazioni erbacee e alla praticoltura.  I fattori agronomici che condizionano il sistema suolo-pianta-atmosfera.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Identificare le principali specie e aversità delle piante con particolare riferimento alle coltivazioni erbacee.	Principali aversità delle piante.	Asse scientifico tecnologico e professionale	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

			Identificare le diverse problematiche collegate all'uso di pesticidi.			
			Eseguire alcune analisi chimico-fisiche sugli alimenti.	Principali aspetti fisico-chimici e organolettici delle materie prime, semi-lavorati e dei prodotti trasformati.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Applicare le norme di sicurezza da seguire nei diversi ambienti di lavoro e nell'utilizzo delle macchine e attrezzi.	Rischi connessi all'uso dei pesticidi.  Principali rischi connessi agli ambienti di lavoro e all'utilizzo delle macchine.	Asse scientifico tecnologico e professionale.	
QUARTO ANNO	3/4	Interviene nell'applicazione delle procedure di produzione e trasformazione verificando la conformità ai criteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie anche in relazione alle strutture e strumentazioni in dotazione.	Effettuare semplici calcoli di bilancio idrico.	Principali sistemi irrigui. Uso sostenibile delle acque.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,7,12
			Individuare le macchine e gli utensili e i parametri di lavorazione.  Applicare tecniche di agricoltura di precisione.	Principali attrezzature utilizzate in agricoltura tradizionali e innovative.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Attuare piani di difesa integrata.	Principali sistemi di lotta integrata.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Individuare e applicare piani di coltivazione biologica.	Principi di coltivazione biologica.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Collaborare all'interno dei processi di lavorazione per migliorare la qualità del	Tecnologie e attrezzature di trasformazione dei prodotti agroalimentari.	Asse scientifico tecnologico e	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

			prodotto.		professionale	
QUINTO ANNO	4		Definire le principali operazioni di sistemazione idraulico- agraria.	Sistemazione idraulico-agraria e forestale.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,5,7
			Identificare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree.  Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale.	Principali tecniche di coltivazione arborea e forestale.	Asse scientifico tecnologico e professionale.	
			Elaborare e intervenire nell'applicazione di un piano di valutazione dei rischi per una azienda di medie dimensioni.	Norme e sistemi di prevenzione.	Asse scientifico tecnologico e professionale	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n° 2<sup>(1)</sup>: Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.**

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Riconoscere le caratteristiche dei diversi tipi di allevamento e acquacoltura anche in relazione alle specifiche razze e specie allevate.	Descrivere le caratteristiche generali delle principali specie e razze animali di interesse agrario.	Caratteri generali di specie e razze allevate con riferimento al territorio.	Asse scientifico tecnologico e professionale	8,12
TERZO ANNO	3	Partecipare, sulla base di istruzioni date, alla gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura.	Definire le caratteristiche morfologiche e produttive specifiche delle specie e razze allevate.	Anatomia e fisiologia delle principali specie allevate  Caratteristiche morfologiche e produttive delle principali specie e razze allevate.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,8,11,12
			Eseguire le principali analisi sui prodotti di origine zootecnica.	Principali caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti di origine zootecnica.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO	3/4	Individuare e applicare soluzioni tecniche	Definire i principali sistemi di	Principali sistemi di	Asse scientifico	2,7,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

ANNO		di allevamento e acquacoltura adeguate alla valorizzazione delle diverse produzioni.	condizionamento e conservazione dei foraggi e degli alimenti di origine animale atti a valorizzare la qualità dei prodotti.	conservazione dei foraggi e degli alimenti di origine animale.	tecnologico e professionale	
		Definire i sistemi di allevamento atti a garantire il benessere degli animali e le produzioni di qualità e biologiche.		Tecniche di produzione delle principali specie allevate per la produzione del latte e della carne Tecniche di allevamento biologico.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
		Identificare le principali caratteristiche delle specie ittiche allevate.  Applicare i principali sistemi di allevamento di specie ittiche.		Elementi di biologia delle principali specie ittiche allevate.  Tecniche di produzione delle principali specie ittiche convenzionali e biologiche.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4		Attuare sistemi di produzione compatibili con l'igiene e il benessere animale.	Principali aspetti ecologici, sanitari e di benessere delle specie allevate.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,5,7
			Definire e individuare il sistema di allevamento più idoneo in relazione all'azienda, alle strutture e alle diverse tipologie di allevamento.  Indicare gli elementi tecnici e produttivi per la realizzazione di strutture di allevamento.	Caratteristiche dei principali sistemi e strutture di allevamento.  Principali norme di sicurezza da adottare negli allevamenti.	Asse scientifico tecnologico e professionale	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n° 3<sup>(1)</sup>:** *“Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche”.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	-----	-----	-----		
TERZO ANNO	3	Partecipare alla gestione dei fondamentali processi produttivi delle filiere selvicolturali.	Determinare il volume dei boschi, dei tronchi e delle cataste.	Metodi di determinazione del volume dei tronchi e delle cataste.  Determinazione del volume degli alberi in piedi e dei boschi attraverso l’uso della tavole di cubatura.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,8,11,12
			Organizzare il cantiere forestale e gestire interventi di utilizzazioni forestali, in relazione alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Metodi di allestimento e abbattimento delle piante  Norme di sicurezza relative al cantiere forestale.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Riconoscere le principali specie forestali italiane.	Principi di botanica forestale. Caratteristiche	Asse scientifico tecnologico e	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

				botaniche delle principali specie forestali Italiane.	professionale	
			Individuare i criteri di governo e trattamento di un soprassuolo forestale.	<p>Tecniche di gestione dei boschi, problematiche colturali, di conversione, trasformazione e dei trattamenti.</p> <p>Caratteristiche ecologiche, climatiche, funzionali del sistema bosco.</p> <p>Funzioni del bosco.</p> <p>Tipologie di analisi stagionale botanica.</p> <p>Parametri funzionali del bosco.</p>	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Intervenire attivamente nei processi di produzione delle filiere selvicolturali e collabora nella progettazione di semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.	Determinare il volume dei soprassuoli forestali.	Metodi e formule di cubatura dei boschi e delle piante in piedi.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,11,12
			Applicare le tecniche selvicolturali.	<p>Elementi di silvicoltura speciale.</p> <p>Tecniche colturali delle principali specie forestali italiane.</p> <p>Le filiere produttive in ambito forestale.</p>	Asse scientifico tecnologico e professionale	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

				Elementi di vivaistica forestale e tecniche di rinnovazione ed impianto del bosco.		
			Organizzare il cantiere forestale di limitata complessità e gestire interventi di utilizzazioni forestali, in relazione alla convenienza economica dell'intervento e alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Caratteristiche e funzionamento della trattrice forestale e delle macchine per le utilizzazioni forestali.  Macchine per l'esbosco per via aerea.  Tecniche e modalità organizzative innovative del cantiere forestale.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4		Organizzare il cantiere forestale e gestire interventi di utilizzazioni forestali, in relazione alla convenienza economica dell'intervento e alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Tecniche produttive delle diverse fasi delle filiere forestali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,5,10,11
				Strumenti per l'analisi produttiva del bosco.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Applicare i concetti base della gestione forestale sostenibile.	Teorie e metodi della gestione forestale sostenibile.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Applicare le tecniche selvicolturali per la gestione sostenibile e la salvaguardia della biodiversità dei boschi e delle foreste.	Tecniche produttive delle diverse fasi delle filiere forestali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Gestire semplici interventi selvicolturali.	Servizi a tutela dell'ambiente agricolo, forestale e naturale.	Asse scientifico tecnologico e	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

				Normative nazionali e comunitarie di settore.	professionale	
			Individuare gli assortimenti più idonei in base alle caratteristiche del materiale legnoso e alla sua trasformazione.	Principali caratteristiche del legname e degli assortimenti legnosi.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Riconoscere i principali legni italiani in base alle loro caratteristiche tecnologiche e ai difetti.	Classificazione commerciale dei tronchi Difetti del legno.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Elaborare e gestire semplici interventi naturalistici.	Multifunzionalità della risorsa forestale.	Asse scientifico tecnologico e professionale	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n° 4<sup>(1)</sup>:** Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Individuare le norme specifiche riguardanti la produzione e la tutela dei prodotti da applicare ai contesti specifici.	Individuare le diverse fasi di una filiera agroalimentare.	Conoscenza delle varie filiere agroalimentari e forestali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,8,12
			Leggere e comprendere il significato delle indicazioni riportate nelle diverse etichettature.	Norme fondamentali di regolazione della tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti agroalimentari e forestali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
TERZO ANNO	3	Supportare la gestione di soluzioni tecniche e partecipa ai processi di controllo della sicurezza, della qualità e della tracciabilità delle produzioni agroalimentari e forestali.	Identificare le caratteristiche dei prodotti nelle diverse fasi di produzione.	Principali caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,8,11,12
			Individuare gli aspetti delle diverse fasi produttive che caratterizzano un prodotto di qualità.	Caratteristiche delle fasi di lavorazione.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Individuare le principali norme applicabili allo sviluppo di produzioni di qualità.	Ruolo delle regioni, dello stato e della unione europea in materia di legislazione	Asse scientifico tecnologico e professionale	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

				agraria, ambientale e forestale .		
			Individuare e applicare le norme di tracciabilità e di tutela per i diversi prodotti agro-alimentari e forestali.	Principi della politica agraria nazionale e comunitaria  Normative vigenti in materia di tracciabilità e di tutela dei prodotti.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Supportare i processi di controllo contribuendo ad individuare e a valutare le modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria di riferimento.	Riconoscere le caratteristiche biologiche, nutrizionali e fisico-chimiche dei prodotti trasformati.	Caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari trasformati.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,7,12
			Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione nei sistemi di produzioni.	Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico del processo.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Identificare e applicare le principali normative comunitarie, nazionali e regionali per lo sviluppo di produzioni di qualità.	Normative dell'agricoltura biologica.  Principali normative comunitarie, nazionali e regionali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4		Applicare le norme e le procedure in un processo di filiera finalizzate alle principali certificazioni di tipicità e qualità.	Norme per la tracciabilità e tutela della qualità delle principali filiere agroalimentari.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,5,7,10
				Procedure per	Asse scientifico	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

				l'ottenimento di certificazione di tipicità e di qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari trasformati.	tecnologico e professionale	
--	--	--	--	--	-----------------------------	--

**Competenza in uscita n° 5<sup>(1)</sup>:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Riconoscere le diverse caratteristiche ambientali e agro-produttive di un territorio.	Riconoscere modalità specifiche per un approccio naturalistico ecologico all'interpretazione del paesaggio.  Identificare procedure concrete per rilevare le unità di paesaggio.	I paesaggi agrari e forestali: concetto di paesaggio e lettura del territorio.  Tipi di unità paesaggistiche.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,3,6,8
			Leggere ed interpretare la cartografia tematica di settore.	Modelli e sistemi di rappresentazione del territorio: mappe, carte tematiche. La cartografia ufficiale italiana.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Utilizzare i sistemi informativi geografici ai fini di elaborare carte tematiche territoriali.	Elementi base dei sistemi informativi territoriali: data base	Asse scientifico tecnologico e	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

				territoriale e sistema GIS. I sistemi geodetici Sistema GPS.	professionale	
TERZO ANNO	3	Descrivere e rappresentare le fondamentali caratteristiche ambientali e agro-produttive di un territorio, utilizzando la strumentazione di settore anche di tipo informatico.	Ricerca e utilizzare i sistemi informativi geografici ai fini di elaborare carte tematiche territoriali.	Utilizzo dei sistemi informativi territoriali : data base territoriale e sistema GIS, Web GIS, elementi di fotointerpretazione.  I servizi cartografici locali e nazionali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,3,5,8
QUARTO ANNO	3/4	Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro-produttive di un territorio, utilizzando ed elaborando mappe tematiche e i sistemi informativi territoriali computerizzati.	Utilizzare i sistemi informativi geografici ai fini di elaborare carte tematiche territoriali.  Realizzare carte tematiche	Utilizzo dei sistemi informativi territoriali : data base territoriale e sistema GIS, WebGIS, elementi di fotointerpretazione.  I servizi cartografici locali e nazionali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,3,5,8
QUINTO ANNO	4		Definire modalità specifiche per un approccio naturalistico ecologico all'interpretazione del paesaggio.  Utilizzare i sistemi informativi geografici avanzati ai fini di elaborare carte tematiche territoriali.  Integrare i dati resi disponibili da diverse fonti.	Le applicazioni GIS in campo agrario e forestale. Telerilevamento, mappatura di parametri biologici, ambientali e culturali. Inventari forestali. Utilizzo di droni.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,3,5,6,8

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n°6<sup>(1)</sup>:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2					
TERZO ANNO	3	Distinguere i diversi livelli di biodiversità degli ecosistemi e agrosistemi ed identificare le connotazioni specifiche delle aree protette applicando la giusta normativa di riferimento.	<p>Individuare i livelli essenziali di biodiversità degli ecosistemi e degli agro ecosistemi.</p> <p>Individuare le connotazioni specifiche di ciascuna area protetta e le normative di riferimento.</p>	<p>Concetto di biodiversità agraria e forestale.</p> <p>Salvaguardia della biodiversità e cause della perdita della biodiversità.</p> <p>Azioni per la tutela e valorizzazione delle risorse genetiche vegetali ed animali.</p> <p>Classificazione e gestione delle aree protette.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2,3,6,8
QUARTO ANNO	3/4	Supportare la gestione di soluzioni tecniche per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il	Identificare le competenze specifiche degli Enti istituzionali preposti al controllo delle attività nelle aree protette.	Classificazione e gestione delle aree protette.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,6,8,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

		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.	Identificare gli elementi costituenti un piano di assestamento.	Principi di assestamento forestale e faunistico.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Collaborare alla stesura di un piano dei tagli.	Principi di assestamento forestale e faunistico.  Tipologie e modalità per la compilazione dei piani relativi.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4		Collaborare alla stesura di un piano di assestamento e faunistico.	Fasi operative del piano di assestamento e faunistico.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,3,8,12
			Realizzare interventi di recupero in aree degradate anche attraverso opere di sistemazione di ingegneria naturalistica.	Tecniche di realizzazione della cartografia del piano di assestamento.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Elaborare e applicare interventi sul verde pubblico e privato.	Iter procedurale per l'approvazione. Fenomeni di dissesto idrogeologico e tecniche di ingegneria naturalistica. Elementi di progettazione di parchi e giardini, e aree attrezzate. Tecniche di potatura e coltivazione delle piante in parchi e giardini.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
			Identificare e applicare le tecniche e le procedure di difesa dagli incendi boschivi.	Principi di difesa dagli incendi boschivi.	Asse scientifico tecnologico e professionale	

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n° 7<sup>(1)</sup>:** *Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	-	-	-	-	-
TERZO ANNO	3	--	-	-	-	-
QUARTO ANNO	3/4	Individuare le tecniche di raccolta, utilizzo e valorizzazione delle biomasse agrarie e forestali e intervenire nella gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica.	<p>Applicare le tecniche di raccolta delle biomasse forestali e agrarie a fini energetici.</p> <p>Applicare le tecniche di utilizzo e valorizzazione delle biomasse agrarie e forestali a fini energetici.</p> <p>Applicare le tecniche di utilizzo a fini agronomici delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.</p>	<p>Classificazione delle diverse biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.</p> <p>Tecniche di utilizzo delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.</p> <p>Normativa nazionale e comunitaria per l'utilizzo delle biomasse.</p> <p>Coltivazione e raccolta delle biomasse, agrarie e forestali ai fini energetici.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2,5,8,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

QUINTO ANNO	4		Elaborare ed eseguire impianti con colture policicliche di bio-massa e bio-energetici.	La filiera bosco-legno-energia.  La filiera delle agrienergie.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,5,8,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n° 8<sup>(1)</sup>: Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.**

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
QUARTO ANNO	3	Collaborare alla realizzazione di progetti idonei a gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, avvalendosi di tecnologie innovative per la salvaguarda ambientale.	Classificare i diversi reflui zootecnici e acque reflue dell'industria agroalimentare ai fini delle diverse modalità di utilizzazione e smaltimento.	Caratteristiche fisiche – chimiche e biologiche dei principali reflui zootecnici.  Caratteristiche fisiche – chimiche e biologiche dei principali reflui e acque reflue prodotte dall'industria agroalimentare.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,7,10,12
QUINTO ANNO	4		Redigere un piano di utilizzazione agronomica dei reflui zootecnici.  Assistere aziende singole e associate nella valutazione tecnica ed economica alla installazione di un impianto a biogas.  Acquisire elementi per la valutazione dell'utilizzo delle acque reflue e di vegetazione in una situazione pedoclimatica e produttiva di una azienda.	Trattamento e valorizzazione ai fini agronomici dei reflui zootecnici.  Produzione di energia da reflui zootecnici e relative norme di settore.  Tecniche di utilizzo agronomico delle acque reflue e di vegetazione	Asse scientifico tecnologico e professionale  Asse scientifico tecnologico e professionale	2,5,7,10,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

			delle principali industrie agrarie (olearia, vinicola e casearia) e relative norme di settore.		
--	--	--	--	--	--

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n° 9<sup>(1)</sup>:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al regolamento) (4)
TERZO ANNO	3	Interpretare la funzione dei diversi fattori della produzione nelle attività di gestione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria.	Riconoscere gli elementi caratterizzanti i fattori della produzione e le caratteristiche della loro dinamica nei processi produttivi.  Redigere i principali documenti contabili e fiscali.	Principi di economia generale, i soggetti economici.  I fattori della produzione e leggi della produttività.  Aspetti giuridici dell'impresa e figure giuridiche nelle attività agricole e forestali. Principali documenti contabili e fiscali.	Asse scientifico tecnologico e professionale  Asse scientifico tecnologico e professionale	2,8,11,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

QUARTO ANNO	3/4	Partecipare alle principali attività di gestione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale anche collaborando alla stesura di schemi progettuali e piani di sviluppo per la valorizzazione degli ambienti rurali.	<p>Eseguire correttamente semplici esercizi di matematica finanziaria.</p> <p>Eseguire correttamente le registrazioni contabili.</p> <p>Interpretare e analizzare il bilancio economico e contabile ai fini della valutazione dell'efficienza aziendale e del risultato economico.</p> <p>Redigere la documentazione contabile e fiscale prevista dagli obblighi di legge.</p>	<p>Elementi di matematica finanziaria.</p> <p>Principi e strumenti della contabilità agraria. Bilancio economico e contabile preventivo e consuntivo.</p> <p>I conti culturali.</p> <p>Il sistema tributario e fiscale delle imprese agro forestali.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2,7,10,12
QUINTO ANNO	4		<p>Applicare metodi di stima per la valutazione delle colture, dei danni, dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali.</p> <p>Effettuare giudizi di convenienza per il miglioramento dell'efficienza tecnico-economica dell'azienda.</p> <p>Prevedere interventi organici per migliorare gli assetti produttivi aziendali attraverso miglioramenti fondiari.</p> <p>Condurre un piano di sviluppo aziendale con il metodo del business plan.</p> <p>Collaborare con gli enti territoriali e le associazioni dei produttori nei processi di redazione dei piani</p>	<p>Analisi dei costi di produzione e del valore di trasformazione.</p> <p>Valutazione delle colture, dei danni e delle anticipazioni colturali e dei frutti pendenti.</p> <p>Miglioramenti fondiari ed agrari, giudizi di convenienza.</p> <p>Il Business Plan. Piani territoriali di bonifica e riordino fondiario.</p> <p>Valutazione di impatto ambientale.</p> <p>Moderni metodi di valutazione economica</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e</p>	2,5,7,10,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

			<p>di bonifica e riordino fondiario. Collaborare con enti territoriali ed associazioni di produttori nella formulazione di progetti di sviluppo compatibili ambientali.</p>	<p>di un investimento (VAN, TIR, TRC, Analisi Benefici - Costi).</p> <p>Funzioni del l'Ufficio del Territorio, documenti e servizi catastali , catasti settoriali.</p>	professionale	
--	--	--	---	--	---------------	--

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

**Competenza in uscita n° 10<sup>(1)</sup>:** Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (allegato 1) (4)
BIENNIO	2	Distinguere gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive in funzione della loro valorizzazione.	Definire gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive.	Tecniche di analisi delle filiere agroalimentari e forestali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,8,12
TERZO ANNO	3	Partecipare alle diverse attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali e dei servizi multifunzionali interagendo con il contesto di riferimento.	Individuare gli aspetti più significativi della multifunzionalità ai fini della valorizzazione della produzioni agricole e forestali.  Descrivere le caratteristiche principali dei diversi mercati.	Attività e servizi per lo sviluppo della multifunzionalità agricola e forestale.  Caratteristiche e tipologie commerciali dei prodotti agroalimentari e struttura dei diversi mercati.	Asse scientifico tecnologico e professionale  Asse scientifico tecnologico e professionale	2,8,11,12
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare all'attuazione dei processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti ed individua le azioni adeguate per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali.	Identificare le possibili strategie di marketing più efficaci in relazione alla tipologia dei diversi prodotti.	Principali strategie di marketing dei prodotti agroalimentari e forestali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	2,7,10,12

**Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

QUINTO ANNO	4		<p>Individuare le strategie di gestione dell'organizzazione aziendale in funzione della commercializzazione dei prodotti agro-alimentari e forestali.</p> <p>Assistere entità produttive aziendali, cooperative e associazioni di produttori per lo sviluppo di politiche di promozione dei diversi prodotti agro-alimentari e forestali.</p>	<p>Strategie di gestione del magazzino e delle scorte agroalimentari e forestali.</p> <p>Strategie di distribuzione e gestione dei trasporti nel comparto agro-alimentare e forestale.</p> <p>Caratteristiche e funzioni delle associazioni dei produttori, delle cooperative, dei distretti produttivi.</p> <p>Principali tecniche di promozione e sviluppo dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Principali misure strutturali comunitarie e regionali previsti dai piani di sviluppo rurale.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2,5,7,12
-------------	---	--	---	---	---	----------

**NOTE**

<sup>(1)</sup> Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

<sup>(2)</sup> Livelli previsti dal **Quadro Nazionale delle Qualificazioni** di cui al Decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, dell'8 gennaio 2018 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 25 gennaio 2018, n. 20 - Serie generale). La descrizione delle Conoscenze, Abilità e Competenze in corrispondenza dei Livelli QNQ è operata con riferimento ai descrittori contenuti nel citato Decreto e nella relativa **Tabella A**.

## **Indirizzo: a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane**

<sup>(3)</sup> Le **competenze intermedie** sono formulate come “*traguardi intermedi*” coerenti con i livelli del QNQ e secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. In alcuni casi la competenza potrebbe coincidere con quella riportata nel suddetto Allegato 2, in quanto padroneggiabile progressivamente nel periodo di riferimento in termini di sempre maggiore autonomia e responsabilità. In altri casi, la declinazione potrebbe iniziare anche successivamente al primo biennio.

<sup>(4)</sup> Nel riquadro sono indicati, in corrispondenza del periodo/annualità di riferimento (biennio, terzo, quarto, quinto anno) i numeri che contraddistinguono le “*Competenze di riferimento dell'Area generale*” così come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. La descrizione di tali competenze, che si raccordano con le specifiche competenze intermedie di indirizzo, è indicata nella Legenda di seguito riportata.

### **Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale**

**Competenza 1** - 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.

**Competenza 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

**Competenza n. 3** - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**Competenza n. 4** - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

**Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

**Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Competenza n. 7** - 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.

**Competenza n. 8** - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**Competenza n. 9** - 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.

**Competenza n. 10** - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

**Competenza n. 11** - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

**Competenza n.12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

(le NOTE e la Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale sono riportate in fondo al documento)

**Competenza in uscita n° 1<sup>(1)</sup>:** *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.*

#### TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera  Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici  Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  Utilizzare i principali software applicativi  Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento  Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento  L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali  Terminologia tecnica di base di settore  Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  Software applicativi di base.  Utilizzo e cura degli	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				<p>strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>		
TERZO ANNO	3	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Software applicativi di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.	<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico.</p> <p>Tecniche di rilevazione della <i>customer</i></p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

		di riferimento.	<p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>	<p><i>satisfaction.</i></p> <p>Tecniche per la gestione dei reclami.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p>	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4	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.	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

**Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

			<p>per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.</p>	<p>delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Il sistema di <i>customer satisfaction</i>.</p> <p>Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami</p>		
--	--	--	--	---	--	--

## **Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenza in uscita n° 2<sup>(1)</sup>:** *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.*

### **TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

<b>periodo/ annualità</b>	<b>Livelli del QNQ (2)</b>	<b>COMPETENZE Intermedie(3)</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</b>	<b>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)</b>
BIENNIO	2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	<p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</p>	<p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

TERZO ANNO	3	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	<p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento</p> <p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</p> <p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 7, 8, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 4, 7, 8, 10, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.		
QUINTO ANNO	4	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.	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 7, 8, 10, 12

## **Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenza in uscita n° 3<sup>(1)</sup>:** *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

### **TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

<b>periodo/ annualità</b>	<b>Livelli del QNQ (2)</b>	<b>COMPETENZE Intermedie(3)</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</b>	<b>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)</b>
BIENNIO	2	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p>	<p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).		
QUARTO ANNO	3/4	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.  Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità  Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili	Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.  Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.  Fattori di rischio professionale e ambientale.  Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.  Garantire la tutela e la sicurezza del cliente  Formulare proposte di	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP  Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali  Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

**Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

			miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio			
--	--	--	---	--	--	--

## **Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenza in uscita n° 4<sup>(1)</sup>:** *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.*

### **TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

<b>Periodo/ Annualità</b>	<b>Livelli del QNQ (2)</b>	<b>COMPETENZE Intermedie(3)</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</b>	<b>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)</b>
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati  Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale  Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.  Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.  Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	Elementi di dietetica e nutrizione.  Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni,	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.  Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.  Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.  .Gli stili alimentari e le diete moderne.  Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12
QUINTO ANNO	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	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.  Concetti di sostenibilità e certificazione	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

		<p>di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
--	--	---	--	---	--	--

## **Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenza in uscita n° 5<sup>(1)</sup>: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative**

### **TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

<b>Periodo/ Annualità</b>	<b>Livelli del QNQ (2)</b>	<b>COMPETENZE Intermedie(3)</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</b>	<b>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)</b>
BIENNIO	2	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	<p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</p> <p>Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 8, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	<p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione</p> <p>Applicare procedure di analisi dei</p>	<p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

**Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

			<p>rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</p> <p>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</p>	<p>profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>		
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	<p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			<p>di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p>	<p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</p>	<p>sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
QUINTO ANNO	4	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

**Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

				abbinamenti di sapori e ingredienti.		
--	--	--	--	--------------------------------------	--	--

## **Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenza in uscita n°6<sup>(1)</sup>:** *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.*

### **TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

<b>Periodo/ Annualità</b>	<b>Livelli del QNQ (2)</b>	<b>COMPETENZE  Intermedie(3)</b>	<b>ABILITÀ MINIME</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</b>	<b>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)</b>
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	<p>Presentarsi in modo professionale</p> <p>Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

TERZO ANNO	3	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p>	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	<p>Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</p> <p>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori</p>	<p>Elementi di antropologia culturale.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
QUINTO ANNO	4	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	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

**Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

		<p>esigenze dietetiche.</p>	<p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	<p>lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
--	--	-----------------------------	--	---	---	--

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

**Competenza in uscita n° 7<sup>(1)</sup>:** *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.*

### TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p>	<p>Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.</p> <p>L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p> <p>Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</p> <p>Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
TERZO	3	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la	Tecniche di base di organizzazione e	Asse dei	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10,

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

ANNO		del Made in Italy in contesti professionali noti.	valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.  Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento  Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	programmazione di eventi  Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.  Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale	11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.  Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.  Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.  Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	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.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.  Tecniche di allestimento della sala per servizi	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

**Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

			<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
--	--	--	---	---	---	--

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

**Competenza in uscita n° 8<sup>(1)</sup>:** 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.

### TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	<p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>Il concetto di sostenibilità ambientale.</p> <p>Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.</p> <p>Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.</p> <p>Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	<p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di</p>	<p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p>	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			<p>ricerca e del web</p> <p>Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</p>	<p>territorio di riferimento.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
<p>QUARTO ANNO</p>	<p>3/4</p>	<p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	<p>Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p>Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</p> <p>Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.</p> <p>Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.</p> <p>Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.</p> <p>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	<p>4</p>	<p>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.</p>	<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	<p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p>	<p>1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>

**Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

			<p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p>	<p>ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>	<p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
--	--	--	---	--	--	--

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

**Competenza in uscita n° 9<sup>(1)</sup>:** *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.*

### TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE E	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.  Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.  La comunicazione in fasdi <i>check in</i> e <i>check out</i> .  Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	Utilizzare correttamente tecniche di base di <i>Hospitality Management</i>  Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore	Tecniche di base di <i>Hospitality Management</i> .  Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.	Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			Utilizzare software gestionali	<p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.</p> <p>Elementi di contabilità generale e bilancio.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Software applicativi.</p>	tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	<p>Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <p>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti</p> <p>Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato</p>	<p>Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</p> <p>Terminologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</p> <p>Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

<p>QUINTO ANNO</p>	<p>4</p>	<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>.</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>	<p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>
--------------------	----------	--	---	---	--	-------------------------------------

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

**Competenza in uscita n° 10<sup>(1)</sup>:** 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.

### TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi  Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Le grammature.  Gli strumenti di vendita.  Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.  I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.  Il fattore lavoro: la retribuzione.	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza  Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento	Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico	2, 5, 8, 10, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				dell'offerta turistica.	tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	<p>Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione</p> <p>Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno</p> <p>Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>	<p>Tecniche di analisi gestionale budgetaria.</p> <p>Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.</p> <p>Tecniche di <i>benchmarking</i>.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p>	<p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

## **Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenza in uscita n° 11<sup>(1)</sup>:** *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.*

### **TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

<b>Periodo/ Annualità</b>	<b>Livelli del QNQ (2)</b>	<b>COMPETENZE Intermedie(3)</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</b>	<b>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)</b>
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	<p>Individuare i prodotti enogastronomici-regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>	<p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p> <p>Il concetto di bene culturale e ambientale.</p> <p>Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.</p> <p>Marchio Biologico.</p> <p>Tecniche di marketing dei servizi turistici</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori</p>	<p>Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			di riferimento.  Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.  Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.	professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione  Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Tecniche di promozione e vendita.  Elementi di marketing operativo e strategico.  Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.  Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.  Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.  Predisporre azioni a supporto della	L'informazione turistica: dall' <i>on site</i> all' <i>on line</i> . Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).  Tecniche di	Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

## Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.  Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .	organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	--	--	--	--	--

### NOTE

<sup>(1)</sup> Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

<sup>(2)</sup> Livelli previsti dal **Quadro Nazionale delle Qualificazioni** di cui al Decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, dell'8 gennaio 2018 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 25 gennaio 2018, n. 20 - Serie generale). La descrizione delle Conoscenze, Abilità e Competenze in corrispondenza dei Livelli QNQ è operata con riferimento ai descrittori contenuti nel citato Decreto e nella relativa **Tabella A**.

<sup>(3)</sup> Le **competenze intermedie** sono formulate come *"traguardi intermedi"* coerenti con i livelli del QNQ e secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. In alcuni casi la competenza potrebbe coincidere con quella riportata nel suddetto Allegato 2, in quanto padroneggiabile progressivamente nel periodo di riferimento in termini di sempre maggiore autonomia e responsabilità. In altri casi, la declinazione potrebbe iniziare anche successivamente al primo biennio.

<sup>(4)</sup> Nel riquadro sono indicati, in corrispondenza del periodo/annualità di riferimento (biennio, terzo, quarto, quinto anno) i numeri che contraddistinguono le *"Competenze di riferimento dell'Area generale"* così come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. La descrizione di tali competenze, che si raccordano con le specifiche competenze intermedie di indirizzo, è indicata nella Legenda di seguito riportata.

### Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

**Competenza 1** – 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.

**Competenza 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

**Competenza n. 3** - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**Competenza n. 4** – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

**Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

**Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Competenza n. 7** - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

## ***Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera***

**Competenza n. 8** - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**Competenza n. 9** - 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.

**Competenza n. 10** - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

**Competenza n. 11** - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

**Competenza n.12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

# LE MODALITÀ VALUTATIVE

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

### Comportamento – Regolamenti- Codice disciplinare

La valutazione del comportamento è legata al rispetto delle disposizioni, delle comuni regole di convivenza civile e dei regolamenti, con relativi codici disciplinari recanti infrazioni e sanzioni. Detti regolamenti disciplinano la vita della comunità scolastica e sostengono la scuola nel conseguimento delle proprie finalità educative.

la scuola conta sull'alleanza con le famiglie, come esposto nel patto educativo, per una proficua sinergia delle due istituzioni e nel rispetto dei rispettivi ruoli.

Le azioni scorrette, oltre a gravare sulla valutazione del comportamento, comportano le sanzioni previste dai Codici disciplinari.

La valutazione negativa del comportamento (voto inferiore a 6/10), sortita da attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, a fine anno non consente allo studente la promozione alla classe successiva. Essa corrisponde alla **sussistenza di fatti che costituiscono fattispecie di reato e che prevedono sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni** (Sanzione comminata dal Consiglio Di Istituto). Lo studente non deve aver dato segno di ravvedimento.

Il voto di comportamento riguarda anche le attività svolte all'esterno del contesto scolastico quali i PCTO, le uscite, i viaggi di istruzione...

Esso concorre all'assegnazione del credito scolastico a partire dalla classe terza, parimenti ai voti delle discipline.

**CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO– ISTITUTO MAGNAGHI**

<b>VOTO</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>DESCRITTORI</b> <b>(descrittori che ricomprendono il comportamento nell'ambito degli eventuali PCTO)</b>
5	Comportamento inadeguato	<p>La valutazione negativa del comportamento a fine anno non consente allo studente la promozione alla classe successiva. I descrittori sono indicati dalla norma.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> atto grave di violazione della dignità e del rispetto della persona umana</li> <li><input type="checkbox"/> atto grave che metta a rischio l'incolumità delle persone</li> </ul>
6	l'alunno non vuole o ha serie difficoltà a mantenere un comportamento adeguato	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> atto/i grave/i di violazione, o anche non gravi ma particolarmente numerosi, dei regolamenti e delle norme che regolano la vita civile</li> <li><input type="checkbox"/> frequenza irregolare /ritardi e uscite anticipate continui con motivazioni non adeguate-partecipazione selettiva</li> <li><input type="checkbox"/> continue inadempienze nei riguardi degli impegni scolastici tali da compromettere/impedire il lavoro didattico</li> <li><input type="checkbox"/> Deliberata violazione dell'etica professionale (violazione norme privacy, sicurezza sui luoghi di lavoro, HACCP, igiene e salubrità alimentari...)</li> <li><input type="checkbox"/> non volontà o difficoltà a mantenere relazioni corrette con il prossimo</li> </ul>
7	l'alunno è in difficoltà a mantenere un comportamento adeguato	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> atto/i di media gravità di violazione dei regolamenti , o anche lievi ma reiterati, e delle norme che regolano la vita civile</li> <li><input type="checkbox"/> frequenza non sempre regolare, assenze selettive; alto numero di ritardi e uscite anticipate con motivazioni non adeguate- partecipazione selettiva</li> <li><input type="checkbox"/> frequenti inadempienze nei riguardi degli impegni scolastici tali da arrecare disturbo al lavoro didattico <input type="checkbox"/></li> <li><input type="checkbox"/> Deliberata violazione dell'etica professionale (violazione norme privacy, sicurezza sui luoghi di lavoro, HACCP, igiene e salubrità alimentari...)</li> <li><input type="checkbox"/> difficoltà a mantenere relazioni corrette con il prossimo</li> </ul>

8	L'alunno ha acquisito la capacità sostanziale di mantenere un comportamento adeguato	<input type="checkbox"/> Atti non gravi e sporadici di violazione dei regolamenti <input type="checkbox"/> frequenza abbastanza regolare; saltuari ritardi e uscite anticipate con motivazioni non adeguate <input type="checkbox"/> alcune inadempienze nei riguardi degli impegni scolastici, ma in corso di soluzione <input type="checkbox"/> relazioni di norma corrette con il prossimo
9	L'alunno mantiene costantemente un comportamento corretto	<input type="checkbox"/> <i>osservanza dei regolamenti e delle norme che regolano la vita civile</i> <input type="checkbox"/> <i>frequenza attiva e regolare // assidua</i> <input type="checkbox"/> <i>costante attenzione all'assolvimento degli impegni scolastici</i> <input type="checkbox"/> <i>relazioni corrette con il prossimo</i>
10	L'alunno mantiene costantemente un comportamento corretto e collaborativo	<input type="checkbox"/> <i>osservanza dei regolamenti e delle norme che regolano la vita civile</i> <input type="checkbox"/> <i>frequenza attiva e regolare // assidua</i> <input type="checkbox"/> <i>costante attenzione all'assolvimento degli impegni scolastici</i> <input type="checkbox"/> <i>relazioni corrette e dialogo costruttivo con il prossimo</i> <input type="checkbox"/> <i>capacità di operare attivamente per una migliore realizzazione del disegno educativo di classe</i>

**CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO- ISTITUTO SOLARI**

Indicatori

- Frequenza e tempestività nella giustificazione di assenze e ritardi nella didattica in presenza.
- Attenzione, disponibilità, partecipazione alle attività didattiche (nel caso di DDI non meramente formale, cioè mediante semplice icona che attesta la connessione dello strumento informatico ma in assenza di connessione con webcam e/o di partecipazione attiva mediante risposte pronte e pertinenti agli stimoli del docente)
- Impegno nello studio e rispetto delle consegne
- Rispetto delle persone, dell'ambiente (anche virtuale) e delle regole

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL comportamento Solari

10	In presenza di tutte le condizioni descritte dagli indicatori al massimo livello, unite ad un percorso didattico in cui costantemente la partecipazione alle attività proposte dal consiglio di classe è stata interpretata in modo consapevole, costruttivo e condiviso con il resto del gruppo classe. L'alunno costituisce un esempio per tutti.
9	In presenza di tutte le condizioni descritte dagli indicatori al massimo livello unite ad una frequenza costante, ad un positivo impegno nello studio domestico, ad un'attiva partecipazione al lavoro, un pieno rispetto delle persone e dell'ambiente secondo le regole.
8	In presenza di una frequenza regolare, di un impegno complessivamente costante sia nello studio domestico che nello svolgimento dei compiti assegnati, di una partecipazione all'attività e di un contributo al lavoro comune adeguati, nel rispetto delle regole condivise.
7	In presenza di un comportamento non pienamente soddisfacente rispetto agli indicatori sopra elencati ed in particolare una frequenza non sempre regolare (come ad esempio la partecipazione in DDI a solo alcune ore di lezione durante la giornata scolastica), impegno e partecipazione talvolta non adeguati, con episodi non particolarmente gravi di contravvenzione alle regole. <u>Da attribuire al verificarsi di uno o più dei seguenti o analoghi comportamenti:</u> assenze strategiche, giustificazione delle assenze non sempre tempestiva, scarsa partecipazione al lavoro in classe, insufficiente impegno nello studio, poca cura dell'ambiente, superficialità nell'ottemperare al regolamento di Istituto, atteggiamento non sempre corretto verso compagni, insegnanti e personale scolastico, scarsa cura nella consegna delle comunicazioni scuola – famiglia.
6	In presenza di un comportamento non soddisfacente rispetto agli indicatori sopra elencati, con episodi di una certa gravità, in presenza di note disciplinari e/o sospensioni. <u>Da attribuire al verificarsi di uno o più dei seguenti o analoghi comportamenti:</u> consuetudine alle assenze strategiche per evitare verifiche, consuetudine al ritardo, costante irregolarità nella giustificazione delle assenze, disturbo e disattenzione in classe, discontinuo impegno nello studio, nessuna cura dell'ambiente, superficialità nell'ottemperare al Regolamento di Istituto (così come integrato a seguito dell'introduzione della DDI), evidente disinteresse per le attività promosse dalla scuola, atteggiamento non sempre corretto verso i compagni, gli insegnanti e il personale scolastico, gravi comportamenti non conformi al Regolamento d'Istituto e sanzionati da note disciplinari.
5	Il cinque in condotta viene assegnato esclusivamente in presenza di comportamenti di estrema gravità che prevedano sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni. Il CdC attribuisce votazione insufficiente in sede di scrutinio finale dopo aver accertato che lo studente sia stato destinatario di almeno una delle suddette sanzioni disciplinari e che anche in seguito all'irrogazione di sanzioni di natura educativa e riparatoria non abbia dimostrato nel comportamento cambiamenti tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e maturazione. La valutazione va adeguatamente motivata e verbalizzata, soprattutto in sede di scrutinio intermedio e finale. Il coordinatore deve avvertire i genitori che dovranno sempre essere tempestivamente informati e coinvolti attivamente in merito alla condotta dei propri figli.

**CRITERI DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE - VALUTAZIONE IN DECIMI****ISTITUTO MAGNAGHI e SOLARI**

1-2	NESSUNA CONOSCENZA/COMPETENZA Rifiuta la verifica. Non ha nessuna conoscenza degli argomenti proposti, né alcuna competenza in merito agli stessi.
3	CONOSCENZA/COMPETENZA GRAVEMENTE LACUNOSA. Commette gravi errori. Non ha nessuna capacità di orientarsi nella disciplina.
4	CONOSCENZA/COMPETENZA GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Conosce in modo incompleto, frammentario e superficiale gli argomenti proposti. Commette errori frequenti e, pur avendo acquisito alcune conoscenze, non è in grado di utilizzarle, nemmeno in compiti semplici.
5	CONOSCENZA/COMPETENZA INCERTA. Conosce gli argomenti proposti solo parzialmente e in modo non approfondito; solo se guidato riesce ad orientarsi, pur con qualche difficoltà. Le competenze non sono sufficientemente acquisite.
6	LIVELLI MINIMI DI CONOSCENZA E PADRONANZA. Conosce gli argomenti fondamentali e li sa applicare con sufficiente padronanza, anche se non sempre in modo autonomo. Commette pochi errori nell'esecuzione dei compiti assegnati.
7	DISCRETA PADRONANZA Conosce, comprende e applica gli argomenti proposti quasi sempre con autonomia. Non commette errori sostanziali e si esprime in modo abbastanza appropriato.
8	BUONA PADRONANZA. Conosce, comprende in modo analitico e sa applicare i contenuti e le procedure proposte in modo autonomo. Non commette errori, ma soltanto imprecisioni. Si esprime con sicurezza e proprietà di linguaggio.
9	OTTIMA PADRONANZA. Conosce e rielabora in modo organico e critico gli argomenti. Sa organizzare e applicare autonomamente le conoscenze e utilizza correttamente la terminologia specifica.
10	ECCELLENTE PADRONANZA. Conosce e rielabora in modo critico e personale gli argomenti. Usa in modo rigoroso la terminologia specifica. Organizza autonomamente le conoscenze, effettuando opportuni approfondimenti e collegamenti inter e pluridisciplinari. Dimostra un eccellente livello di competenza.

## IL CREDITO SCOLASTICO-MAGNAGHI E SOLARI

### Elementi valutativi per l'attribuzione del punteggio più alto di banda Magnaghi-Solari;

1. l'assiduità della frequenza scolastica;
2. l'interesse e l'impegno buoni nella partecipazione al dialogo educativo; l'impegno e il profitto <<Ottimo>> in Religione cattolica o nelle Attività alternative;
3. la partecipazione con interesse e impegno alle attività complementari ed integrative proposte dalla scuola, incluse quelle afferenti al percorso PCTO;
4. la fruizione di esperienze liberamente svolte dallo studente fuori dall'ambito scolastico ma di interesse scolastico;
5. la considerazione dell'impegno profuso e della qualità del recupero dei debiti /del debito;
6. i decimali del voto di media conseguito, fatta salva la decisione del CdC

### Note ai fattori

1-2-3 La valutazione **congiunta** dei tre fattori può dar luogo all'attribuzione del punteggio superiore della banda di appartenenza.

4 Le attività complementari ed integrative, organizzate dalla scuola, sono utili a raggiungere il livello superiore della banda di appartenenza.

5 Le esperienze **acquisite fuori dalla scuola e ben documentate**, e che devono appartenere ad ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, alle attività culturali, artistiche, ricreative, al lavoro, al volontariato, ad esempio sociale e ambientale, e allo sport, possono essere considerate ai fini dell'assegnazione del punteggio più alto di banda. Tali esperienze dovranno rispondere alle tipologie e ai requisiti temporali indicati nella relativa tabella.

6 E' prassi l'attribuzione, quando l'esito estivo sia favorevole, del punteggio di banda più basso in caso di sospensione del giudizio. Tuttavia risultati soddisfacenti nel recupero estivo possono però dar luogo all'attribuzione del punteggio superiore della banda di appartenenza, fatta salva ogni considerazione del Consiglio di classe.

7 Per una media scolastica il cui decimale sia **uguale o superiore a 0.5 si assegna di norma il punteggio più alto di fascia, fatte salve le eventuali diverse considerazioni del Consiglio di classe** rispetto all'impegno scolastico profuso e alla rilevazione di debiti formativi nello scrutinio di giugno. D'altra parte, la valutazione dell'impegno può consentire di **accedere al punteggio più alto di banda anche con i decimali della media inferiori a 0.5 (fattori 1 – 2 – 3)**.

**SCHEMA FATTORI CONSIDERATI PER ASSEGNARE IL PUNTEGGIO PIU' ALTO DI BANDA NELL'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSI III – IV e V**

ALUNNO.....

SCRUTINATO A GIUGNO

ALUNNO CON GIUDIZIO SOSPESO\*

(N.b. non è mai consentito il superamento della banda di credito cui si accede per media).

FATTORI 1,2,3	<input type="checkbox"/> Buona valutazione media dell'assiduità alla frequenza scolastica, dell'interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno e profitto <<Ottimo>> in Religione cattolica o in Attività didattiche alternative
FATTORE 4	<p>Attività complementari ed integrative riconosciute (anche comportanti il superamento di un esame o una certificazione esterna)</p> <input type="checkbox"/> certificazioni della conoscenza di una lingua straniera.....
	<input type="checkbox"/> corsi all'estero inerenti il proprio percorso di studio
	<input type="checkbox"/> risultati buoni in competizioni di stampo culturale e/o professionale
	<input type="checkbox"/> progetti europei
	<input type="checkbox"/> stage estivi o comunque proposti dalla scuola come ampliamento del piano di studi ordinario in Italia e/o all'estero
	<input type="checkbox"/> corsi organizzati dalla scuola
	<input type="checkbox"/> attività sportive promosse dall'istituto
	<input type="checkbox"/> partecipazione in orario extracurricolare ad attività e/o eventi promossi dall'istituto (minimo 3 per anno dalla classe terza)
	<input type="checkbox"/> partecipazione ad almeno due/tre iniziative di orientamento in entrata
	<input type="checkbox"/> altro (.....)

FATTORE 5	<p>Esperienze extra-scolastiche valorizzabili in ambito scolastico e debitamente documentate</p> <p><input type="checkbox"/> attività culturali</p> <p><input type="checkbox"/> attività ricreative e artistiche</p> <p><input type="checkbox"/> attività lavorativa nel proprio settore di studio</p> <p><input type="checkbox"/> esperienze di formazione/aggiornamento professionalizzante nel proprio settore di studio</p> <p><input type="checkbox"/> impegno ambientale</p> <p><input type="checkbox"/> volontariato, solidarietà, cooperazione</p> <p><input type="checkbox"/> meriti sportivi</p>
FATTORE 6	<input type="checkbox"/> Impegno e qualità del recupero delle lacune formative
FATTORE 7	<input type="checkbox"/> Media voti con decimali uguali o superiore a 0,5, se supportata da un impegno scolastico in termini di frequenza, partecipazione, interesse almeno adeguato e dalla promozione a giugno (fatto salvo il fattore 6). *
TOTALE CREDITO SCOLASTICO ..... (MEDIA ..... )	
<i>DELIBERAZIONE:</i> A MAGGIORANZA <input type="checkbox"/> ; ALL'UNANIMITA' <input type="checkbox"/>	

\*La valutazione dell'impegno può consentire di accedere al punteggio più alto di banda anche con i decimali della media inferiori a 0.5 (fattori 1 – 2 - 3 ).

## ELEMENTI DI VALUTAZIONE PER ESPERIENZE ESTERNE (EX CREDITI FORMATIVI) E ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE INTERNE

Il Collegio dei docenti ritiene il parametro temporale, per la sua oggettiva rilevazione, un utile indicatore della qualità delle esperienze sia esterne che relative alle attività complementari ed integrative organizzate da/presso la scuola.

Le esperienze liberamente condotte rappresentano un indicatore importante della personalizzazione dei percorsi formativi.

Tra queste si ricorda che **la scuola considera ai fini valutativi la partecipazione a 3 eventi per anno** e le **attività di orientamento e accoglienza significative** a cui gli studenti hanno partecipato.

TIPOLOGIA ESPERIENZE INTERNE ED ESTERNE DOCUMENTATE	REQUISITI TEMPORALI
Attività culturali	ALMENO 20 ORE
Attività ricreative/ artistiche	1 ANNO SCOL. PER LE III 1 ANNO PER LE IV-V
Attività lavorative nel proprio settore di studio	30 GG PER LE III 60 GG PER LE IV-V
Esperienze di formazione e aggiornamento professionalizzante nel proprio settore di studio (corsi, incontri, etc...)	ALMENO 20 ORE
Impegno ambientale	1 ANNO SCOL. PER LE III 1 ANNO PER LE IV-V
Volontariato Solidarietà cooperazione	1 ANNO SCOL. PER LE III 1 ANNO PER LE IV-V
Meriti sportivi o attività agonistica a livello nazionale/provinciale/regionale quando, a giudizio del docente di SCIENZE MOTORIE, il livello dello studente evidenzia in maniera indiscutibile dei meriti.	1 ANNO SCOL. PER LE III 1 ANNO PER LE IV-V

## UDA - DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	NON RAGGIUNTA (E)	INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
<b>1. Rubrica di processo</b>  (valuta la competenza agita in situazione)	Lo studente non è in grado di affrontare il compito di realtà.  Lo studente non svolge il compito di realtà assegnato	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
<b>2. Rubrica di prodotto</b>  (risultato dell'agire competente in termini di elaborato)		L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno
<b>3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva</b>  (risultato della relazione individuale sull'UdA o dell'esposizione)		La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

## SCHEMA DI VALUTAZIONE PCTO-MAGNAGHI

AZIENDA.....	ALLIEVO/A.....
TUTOR AZIENDALE.....	TUTOR SCOLASTICO .....
	DAL.....AL.....

<b>VALUTAZIONE DI COMPETENZA DEL TUTOR AZIENDALE -A</b>											
<b>COMPETENZE DI BASE</b>	<b>INDICATORI</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>COMPETENZE RELAZIONALI</b>	Ha saputo lavorare con il personale a cui è stato affiancato dimostrando senso di responsabilità, puntualità impegno e costanza.										
	Durante il lavoro ha saputo dialogare individuando la persona giusta a cui chiedere informazioni e spiegazioni										
	Ha saputo relazionarsi in modo adeguato con superiori, gruppo colleghi e clientela										
<b>COMPETENZE COMUNICATIVE</b>	Ha dimostrato di comprendere i linguaggi specifici usati dall'azienda rispetto ai compiti assegnati										
	Ha saputo interpretare correttamente le informazioni e utilizzarle in maniera appropriata										
	Ha saputo stabilire una comunicazione adeguata e corretta con il personale e la clientela										
<b>TOTALE VALUTAZIONE</b>										<b>/60</b>	

**2. Eventuali consigli, osservazioni o giudizio complessivo (Tutor Aziendale)**

---



---



---

### Valutazione tutor Aziendale/ tutor Scolastico

La valutazione congiunta ricade sulla disciplina professionalizzante. Voto ottenuto X 10 : 80 = voto disciplina

<b>VALUTAZIONE DI COMPETENZA DEL TUTOR AZIENDALE -B</b>											
COMPETENZE	INDICATORI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>COMPETENZE OPERATIVE (Tutor Aziendale)</b>	Ha dimostrato di operare con ordine e cura della propria persona, degli strumenti e degli ambienti di lavoro										
	Ha saputo svolgere i compiti assegnati rispettando tempi e modalità stabilite										
	Si è dimostrato responsabile rispetto alle mansioni affidate, abile nello sfruttare le abilità in suo possesso e preciso per garantire la qualità del lavoro										
	Si è impegnato per comprendere l'organizzazione e il funzionamento dell'azienda e di sapersi muovere nella realtà lavorativa										
<b>TOTALE VALUTAZIONE</b>										<b>/40</b>	
<b>VALUTAZIONE DI COMPETENZA DEL TUTOR SCOLASTICO-C</b>											
<b>COMPETENZE OPERATIVE (Tutor Scolastico)</b>	Ha avuto un comportamento corretto e rispettato le regole impartite dalla scuola durante lo stage										
	Ha consegnato la modulistica in azienda e riportata a scuola compilata in tutte le sue parti e nei tempi previsti (prima inizio stage)										
	Ha compilato il diario di bordo online giornalmente e correttamente e mantenuto i rapporti col tutor scolastico										
	Ha consegnato la documentazione completa, nei tempi previsti (diario di Bordo, scheda valutazione) al termine dello stage										
<b>TOTALE VALUTAZIONE</b>										<b>/40</b>	
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA B+C</b>										<b>/80</b>	

DATA \_\_\_\_\_

Firma Tutor Scolastico

Timbro e firma tutor Aziendale

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## INCIDENZA VALUTAZIONE PCTO SULLA CONDOTTA

Valutazione azienda griglia A da 0 a 35	Valutazione azienda griglia A da 36 a 53	Valutazione azienda griglia A da 54 a 60
Non ha svolto lo stage formativo in azienda	Ha svolto lo stage formativo in azienda in modo passivo, dimostrando scarso interesse e impegno	Ha svolto 1 o più stage formativi in azienda con grande interesse, dimostrando partecipazione, impegno e costanza
-1	0	+1
CONDOTTA		
<i>Voto condotta proposto</i>	<i>Incidenza PCTO</i>	<i>Voto condotta finale</i>

### INCIDENZA VALUTAZIONE PCTO SUL PROFITTO

Sulla base delle attività svolte dall'allieva/o il CdC. ha individuato i seguenti insegnamenti sulla cui proposta il percorso PCTO viene valutato dal CdC:

L'alunna/o ha dimostrato un interesse superficiale per le attività proposte	L'alunna/o ha partecipato con interesse alle attività proposte, ma senza apportare spunti personali	L'alunna/o ha partecipato alle attività proposte con impegno, costanza e spirito d'iniziativa, ha dato disponibilità anche per attività in orario extracurricolare.
0 -Scarso	+0,5 - Buono	+1- Ottimo

DISCIPLINE COINVOLTE	Voto proposto dal docente	Incidenza PCTO	Voto Finale tabellone scrutinio

La presente scheda di valutazione viene compilata tenendo in considerazione le attività di PCTO svolte dall'allieva/o come da report (estratto Scuola e Territorio)

**Attività PCTO realizzate nelle classi terze, quarte e quinte  
IPSASR "S. Solari" di Fidenza**

**La valutazione.**

Come previsto dalla legge, la certificazione finale delle competenze acquisite durante l'Alternanza Scuola Lavoro viene redatta negli scrutini intermedi e finali degli ultimi tre anni di studio, concorre alla determinazione del profitto nelle discipline coinvolte nell'esperienza di Alternanza, del voto di condotta e, quindi, del credito scolastico con cui si arriva agli Esami ed è inserita nel curriculum dello studente. Al termine di ogni anno scolastico, ogni Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale compila il resoconto dettagliato delle ore svolte da ogni singolo alunno. Nella medesima scheda (**Allegato 1**) viene anche effettuata la proposta di voto e vengono specificate le discipline coinvolte nella valutazione finale.

Dall'anno scolastico 2017-2018 si è deciso di procedere seguendo i criteri sotto riportati per la formulazione della valutazione delle attività PCTO.

Le discipline coinvolte nella valutazione dell'esperienza di PCTO sono riportate nella seguente tabella (di anno in anno queste materie possono variare in base alle delibere dei vari c.d.c):

Tabella 1.

<b>Classi</b>	<b>Materia coinvolta nella valutazione</b>
TUTTE	Italiano
TUTTE	Comportamento (condotta)
3A	Chimica
3B	Tecniche di allevamento
3C	Chimica
4A	Agronomia
4B	Agronomia
4C	Agronomia
5A	Valorizzazioni
5B	Valorizzazioni
5C	Valorizzazioni

**Come nasce il voto da attribuire alle materie coinvolte**

Alla formazione del voto concorre:

- Per il 70% il giudizio attribuito dal tutor aziendale durante lo stage, durante le esperienze Outdoor o di simulazione d'impresa (**Voto Azienda**).
- Per il 30% la valutazione della relazione sviluppata per l'esame di qualifica o della tesina per l'esame di stato e del diario di bordo tenuto dagli studenti. (**Voto Q**).

Ogni **tutor di classe** dovrà quindi provvedere a tradurre in voto il giudizio dato dal tutor aziendale (**Allegato 3**) tramite la scheda di valutazione

**I.P.S.E.O.A. "G. MAGNAGHI"**  
 Viale Romagnoli, 7  
 43039 Salsomaggiore Terme (PR)  
 Tel. 0524/572270 – Fax 0524/574401





**ISTITUTO SUPERIORE "MAGNAGHI - SOLARI"**  
 Viale ROMAGNOLI, 7 – 43039 SALSOMAGGIORE TERME (PR)  
 Tel. 0524/572270 – Fax 0524/574401  
[PRIS006003@ISTRUZIONE.IT](mailto:PRIS006003@ISTRUZIONE.IT) - [PRIS006003@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:PRIS006003@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
 Cod. Fisc. 91042640341 - Cod. Ministeriale : PRIS006003

**I.P.S.A.S.R. "S. SOLARI"**  
 Via Carmini Malpelli 71/A  
 43036 Fidenza (PR)  
 Tel. 0524/528710 – Fax 0524/81595



**A.s. 2017/2018 - Percorso di Alternanza Scuola-Lavoro**

**SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLE COMPETENZE – TUTOR AZIENDALE**

STUDENTE \_\_\_\_\_  
 AZIENDA/ENTE \_\_\_\_\_  
 TUTOR AZIENDALE \_\_\_\_\_

Periodo dello stage  
 Dal \_\_\_\_\_  
 Numero settimane: \_\_\_\_\_

Nella scheda sono riportati i giudizi da 1 a 4

ABILITA' DA VERIFICARE	DESCRITTORI DEL COMPORTAMENTO	OSSERVAZIONE*	N.O.**
1) Orientarsi in ambienti interni ed	Sa raggiungere il luogo di lavoro in autonomia, scegliendo il mezzo di trasporto idoneo	1 2 3 4	

che verranno così tradotti in voto:

<b>1</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>10</b>

Si procederà facendo una media aritmetica di tutti i voti ottenuti. Il risultato sarà il **Voto Azienda**.

I docenti di Italiano, affiancati dai docenti di altre discipline, avranno il compito di valutare il "Quaderno dell'alternanza" o le tesine da presentare agli esami di qualifica o di maturità (per le classi 5). Il risultato di questa valutazione sarà il **Voto Q**.

Il voto dell'intero percorso di A.S.L. si otterrà attribuendo un diverso peso ai due ottenuti in precedenza secondo la seguente formula (media ponderata):

$$Voto = \frac{(Voto Azienda \times 70) + (Voto Q \times 30)}{100}$$

Il voto ottenuto verrà inserito sul registro elettronico dai docenti coinvolti nella valutazione e farà media con tutti gli altri voti già presenti per la disciplina interessata. Sarà cura del docente inserire nella descrizione la dicitura Alternanza Scuola Lavoro.

L'A.S.L. concorrerà quindi alla formazione della media delle discipline indicate e alla successiva attribuzione del credito scolastico.

### **Comportamento**

Se lo studente non ha avuto sospensioni o provvedimenti disciplinari gravi, il voto dell'A.S.L. andrà a contribuire anche alla determinazione del voto di condotta per un peso del 20%.

Il c.d.c. in sede di scrutinio farà come sempre la proposta di voto di condotta. Il voto finale verrà calcolato applicando la seguente formula (media ponderata):

$$\textit{Condotta} = \frac{(\textit{Voto PCTO} \times 20) + (\textit{Voto c. d. c.} \times 80)}{100}$$

### **Certificazione delle competenze di P.C.T.O.**

Al termine del quinto anno, si procederà anche alla compilazione del documento che certifica le competenze acquisite durante i tre anni di alternanza scuola lavoro. (**Allegato 2**)

Tali competenze vengono valutate tenendo conto del percorso svolto dal singolo docente e dalla valutazione ottenuta nelle classi terza, quarta e quinta.

## SCHEDA RIEPILOGATIVA VALUTAZIONE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO A.S. 201\*-201\*

COGNOME:

NOME:

CLASSE:

ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	ORE PREVISTE	ORE SVOLTE	VALUTAZIONE	EFFETTUATA DA	DOCUMENTI PRODOTTI
STAGE AZIENDALE				TUTOR SCOLASTICO TUTOR AZIENDALE	AsIStage - TUTOR AZIENDALE
IMPRESA SIMULATA				REFERENTE IMPRESA SIMULATA	AsIStage - TUTOR AZIENDALE
OUTDOOR				ACCOMPAGNATORI	AsIStage - TUTOR AZIENDALE
ESPERIENZA 3° SETTORE				REFERENTE DEL PROGETTO	AsIStage - TUTOR AZIENDALE
VIAGGI D'ISTRUZIONE				ATTIVITA' CHE <u>NON PREVEDONO</u>	
LEZIONE FUORI SEDE				NORMALMENTE UNA VALUTAZIONE. EVENTUALE VALUTAZIONE COMPORTAMENTALE	
33° ORA (se disciplina ASL non curric.)				DOCENTE REFERENTE	
CORSO SICUREZZA				NESSUNA VALUTAZIONE	
ATTIVITA' PREPARATORIE E FINALI				DOCENTE REFERENTE	
ATTIVITA' PROGETTUALI				REFERENTE DEL PROGETTO, SE NON E' GIA' STATO VALUTATO	
			<b>Proposta di valutazione</b>	<b>Media ponderata</b>	
<b>TOTALE</b>				-	

Allegato 2



**ISTITUTO SUPERIORE "MAGNAGHI - SOLARI"**  
**Viale ROMAGNOSI,7 – 43039 SALSOMAGGIORE TERME (PR)**  
Tel. 0524/572270 – Fax 0524/574401  
[PRIS006003@ISTRUZIONE.IT](mailto:PRIS006003@ISTRUZIONE.IT) - [PRIS006003@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:PRIS006003@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. Fisc. 91042640341– Cod. Ministeriale : PRIS006003

**I.P.S.A.S.R. "S. SOLARI"**  
Via Croce Rossa 3  
43036 Fidenza (PR)  
Tel. 0524/528710 – Fax  
0524/81595



## **Certificazione competenze**

### **Percorso Alternanza scuola Lavoro**

**Alunno/a** \_\_\_\_\_ **Classe** \_\_\_\_\_ **nata a** \_\_\_\_\_ **il** \_\_\_\_\_

**Monte ore complessivo svolto nel triennio** \_\_\_\_\_

<b>COMPETENZE DI BASE</b>		
<b>COMPETENZE DI BASE</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>Livello*</b>
<b>COMPETENZE RELAZIONALI</b>	Ha saputo lavorare con il personale a cui è stato affiancato dimostrando senso di responsabilità, puntualità impegno e costanza.	
	Durante il lavoro ha saputo dialogare individuando la persona giusta a cui chiedere informazioni e spiegazioni	
	Ha saputo relazionarsi in modo adeguato con superiori, gruppo colleghi e clientela	
<b>COMPETENZE COMUNICATIVE</b>	Ha dimostrato di comprendere i linguaggi specifici usati dall'azienda rispetto ai compiti assegnati	
	Ha saputo interpretare correttamente le informazioni e utilizzarle in maniera appropriata	
	Ha saputo stabilire una comunicazione adeguata e corretta con il personale e la clientela	

\*Valutazione livelli di competenza

LIVELLO 1 NON RAGGIUNTO ( 01-33)	LIVELLO 2 BASE (34-41)	LIVELLO 3 INTERMEDIO (42-54)	LIVELLO 4 AVANZATO (55-60)
-------------------------------------	---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

## COMPETENZE OPERATIVE

COMPETENZE	INDICATORI	Livello*
<b>COMPETENZE OPERATIVE</b>	Ha dimostrato di operare con ordine e cura della propria persona, degli strumenti e degli ambienti di lavoro	
	Ha saputo svolgere i compiti assegnati rispettando tempi e modalità stabilite	
	Si è dimostrato responsabile rispetto alle mansioni affidate, abile nello sfruttare le abilità in suo possesso e preciso per garantire la qualità del lavoro	
	Si è impegnato per comprendere l'organizzazione e il funzionamento dell'azienda e di sapersi muovere nella realtà lavorativa	
	Ha avuto un comportamento corretto e rispettato le regole impartite dalla scuola durante lo stage	
	Ha consegnato la modulistica in azienda e riportata a scuola compilata in tutte le sue parti e nei tempi previsti (prima inizio stage)	
	Ha compilato il diario di bordo online giornalmente e correttamente e mantenuto i rapporti col tutor scolastico	
	Ha consegnato la documentazione completa, nei tempi previsti (diario di Bordo, scheda valutazione) al termine dello stage	

**\*Valutazione livelli di competenza**

LIVELLO 1 NON RAGGIUNTO ( 01-44)	LIVELLO 2 BASE (45-56)	LIVELLO 3 INTERMEDIO (57-72)	LIVELLO 4 AVANZATO (73-80)
-------------------------------------	---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

Fidenza, \_\_\_\_\_

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Luciana Rabaiotti

Allegato 3

**I.P.S.S.E.O.A. "G. MAGNAGHI"**

V.le Romagnosi, 7  
43039 Salsomaggiore Terme (PR)  
Tel. 0524/572270 – Fax 0524/574401



**ISTITUTO SUPERIORE "MAGNAGHI"**  
**Viale ROMAGNOSI,7 – 43039 SALSOMAGGIORE TERME (PR)**

Tel. 0524/572270 – Fax 0524/574401

[PRIS006003@ISTRUZIONE.IT](mailto:PRIS006003@ISTRUZIONE.IT) - PRIS00

Cod. Fisc. 91042640341 – Cod. Ministeriale : PRISUUUU5

**I.P.S.A.S.R. "S. SOLARI"**

Via Croce Rossa 3  
43036 Fidenza (PR)  
Tel. 0524/528710 – Fax  
0524/81595



**A.s. 2018/2019 - Percorso di Alternanza Scuola-Lavoro**

**SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLE COMPETENZE – TUTOR AZIENDALE**

STUDENTE _____
AZIENDA/ENTE _____
TUTOR AZIENDALE _____

Periodo dello stage	
DAL	AL
Numero settimane: _____	

Tipo di attività svolta durante lo stage:

---

---

<b>COMPETENZE TRASVERSALI: 1. AUTONOMIA E RESPONSABILITA'</b>			
<b>Agire in modo autonomo e responsabile significa sapersi inserire nel contesto lavorativo riconoscendone le regole</b>			
<b>ABILITA' DA VERIFICARE</b>	<b>DESCRITTORI DEL COMPORTAMENTO</b>	<b>OSSERVAZIONE*</b>	<b>N.O.**</b>
1) Orientarsi in ambienti interni ed esterni e adattarsi al nuovo contesto	Sa raggiungere il luogo di lavoro in autonomia, scegliendo il mezzo di trasporto idoneo	<b>1 2 3 4</b>	
	Rispetta gli orari aziendali	<b>1 2 3 4</b>	
	Riconosce la funzione dei diversi spazi (lavoro, pause, relazioni) e sa orientarsi nell'ambiente di lavoro	<b>1 2 3 4</b>	
2) Rispettare le regole	Riconosce e rispetta le regole del contesto in cui si trova ad agire	<b>1 2 3 4</b>	
3) Comprendere e rispettare i ruoli	Si relaziona alle persone con cui entra in relazione nel rispetto dei ruoli	<b>1 2 3 4</b>	
4) Rispettare le consegne e i tempi di esecuzione delle stesse	Porta a termine i compiti assegnati	<b>1 2 3 4</b>	
	Porta a termine i compiti assegnati nei tempi stabiliti	<b>1 2 3 4</b>	
	E' disponibile ad assumere incarichi	<b>1 2 3 4</b>	

\* Legenda OSSERVAZIONE:

1 No  
2 Solo parzialmente  
3 Si, con qualche eccezione  
4 Si, sempre

\*\* N.O.: abilità non osservabile

<b>COMPETENZE TRASVERSALI: 2. COLLABORARE E PARTECIPARE</b>			
<b>Collaborare significa interagire in un gruppo di lavoro, comprendendo i diversi punti di vista e contribuendo alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. Partecipare significa prendere parte ad un'attività insieme ad altre persone</b>			
<b>ABILITA' DA VERIFICARE</b>	<b>DESCRITTORI DEL COMPORTAMENTO</b>	<b>OSSERVAZIONE*</b>	<b>N.O.**</b>
5) Inserirsi in un gruppo e contribuire alla realizzazione delle attività collettive	Assume comportamenti propositivi in situazioni interattive semplici (io-Tu) e complesse (Io-Voi/Gruppo) al fine di apportare un contributo	<b>1 2 3 4</b>	
	Sa gestire situazioni di incomprensione e di conflittualità	<b>1 2 3 4</b>	
6) Riconoscere i diversi punti di vista e manifestare correttamente i propri	Ascolta opinioni, idee, posizioni, durante le normali interazioni	<b>1 2 3 4</b>	
	Comprende affermazioni e punti di vista altrui	<b>1 2 3 4</b>	
	Espone correttamente e motiva i suoi punti di vista e le sue scelte	<b>1 2 3 4</b>	

\* Legenda OSSERVAZIONE:

1 No  
2 Solo parzialmente  
3 Si, con qualche eccezione  
4 Si, sempre

\*\* N.O.: abilità non osservabile

<b>COMPETENZE TRASVERSALI: 3. COMUNICARE</b>			
<b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</b>			
<b>ABILITA' DA VERIFICARE</b>	<b>DESCRIPTORI DEL COMPORTAMENTO</b>	<b>OSSERVAZIONE*</b>	<b>N.O.**</b>
7) Saper usare i registri comunicativi	Utilizza modalità comunicative adeguate ai diversi contesti (formale/informale; superiore/collega)	<b>1 2 3 4</b>	
8) Saper chiedere spiegazioni	Chiede chiarimenti in caso di difficoltà e/o necessità mostrando un atteggiamento costruttivo	<b>1 2 3 4</b>	
9) Saper interagire	Ascolta e dialoga con gli interlocutori nel contesto organizzativo	<b>1 2 3 4</b>	
	Accetta di riorganizzare le proprie idee mediante il confronto	<b>1 2 3 4</b>	

\* Legenda OSSERVAZIONE:

1 No  
2 Solo parzialmente  
3 Sì, con qualche eccezione  
4 Sì, sempre

\*\* N.O.: abilità non osservabile

<b>COMPETENZE TRASVERSALI: 4. RISOLVERE PROBLEMI</b>			
<b>Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni</b>			
<b>ABILITA' DA VERIFICARE</b>	<b>DESCRIPTORI DEL COMPORTAMENTO</b>	<b>OSSERVAZIONE*</b>	<b>N.O.**</b>
10) Riconoscere l'esistenza e i termini del problema	Chiede, ascolta e comprende informazioni e istruzioni	<b>1 2 3 4</b>	
	Raccoglie le informazioni disponibili e, fra queste, seleziona quelle utili ai fini della soluzione	<b>1 2 3 4</b>	
11) Formulare ipotesi di soluzione, anche semplici, utilizzando in modo adeguato contenuti e metodi appresi in diversi contesti (scolastico, lavorativo, ..)	Valuta le soluzioni proposte verificandone l'attendibilità, la congruità rispetto alle premesse e la praticabilità	<b>1 2 3 4</b>	
	Elabora strategie operative funzionali alle richieste, anche in relazione ai tempi disponibili e ai propri stili di lavoro	<b>1 2 3 4</b>	

\* Legenda OSSERVAZIONE:

1 No  
2 Solo parzialmente  
3 Sì, con qualche eccezione  
4 Sì, sempre

\*\* N.O.: abilità non osservabile

<b>COMPETENZE PROFESSIONALI e PIANO DIDATTICO PERSONALIZZATO</b> <b>Sviluppare strategie e metodi idonei a mettere in relazione le proprie capacità operative con le richieste dell'ambiente e le caratteristiche dei compiti svolti</b>		
<b>ABILITA' DA VERIFICARE</b>	<b>DESCRITTORI DEL COMPORTAMENTO</b>	<b>OSSERVAZIONE**</b>
1) Utilizzare il linguaggio tecnico specifico	Ha padronanza e ricchezza di lessico e utilizza in modo appropriato la terminologia settoriale	<b>1 2 3 4</b>
2) Reperire e gestire le informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni	<b>1 2 3 4</b>
	Seleziona e utilizza le informazioni necessarie	<b>1 2 3 4</b>
3*)		<b>1 2 3 4</b>
4*)		<b>1 2 3 4</b>
5*)		<b>1 2 3 4</b>
6*)		<b>1 2 3 4</b>

\* Da compilare a cura del tutor aziendale in relazione alle mansioni svolte

\*\* Legenda OSSERVAZIONE:

1 No  
2 Solo parzialmente  
3 Sì, con qualche eccezione  
4 Sì, sempre

**SUGGERIMENTI** Si richiedono eventuali suggerimenti e/o un giudizio globale sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro

---



---

Data \_\_\_\_\_

Firma Tutor Aziendale

\_\_\_\_\_

N.B.: con questa scheda l'azienda/ente formula le proprie osservazioni sullo studente ospitato; tale valutazione sarà utilizzabile nel portfolio e nel curriculum dello studente

## L'OBBLIGO DI FREQUENZA E LE DEROGHE

Come noto, ai sensi del DPR 122/09 art. 14 comma 7 e testi seguenti, la valutazione finale è subordinata alla frequenza di almeno i tre quarti (3/4) del monte ore annuale personalizzato e quindi le assenze non devono essere superiori a ¼ del monte ore detto. **Per orario personalizzato si intende un orario che tenga conto dei permessi, ad esempio per trasporto, sportivi ovvero della partecipazione ad iniziative progettuali italiane ed estere, nonché del quadro orario previsto per i percorsi formativi rivolti agli adulti.**

Chi non raggiunge il requisito della frequenza richiesta non può accedere allo scrutinio di promozione alla classe successiva ovvero di ammissione all'esame per mancata validazione dell'anno scolastico.

### Il corso diurno

Nel caso di alunni con un numero di assenze oltre il detto limite, e solo qualora il Consiglio di classe ritenga comunque di essere in possesso di adeguati elementi valutativi, si procederà comunque alla valutazione finale ovvero all'ammissione all'esame conclusivo secondo i seguenti **criteri di deroga** espressi dal Collegio:

1. il limite di assenze è superabile in caso di **grave e documentata malattia e /o necessità di cure e terapie programmate che comportino l'impossibilità della presenza a scuola** dell'alunno/a. La situazione dovrà essere **resa nota alla Dirigenza** dalla famiglia prima o contestualmente all'evento e comprovata da opportuna certificazione medica. Non saranno considerate deroghe richieste a posteriori e/o non supportate da adeguate e documentate motivazioni.
2. Per quanto concerne le **assenze per Covid**, tali assenze non verranno considerate ai fini del rispetto del monte ore di frequenza obbligatoria per le ore scolastiche desumibili dai certificati comprovanti lo stato di malattia e l'eventuale necessità di quarantena la cui durata è stabilita dalle disposizioni normative in vigore.
3. Gli studenti atleti di alto livello hanno diritto, in base ad un programma ministeriale di cui al D.M. 279/18, ad un monte ore personalizzato che consenta loro contestualmente il successo formativo e la realizzazione agonistica. Il programma è infatti finalizzato a sostenere il superamento delle criticità che nascono durante il percorso scolastico di questi studenti, anche in ordine alle difficoltà nella regolare frequenza delle lezioni.

### Il corso serale e la sezione carceraria

Per le specifiche esigenze dell'utenza del serale, costituita da studenti lavoratori, e anche in considerazione della capacità autoformativa riconosciuta agli adulti, il Collegio prevede deroghe al limite massimo di assenze **non solo per le motivazioni valevoli per il corso diurno, ma anche** per i seguenti motivi che devono essere comunque documentati:

<<il limite di assenze è superabile nel caso di impegni lavorativi, motivi familiari, motivi di salute propri e per familiari a carico, per gravidanza/allattamento, custodia dei figli e assistenza familiari, contemporanea frequenza al corso per sostenere l'Esame di Stato di scuola secondaria di primo grado>>.

Per le specifiche esigenze dell'utenza che frequenta la sezione carceraria, e sempre in considerazione della capacità autoformativa riconosciuta agli adulti, il Collegio prevede deroghe al limite massimo di assenze *non solo per le motivazioni valevoli per il corso diurno, ma anche* per i seguenti motivi:

<< il limite di assenze è superabile nel caso di trasferimenti per cause processuali e presenza ai processi, trasferimento in altra sede, impegni lavorativi fuori e dentro il carcere, colloqui con avvocati e familiari, visite mediche>>.

*Anche nel caso delle casistiche di deroga rivolte all'utenza adulta, il Consiglio di classe deve comunque ritenere di essere in possesso di adeguati elementi valutativi per procedere a regolare scrutinio dello studente interessato.*

Il Collegio dei docenti, recependo la possibilità di accogliere tra le motivazioni di deroga al minimo di frequenza quanto indicato da nota ministeriale 2019, delibera di riconoscere come assenze non gravanti sul limite massimo del 25% il **ricongiungimento temporaneo e documentato** al genitore (o parente entro il secondo grado) sottoposto a misure di privazione della libertà personale.

### **Assenze e sospensioni**

I giorni di <<allontanamento dalle lezioni >> per provvedimento disciplinare a carico sono considerati come assenze al fine del conteggio del monte ore obbligatorio solo nel caso in cui **l'alunno rifiuti la proposta di conversione quando e se offerta dalla scuola.**

### **Assenze e PCTO**

L'attuale normativa prevede lo svolgimento di almeno 210 ore nel professionale e di almeno 150 ore nel tecnico di PCTO. Il monte ore richiesto costituisce requisito di ammissione all'esame di stato. Esso si costruisce a partire dalla classe III.

Le assenze devono essere debitamente documentate e tempestivamente comunicate alla scuola, le eventuali deroghe sono quelle riconosciute per l'attività didattica ordinaria.