



*Ministero dell'Istruzione*

# **Piano Triennale Offerta Formativa**

SAN BENEDETTO

LTIS01600E

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



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

*Anno di aggiornamento:*

**2022/23**

*Triennio di riferimento:*

**2022 - 2025**



## La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 5** Caratteristiche principali della scuola
- 8** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 10** Risorse professionali



## Le scelte strategiche

- 11** Aspetti generali
- 18** Obiettivi formativi prioritari  
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 20** Principali elementi di innovazione



## L'offerta formativa

- 24** Aspetti generali
- 48** Insegnamenti e quadri orario
- 56** Curricolo di Istituto
- 59** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 66** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 85** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 92** Attività previste in relazione al PNSD
- 96** Valutazione degli apprendimenti
- 102** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 106** Piano per la didattica digitale integrata



## Organizzazione

- 118** Aspetti generali
- 122** Modello organizzativo

- 126** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 128** Reti e Convenzioni attivate
- 131** Piano di formazione del personale docente
- 133** Piano di formazione del personale ATA



## Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### L'ISTITUTO SAN BENEDETTO



L'Istituto "San Benedetto", fondato il 3 novembre 1956, ha perseguito da sempre come scopo principale, la formazione di tecnici qualificati e preparati ad inserirsi nel mondo del lavoro o a proseguire gli studi nel mondo universitario ed oggi procede in questo percorso didattico aggiornato negli indirizzi e nelle metodologie.

L'Istituto è immerso in un'ampia area verde, non molto lontano dal centro urbano di Latina e lungo un'arteria di traffico fondamentale, scelta che la rende facilmente raggiungibile anche da studenti provenienti da fuori provincia. Questo ha permesso all'Istituto di progettarsi come un vero e proprio "campus", potendo accogliere al suo interno importanti servizi agli studenti, quasi unici in provincia, quali il **convitto**. Inoltre è attiva un'**azienda agraria** di circa 40 ha alla quali sono annesse attività zootecniche, vivaistiche e casearie. Sempre all'interno dell'area del San Benedetto è presente l'Istituto Tecnico Superiore **Bio Campus**, una scuola di specializzazione biennale post diploma, che operando nell'area delle nuove tecnologie per il made in Italy applicate al settore agroalimentare, di fatto completa e amplia l'offerta



formativa dell'istituto.

Le attività didattiche vengono prevalentemente svolte in tre edifici distinti collegati tra loro da un'ampia e curata zona pedonale, felice situazione ambientale che offre una qualità ambientale interna non paragonabile a nessun altro Istituto del comprensorio. Completano l'offerta 14 **laboratori** di differente specializzazione nei quali gli studenti sono chiamati a mettere in pratica i saperi acquisiti a livello teorico. Tra questi sicuramente vanno menzionati i 4 laboratori di chimica ai quali è dedicato un intero padiglioni, i quali offrono una strumentazione aggiornata e spazi comodi per gli studenti. Ugualmente moderni e funzionali sono i laboratori di enogastronomia.



#### TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE

La provincia storicamente è stata connotata da un tessuto produttivo improntato sui settori agricolo e della piccola e media impresa spesso a conduzione familiare o con pochi addetti. Nell'ambito del settore chimico farmaceutico sono presenti grandi multinazionali che con le loro produzioni assorbono un profilo da inserire in via prioritaria nella produzione. Sempre maggiore spessore sta acquisendo nella provincia il settore della ristorazione ed accoglienza turistica, in grado di assorbire un numero sempre crescente di addetti. I titoli di studio più richiesti dalle imprese sono per il Tecnologico l'indirizzo agrario ed agroalimentare, per il professionale l'indirizzo



servizi/turismo.



Punto di forza dell'istituto è il ventaglio dell'offerta formativa, che si connota per l'esclusività provinciale dell'indirizzo Servizi per l'agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane e dell'indirizzo Tecnico settore Tecnologico indirizzo produzioni e trasformazioni per il settore agrario.

L'istituto per l'indirizzo servizi per l'agricoltura ha caratterizzato il profilo in uscita puntando alle competenze riconducibili all'agricoltura biologica. In quest'ottica ha previsto la progressiva riconversione dell'azienda agraria di istituto, processo che avrà ricadute estremamente positive sulla didattica, poiché innescherà un processo di innovazione e sperimentazione di indubbio interesse.

L'indirizzo alberghiero si lega naturalmente alla vocazione di accoglienza di un territorio che può vantare una discreta varietà sia sul piano paesaggistico, sia per quanto riguarda la storia degli insediamenti umani. La potenziale varietà dell'offerta turistica offrono opportunità a numerose imprese ricettive già presenti sul territorio.

Il San Benedetto cogliendo le peculiarità dell'offerta turistica del territorio ha individuato tre profili in uscita utilizzando lo strumento offerto dal D.Lgs 61/2017

1. Enogastronomia: cucina, arte bianca e pasticceria.
2. Sala, bar, vendita, gestione eventi e promozione del territorio.
3. Accoglienza turistica e promozione del territorio.

La forte caratterizzazione di indirizzo del corso Biotecnologie Sanitarie garantisce una solida preparazione contenutistica per il proseguì degli studi universitari e offre uno sbocco occupazionale nelle numerose imprese chimiche presenti nelle province di Roma, Latina e Frosinone.



In questa ottica l'Istituto cerca il contributo degli Enti locali e di altri soggetti formativi presenti sul territorio per integrarli nella progettazione delle azioni formative, intessendo una fitta rete di rapporti utili a migliorare e ampliare l'offerta formativa.

Il bacino d'utenza dell'Istituto oltre alla città di Latina comprende il vasto territorio in cui insistono i comuni nella fascia nord-orientale della provincia di Latina, oltre che i comuni dell'estrema propaggine meridionale della provincia di Roma. La condizione socio-economica delle famiglie degli allievi rispecchi il territorio di provenienza, mentre scarsa è l'incidenza degli studenti di origine non italiana. A scuola è invece la presenza di studenti non bisogni educativi speciali, ai quali è garantita una costante attenzione alla personalizzazione del percorso scolastico, mediante azioni mirate che favoriscano l'inserimento e la partecipazione alla vita scolastica.

Inoltre la presenza del convitto garantisce la possibilità per studenti al di fuori della Provincia di seguire le proprie attitudini nella scelta di un percorso di studio non disponibile nella propria area di residenza ed inoltre garantisce in orario pomeridiano, grazie alle attività del semi-convitto e del servizio mensa un'offerta formativa unica nel territorio.

L'Istituto essendo immerso nel verde è riuscito ad allestire spazi dedicati e laboratori attrezzati per i differenti indirizzi attivi. Sono infine presenti LIM e Smart-TV in tutte le aule. La scuola dispone di tablet e portatili, utili per avviare una didattica innovativa. Le risorse economiche rese disponibili in questi anni soprattutto grazie alle progettualità. Di recente sono stati allestiti i laboratori di lingue, Agrifablab e a breve saranno progettati e realizzati due laboratori per la coltura idroponica e aeroponica.





## Caratteristiche principali della scuola

### Istituto Principale

---

#### SAN BENEDETTO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	LTIS01600E
Indirizzo	VIA MARIO SICILIANO 4 B.GO PIAVE 04010 LATINA
Telefono	077369881
Email	LTIS01600E@istruzione.it
Pec	Itis01600e@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.ipasanbenedetto.edu.it

### Plessi

---

#### SAN BENEDETTO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	LTRA01602G
Indirizzo	VIA MARIO SICILIANO 4 B.GO PIAVE LATINA 04100 LATINA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• OPERATORE AGRICOLO</li><li>• AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE</li></ul>



- FORESTALI E MONTANE
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Totale Alunni 470

## IPA SAN BENEDETTO SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	LTRA01650V
Indirizzo	- LATINA

- Indirizzi di Studio
- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
  - ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

## SAN BENEDETTO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE
Codice	LTTD01601R
Indirizzo	V.MARIO SICILIANO 4 BORGO PIAVE LATINA 04100 LATINA

- Indirizzi di Studio
- CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE
  - AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.
  - BIOTECNOLOGIE SANITARIE
  - PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Totale Alunni 236

## SAN BENEDETTO (PLESSO)



Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	CONVITTO ANNESSO
Codice	LTVC010005
Indirizzo	VIA MARIO SICILIANO N 4 BORGO PIAVE 04010 LATINA

## Approfondimento

---

### CORSI DI ISTRUZIONE DI II LIVELLO

A partire dall'a.s. 2020/21 sono stati istituiti due Corsi di istruzione di II livello per l'istruzione degli adulti con attivazione dell'indirizzo

1. Agricoltura sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane
2. Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

### CONVITTO ANNESSO

L'istituto ospita al suo interno il Convitto.

Il convitto permette agli studenti di risiedere tutta la settimana in istituto per poter frequentare la scuola. Viene offerto il servizio di mensa, lavanderia, infermeria.

### SEMICONVITTO

Permette agli studenti di usufruire di un servizio mensa, di studio assistito e di attività ricreative per poi rientrare in famiglia nel tardo pomeriggio. Il servizio prevede un costo annuale pari a 50,00 euro.



## Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	15
	Chimica	4
	Fisica	1
	Informatica	3
	Lingue	1
	Cucina	1
	Pasticceria	1
	Sala	1
	Bar	1
	Accoglienza turistica	1
	Agraria	1
<b>Biblioteche</b>	Classica	1
<b>Aule</b>	Magna	1
<b>Strutture sportive</b>	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1
	PALESTRA LEGGERA	1
<b>Servizi</b>	Mensa	
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei laboratori	100
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	10
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	1
	LIM e SmartTV (dotazioni	1



multimediali) presenti nelle  
biblioteche

PC e Tablet presenti in altre aule

4

## Approfondimento

---

### AZIENDA AGRARIA

L'azienda Agraria annessa all'Istituto, ha una superficie di circa 40 ettari, può essere considerato il laboratorio pluridisciplinare per eccellenza, offrendo una vasta gamma di esperienze che hanno prevalentemente una valenza didattico-dimostrativa per la formazione del Perito Agrario.

L'azienda agraria trova la sua ragione d'essere in un utilizzo sistematico nell'ambito dell'attività didattica nelle materie di indirizzo.

Il dipartimento delle discipline di indirizzo dovrà incentivare al massimo la presenza degli studenti presso i diversi reparti dell'azienda agricola durante le attività di laboratorio.

L'azienda agricola dovrà essere convertita alla coltivazione biologica con relativa necessaria acquisizione della certificazione bio.

Occorrerà convertire l'azienda agraria del "San Benedetto" per adattare le pratiche di coltivazione in coerenza con quanto permesso in agricoltura biologica.

È necessario un periodo di transizione per avviare la produzione biologica, durante il quale sarà importante puntare sulla formazione e riorganizzazione del lavoro aziendale. Sarà sperimentata la possibilità di vendita on line dei nostri prodotti agricoli con promozione di un bollino di qualità del "San Benedetto", aprendo una apposita sezione autonoma sul sito web dell'istituzione scolastica.

Si tratta di una importante sfida che deve riportare il "San Benedetto" ad essere azienda pilota e di sperimentazione per l'innovazione nell'agricoltura, tornando ad essere, come avvenuto già in passato, un riferimento per le aziende di settore del territorio.



## Risorse professionali

Docenti	151
Personale ATA	79

### Approfondimento

---

Il 70% del corpo docente è a tempo indeterminato. L'età anagrafica dei docenti su livelli medio alti (70%) oltre 45 anni consente la valorizzazione dell'esperienza dei docenti medesimi nella didattica agli allievi. Il corpo docente è disponibile alla formazione e all'innovazione didattica.

Dopo un anno di reggenza temporanea l'attuale dirigente scolastico è titolare presso l'istituto con incarico effettivo dal 1 settembre 2022.

Il 80% dei docenti insegna nell'Istituto da più di tre anni, e quasi il 70% da più di 5. I docenti insegnando da molti anni nella scuola, ne conoscono bene le dinamiche, la storia e l'evoluzione. In questi anni i livelli di formazione e aggiornamento, grazie anche ai piani formativi predisposti dalla scuola, sono aumentati e migliorati, sia rispetto alle indicazioni del PTOF sia rispetto all'aggiornamento disciplinare (come risulta dalle dichiarazioni per la meritocrazia). Inoltre la totalità dei docenti ha competenze informatiche, seppure non sempre si riversano in una didattica pienamente innovativa.



## Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Aspetti generali

### L'Istituto, la sua prospettiva



L'Istituto San Benedetto è impegnato nello sforzo di formare ed arricchire le menti e gli animi degli iscritti, per farne cittadini responsabili, uomini e donne pronti a dare il proprio contributo all'edificazione della società. L'obiettivo primario da perseguire è la costante e continua attenzione alla crescita culturale, professionale ed etica degli studenti. Il San Benedetto si pone, nella sua vision in una funzione di raccordo con l'esterno, fortemente

radicato nella valorizzazione del territorio.

Allo stesso tempo l'offerta formativa è attenta a dotare gli studenti delle adeguate competenze per accedere al mondo del lavoro, vera priorità per gli Istituti Tecnici e Professionali. Proprio in tale ottica si cura con attenzione l'organizzazione dei percorsi PCTO, nei quali la scuola – visto i propri indirizzi di studio – riesce ad integrarsi con successo nel tessuto produttivo del territorio. Inoltre l'Istituto valorizza i percorsi di cittadinanza e costituzione, l'organizzazione di una dinamica scolastica inclusiva, così da garantire la realizzazione professionale di ciascun allievo preparandolo per rispondere alle sfide del mercato del lavoro.

Infine in questi ultimi anni, con il superamento dell'emergenza Covid e la ripresa delle attività in presenza, particolare cura è stata spesa nel recupero della socialità.

### Priorità strategiche

Il Piano origina dal patrimonio d'esperienza e professionalità, che ha contribuito negli anni a costruire l'immagine della scuola, dai contatti con l'utenza e con i soggetti operanti sul territorio e dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come evidenziate nel Rapporto di



Autovalutazione (RAV) pubblicato su “Scuola in chiaro”, nonché dalle indicazioni del successivo, e conseguente, Piano di Miglioramento (PdM). L'Istituto ha lavorato sulla (RS) Rendicontazione sociale che costituisce il punto di arrivo del procedimento di autovalutazione delle scuole, previsto dal DPR n. 80/2013 inviata entro il 31-12-19 e consiste nella pubblicazione e diffusione dei risultati raggiunti in relazione agli obiettivi di miglioramento prefissati ed orienta le scelte future.

Le priorità strategiche dell'Istituto ricadono in quattro campi di azione

Risultati scolastici: migliorare il livello del profilo in tutte le discipline in particolare in quelle di indirizzo al fine di perseguire il successo formativo, anche tramite il giusto orientamento formativo rivolto ai ragazzi.

Migliorare i risultati nelle prove Standardizzate Nazionali, confermando o migliorando il livello delle stesse e diminuendo la variabilità degli esiti tra i diversi indirizzi e tra le classi

Competenze Chiave Europee, rafforzando il rispetto del se e dell'altro e della convivenza civile a scuola e promuovere le soft skills essenziali nella futura vita professionale e per prevenire la dispersione scolastica

Curare i Risultati a distanza, elaborando un curriculum verticale con la scuola secondaria di primo grado e definire standard di competenza adeguati per gli studenti delle classi terminali.

Le priorità che l'Istituto si è assegnato per il triennio sono quindi confermate :

- rafforzare la preparazione di base;
- delineare un curriculum articolato e flessibile;
- migliorare il rispetto delle regole;
- ridurre il disagio e la dispersione scolastica;
- dar vita a un monitoraggio della situazione lavorativa degli ex alunni, attivare un efficace orientamento in uscita che consenta ai ragazzi di intraprendere un percorso consapevole e di farsi protagonisti attivi e responsabili delle proprie scelte;
- Lavorare in linea con il D.Lgs 61/2017 a tre dispositivi che si configurano come essenziali per lo sviluppo di ambienti di apprendimento centrati sullo studente:

§ il Progetto Formativo Individuale (PFI)





- § Il bilancio personale
- § l' Unità di apprendimento (UdA)

In conseguenza di ciò, la scuola ha definito i propri traguardi individuando le seguenti linee d'azione:

- attuare una didattica per competenze,
- favorire le pratiche didattiche innovative, anche utilizzando le nuove tecnologie,
- accrescere gli spazi laboratoriali,
- potenziare la didattica personalizzata per gli alunni con DSA/BES,
- garantire una valutazione quanto più oggettiva ed omogenea all'interno della classe e tra classi parallele
- Gestire un sistema di orientamento e ri-orientamento che permetta agli allievi una scelta consapevole
- creare un sistema di monitoraggio che prevenga la dispersione scolastica
- rafforzare la condivisione della mission fra tutte le componenti d'istituto,
- incentivare la partecipazione a progetti per raccogliere finanziamenti aggiuntivi,
- incrementare l'offerta formativa per il personale docente e non docente
- coinvolgere gli stock holder per realizzare una maggiore apertura al territorio.
- Promuovere costantemente l'integrazione degli alunni con BES

#### Obiettivi Formativi

Gli studenti scelgono prioritariamente l'indirizzo professionale del nostro istituto per assecondare la loro propensione a forme di apprendimento operative, mentre il tecnico, pur non abbandonando forme di apprendimento operative, garantisce una formazione teorica, completa e specifica. Entrambi però consentono l'inserimento in settori lavorativi a forte specializzazione tecnica o al proseguo degli studi. Poiché l'ambiente in cui si apprende ha la sua importanza ai fini della motivazione e del benessere di tutti gli studenti, è necessario porre attenzione a quelle soluzioni che ne consentano al meglio la vivibilità sia strutturale che di relazione. Tali presupposti orientano la "Mission" dell' Istituto volta a coniugare l' iter scolastico con le opportunità che si prospettano in base all'indirizzo scelto, siano esse di tipo lavorativo o volte al prosieguo degli studi. L' acquisizione di competenze generali e del settore di specializzazione deve essere ispirata anche a corretti comportamenti di apprendimento e di relazione interpersonale, premesse indispensabili per acquisire una deontologia professionale consapevole. La scuola intesa come comunità attiva ed



inclusiva, predisposta all' interazione tra le componenti e radicata nella realtà territoriale, assume un significato di rilevanza sociale contrastando l'insorgere di forme di disagio ed emarginazione.

#### OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

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



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

10 ) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti.

11 ) definizione di un sistema di orientamento.

Priorità finalizzate miglioramenti esiti

Le priorità precedentemente espresse si devono concretizzare in un'azione strategica dell'Istituto che abbia come prima finalità quella di garantire il successo formativo e una solida crescita culturale e professionale. L'azione della scuola si muove perciò in ambiti diversi, ma integrati tra loro, allo scopo di rendere operativi e concreti gli obiettivi prioritari prefissati. Di seguito le aree di intervento

Innovare l'attività didattica

Con la promozione di una formazione e auto-formazione si è provveduto a disseminare nel personale le nuove competenze digitali in risposta non solo alla situazione emergenziale venutasi a creare con la pandemia e l'urgenza della didattica digitale ingrata, ma come arricchimento innovativo della didattica così come declinato nel PNSD (Piano Nazionale Scuola Digitale) . A tale scopo la scuola ha partecipato con successo ai PON per infrastrutture e innovazione.

La scuola ha adottato la programmazione per UDA in maniera tale da integrare le diverse discipline e promuovere insegnamenti laboratoriale, allargando tale pratica didattica anche all'indirizzo tecnico, per favorire l'adozione di nuove pratiche didattiche che favoriscano il successo scolastico. Importanti ricadute sono attese dall'adesione della scuola al PNRR, prioritariamente finalizzato al recupero della dispersione scolastica sia implicita, sia esplicita.

Inclusione

La scuola procede verso un forte rinnovamento dell'assetto organizzativo dell'area inclusione, che ha visto l'introduzione del referente di dipartimento dell'area inclusione e la partecipazione attiva di quasi tutti i docenti all'occasione formative. L'Istituto ha poi provveduto a introdurre la figura del docente tutor nei diversi consigli di classe del professionale. Si è ormai diffusa la pratica di promuovere la partecipazione presente degli studenti e delle famiglie nella vita scolastica, azione che dovrebbe favorire lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati al rispetto della legalità e



convivenza civile. L'attivazione di percorsi per il superamento dello svantaggio linguistico rivolto a studenti di madre lingua non italiana.

#### Reti e collaborazioni esterne

L'istituto, nella convinzione che varcare i confini, aprirsi di più all'esterno, conoscere e farsi conoscere per raccogliere sollecitazioni, stimoli e buone pratiche siano occasioni imprescindibili di formazione, partecipa a diverse reti tra le quali si annoverano:

RENISA la rete nazionale degli Istituti agrari nata con lo scopo di rappresentare le esigenze dell'Istruzione Agraria presso gli Enti Pubblici, privati ed organismi legati all'agricoltura con quelle di potenziamento degli scambi delle esperienze didattiche e professionali, tra le scuole e tra gli studenti. La Rete promuove diverse attività di istruzione e formazione allo scopo di garantire innovazione didattica, nell'ottica di connettere le esigenze imprenditoriali e professionali con gli obiettivi educativi della scuola.

RENAIA la rete nazionale degli istituti alberghieri, erede di diverse iniziative promosse dal 1972, mette in connessione numerosi Istituti alberghieri presenti in tutto il territorio nazionale. Ad oggi costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione. La Rete cura l'organizzazione di corsi di formazione-aggiornamento, o promuovere convegni allo scopo anche di creare una sinergia tra il mondo della scuola e quello delle imprese.

RETE DEURE Dimensione Europea dell'Educazione. La rete è un network composta da Scuole pubbliche con l'obiettivo di creare sinergie progettuali tra le Scuole aderenti per lo sviluppo della dimensione europea dell'istruzione e della formazione. L'azione DEURE è finalizzata ad offrire opportunità concrete di formazione professionale tramite la partecipazione a tirocini e attività di training on the job agli studenti, o neo diplomati, o di aggiornamento ai docenti. DEURE promuovere la collaborazione per la realizzazione di specifici progetti a valere sulla programmazione nazionale e comunitaria.

ECO-SCHOOL è un programma internazionale di certificazione per le scuole che intendono promuovere la sostenibilità attraverso l'educazione ambientale e la gestione ecologica dell'edificio scolastico. La combinazione di teoria e azione rendono Eco-Schools uno strumento ideale per la



diminuzione dell'impatto ambientale della comunità scolastica e per la diffusione di buone pratiche ambientali tra i giovani, le famiglie, le autorità locali e i diversi rappresentanti della società civile. A seguito di questo progetto la scuola ha già ricevuto l'assegnazione della Bandiera Verde e uno più stretto rapporto di collaborazione con il Comune di Latina, oltre ad orientare la sua azione verso i principi della sostenibilità ambientale.

#### Risultati delle Prove Nazionali Standardizzate

Una delle priorità strategiche della scuola è senza dubbio l'innalzamento delle performance degli studenti nelle prove standardizzate in Italiano, Matematica e Inglese. La strategia per tale miglioramento è affidata ai singoli dipartimenti disciplinari che predispongono i percorsi più idonei per il conseguimento delle necessarie competenze.

Nell'ultima rivelazione l'azione della scuola è risultata nel complesso moderatamente positiva ed in particolare l'indicatore relativo "all'effetto scuola" relativamente alla disciplina di Italiano sopra la media della macroarea regionale, permangono però forti differenze tra le classi dei medesimi indirizzi e fra gli indirizzi stessi presenti nell'Istituto.



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

## Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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

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



## LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento



## Principali elementi di innovazione

### Sintesi delle principali caratteristiche innovative

---

L'Istituto San Benedetto si concentra sulle pratiche didattiche in grado di stimolare lo studente ad un apprendimento efficace e attivo. La proposta formativa del San Benedetto collega metodologie di apprendimento mirate all'acquisizione di competenze sociali e culturali con attività di tipo laboratoriali, indirizzate al mondo delle professioni.

Altro obiettivo prioritario del San Benedetto riguarda l'inclusione scolastica e più in generale una pratica educativa tesa al perseguimento del benessere emotivo degli alunni.

Questo quadro metodologico, pur non escludendo la lezione frontale, vuole favorire la partecipazione attiva degli studenti e il superamento della didattica tradizionale a favore di altre modalità, in grado di essere uno strumento efficace anche per la lotta alla dispersione scolastica:

- didattica per competenze
- didattica laboratoriale
- peer education
- tutoring

Inoltre particolare spazio viene concesso ai temi della sostenibilità ambientale con una serie di azioni collegate tra loro:

- Eco-schools per rigenerare i comportamenti e la pratica ambientale.
- Laboratori innovativi, quali le serre idroponiche e aeroponica, utili a rigenerare e innovare la didattica, i contenuti e l'approccio metodologico all'insegnamento.
- Certificazione biologica dell'azienda didattica annessa all'istituto, che vuole essere nella pratica aziendale uno strumento per il confronto e l'integrazione con le realtà produttive sul territorio.

Sempre per contrastare la dispersione scolastica la didattica si è rinnovata orientandosi verso una didattica laboratoriale in grado di offrire competenze professionali dal confronto ed apertura al territorio tramite eventi e una particolare cura dei percorsi trasversali.





## Aree di innovazione

---

### ○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Favorire la pratica e la diffusione di nuove modalità didattiche anche attraverso le iniziative previste per la formazione.

### ○ CONTENUTI E CURRICOLI

Modalità didattiche innovative sono in linea con lo stile di apprendimento degli alunni prettamente laboratoriale, partecipato e possibilmente rivolto alle nuove tecnologie. Tra gli strumenti didattici innovativi a sostegno della didattica, l'integrazione di apprendimenti formali e non formali è prevista e declinata nell'ambito del PFI che l'Istituto predispone a scorrimento nelle varie classi con la progressiva entrata a regime dei percorsi del nuovo ordinamento. Per gli apprendimenti non formali/informali si tiene conto del contesto di apprendimento, della descrizione dell'esperienza e del suo esito in merito alle competenze acquisite, della ricaduta nell'ambito del PFI; per gli apprendimenti formali, si tiene conto delle UDA delle discipline e di quelle del Consiglio di Classe.

### ○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'Istituto, nella convinzione che varcare i confini, aprirsi di più all'esterno, conoscere e farsi conoscere per raccogliere sollecitazioni, stimoli e buone pratiche siano occasioni imprescindibili di formazione, partecipa a diverse reti tra le quali si annoverano:

RENISA la rete nazionale degli istituti agrari nasce con lo scopo di rappresentare le esigenze dell'Istruzione Agraria presso gli Enti Pubblici, privati ed organismi legati all'agricoltura con quelle di potenziamento degli scambi delle esperienze didattiche e professionali, tra le scuole e tra gli studenti, comprende più di 250 Istituti Agrari (tra professionali e Tecnici) sparsi in tutte le regioni del territorio Nazionale.

La Rete persegue le finalità promuovendo e realizzando le attività di istruzione e di formazione sia



dei singoli Istituti che delle iniziative di carattere nazionale dell'intera Rete, per favorire una sempre maggiore aggregazione dell'Istruzione Agraria. Le scuole aderenti diventeranno centri di innovazione consentendo la valorizzazione dei loro progetti non solo in ambito scolastico, ma anche nell'ambito del tessuto imprenditoriale territoriale per consolidare e realizzare la connessione tra gli obiettivi educativi della scuola, i bisogni del territorio e le necessità professionali espresse dal mondo produttivo.

RENAIA rete nazionale degli istituti alberghieri, ha per oggetto il perseguimento delle seguenti finalità: a) cooperazione tra le istituzioni scolastiche e loro reti, italiane, europee e di altri Paesi, al fine di sviluppare e consolidare l'autonomia in modo solidale, di promuovere scambi e sinergie sul piano formativo, organizzativo ed amministrativo, per il raggiungimento, da parte di tutte le istituzioni e di ciascuna, delle rispettive finalità istituzionali e per il potenziamento delle risorse strutturali, professionali e finanziarie; b) Coordinamento e sostegno, facilitazione e incoraggiamento di tutto ciò che può aiutare le istituzioni scolastiche a crescere, ad arricchire l'offerta formativa e la soddisfazione degli studenti e delle famiglie; in particolare, diffusione della "cultura della qualità", sia sotto il profilo formativo che organizzativo, tecnologico e strutturale; c) Potenziamento e valorizzazione delle risorse strutturali, professionali e finanziarie mediante la cooperazione e l'integrazione; d) Promozione e sviluppo di iniziative congiunte finalizzate a realizzare nel migliore dei modi le attività di insegnamento e di orientamento, di ricerca, di sperimentazione e sviluppo, di formazione e aggiornamento, di amministrazione e di gestione, di acquisto di beni e servizi, cooperazione scuole-aziende, IDA, ecc., ferma restando l'autonomia, anche contabile, di ciascuna Istituzione Scolastica; e) Stimolo e sostegno per accedere a tutte le provvidenze possibili, compresi finanziamenti integrativi comunitari, nazionali e regionali, collaborazione nella elaborazione di progetti congiunti da parte di istituzioni scolastiche membri della rete; 2 f) Rappresentanza unitaria e coordinata, per le problematiche comuni, nei rapporti con gli Organi Parlamentari, di Governo e di gestione a livello europeo e nazionale, con gli Enti Locali, con le Direzioni Generali degli Uffici Scolastici Regionali, con Enti Pubblici e Privati, con Associazioni e Organizzazioni Professionali, anche mediante stipula di intese, convenzioni e accordi di programma; g) Scambi di esperienze fra gli Istituti, consulenze, iniziative congiunte sul Territorio, scambio temporaneo di professionalità, progetti comuni, diffusione di esperienze, scambio di alunni nell'ambito di specifici progetti, collaborazione vicendevole per il turismo scolastico, ecc.; h) Tutela degli interessi comuni delle Istituzioni Scolastiche, dei Dirigenti e del Personale, anche mediante accordi di collaborazione con Organizzazioni specializzate a livello europeo e nazionale e con le Organizzazioni Sindacali nazionali.

RETE DEURE Dimensione Europea dell'Educazione.



La rete è un network è composto da Scuole pubbliche che nasce con l'obiettivo di creare sinergie progettuali tra le Scuole aderenti per lo sviluppo della dimensione europea dell'istruzione e della formazione.

L'azione DEURE è finalizzata a offrire opportunità concrete di formazione professionale tramite la partecipazione a tirocini e attività di training on the job agli studenti, anche neo diplomati, e di aggiornamento ai docenti.

Per raggiungere questi obiettivi, le Scuole DEURE collaborano per la realizzazione di specifici progetti a valere sulla programmazione nazionale e comunitaria, in particolare nell'ambito della mobilità transnazionale offerta dal programma comunitario Erasmus+ 2014-2020.

#### ECHO SCHOOL

Eco-Schools è un programma internazionale di certificazione per le scuole che intendono promuovere la sostenibilità attraverso l'educazione ambientale e la gestione ecologica dell'edificio scolastico. La combinazione di teoria e azione rendono Eco-Schools uno strumento ideale per la diminuzione dell'impatto ambientale della comunità scolastica e per la diffusione di buone pratiche ambientali tra i giovani, le famiglie, le autorità locali e i diversi rappresentanti della società civile. Eco-Schools è un programma che coinvolge tutta la scuola in un percorso virtuoso che culmina con la certificazione e l'assegnazione della Bandiera Verde. La scuola che aderisce al programma decide di orientare la gestione dei propri edifici e la didattica ai principi della sostenibilità, intesa come disciplina trasversale e primaria nel legame tra scuola e territorio. Il programma Eco-Schools è anche un network internazionale di scuole in cui confluiscono progetti ed esperienze, rappresentando una inesauribile fonte di scambio di buone pratiche ambientali.

La scuola attualmente è capofila del Consorzio di mobilità internazionale a valere sul Bando Erasmus+ 2019/2020 con il progetto C.H.E.F 2. Partner del Consorzio sono I.I.S San Benedetto – Latina; Ipseoa Pellegrini Artusi – Roma; I.P.S.E.O.A. "Vincenzo Gioberti" – Roma; I.P.S.E.O.A. "Michelangelo Buonarroti"- Fuggi (Fr); I.P.S.E.O.A. "Alessandro Farnese" - Caprarola (Vt); I.P.S. "Maffeo Pantaleoni" - Frascati (Rm), Lula Consulting supporting organization; Formación y Education Integral - Madrid; Malta Vocational Centre Parisio Street - Malta Valencia Culinary Center – VALENCIA partner esteri di accoglienza



## Aspetti generali

Insegnamenti attivati

### Corsi di Studio

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO indirizzi

- Chimica, Materiali e Biotecnologie articolazione Biotecnologie sanitarie
- Agraria, Agroalimentare e Agroindustria articolazione Produzioni e Trasformazioni

ISTITUTO PROFESSIONALE

- Enogastronomia e Ospitalità alberghiera (attivo anche il corso serale) articolazioni:

1. Cucina-Arte bianca e Pasticceria;
2. Sala, Bar, Vendita, Gestione eventi e promozione del territorio;
3. Accoglienza turistica e Promozione turistica

- Agricoltura, Sviluppo rurale, Valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane (attivo anche il corso serale)

CURRICULO DI ISTITUTO

Il curriculum dell'Istituto, nel rispetto della libertà di insegnamento di ciascun docente, tiene conto della collegialità delle scelte per avere linee guida comuni. I traguardi di competenze da acquisire nei vari anni di corso sono definiti nelle programmazioni dipartimentali e in quelle del consiglio classe, tenendo conto della trasversalità dei percorsi; particolare attenzione è rivolta alle metodologie didattiche che si avvalgono di contesti laboratoriali volti alla gestione dei processi e al problem - solving.

Nell'ambito del contesto classe, si tiene conto della specificità dei singoli allievi e della loro



formazione individuale (PFI). L'ampliamento dell'offerta formativa, spendibile in saperi ed esperienze, favorisce l'espansione delle aree curricolari; è progettato in raccordo al piano di miglioramento in coerenza con le priorità e i traguardi individuati nel rapporto di autovalutazione, viene effettuato su proposta dei dipartimenti ad inizio anno.

Il curricolo didattico, pur inquadrandosi in una logica comune quanto più possibile interdisciplinare, tiene conto delle specificità dei singoli percorsi; vengono attuati approfondimenti relativi all'indirizzo scelto, che trovano riscontro professionalizzante nell'esperienza dei PCTO. Si promuovono iniziative per la valorizzazione delle eccellenze (olimpiadi della chimica) ed attività per il supporto degli studenti in difficoltà. Si propongono - ove la situazione epidemiologica migliorasse - convegni, viaggi e visite di istruzione, eventi per sostenibilità ambientale, partecipazione a manifestazioni locali. Il curricolo d'Istituto al fine di avere una visione integrata del sapere e consentire l'assunzione di autonomia e responsabilità ha come riferimento le competenze chiave. L'efficacia del percorso educativo è infatti affidata alla condivisione di valori, alla cura e all'attenzione dell'altro e dell'ambiente, al rispetto verso se stessi e verso il prossimo. Il Quadro di Riferimento Europeo delinea otto competenze chiave:

1. comunicazione nella madrelingua
2. comunicazione nelle lingue straniere
3. competenza matematica e competenze di base
4. competenza digitale
5. imparare a imparare.
6. competenze sociali e civiche
7. spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. consapevolezza ed espressione culturale Il curricolo d'Istituto prevede azioni didattiche e progettuali che afferiscono alle aree indicate.

Le prime tre sono in diretto rapporto con percorsi disciplinari e trovano attuazione attraverso iniziative condivise in ambito dipartimentale, legate ai bisogni e alle potenzialità degli alunni; le competenze riferite all'area linguistica e logicomatematica sono oggetto delle prove standardizzate nazionali, i cui risultati sono motivanti rispetto alle misure da prevedere per ottimizzarne gli esiti. La competenza digitale, oltre a costituire materia di studio, viene modulata attraverso le azioni previste nel PNSD. Imparare ad imparare è trasversale ed è particolarmente importante per gli studenti,



costantemente guidati a prendere consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni, al fine di identificare le opportunità disponibili sviluppando capacità di affrontare i problemi per apprendere in modo efficace. Competenze sociali e civiche, consapevolezza ed espressione culturale afferiscono sia alle discipline di insegnamento che ai progetti promossi dall'Istituto. Spirito di iniziativa ed imprenditorialità sono connessi soprattutto ai Percorsi per le Conoscenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).

#### INSEGNAMENTO E QUADRI ORARI DELL'INDIRIZZO TECNICO

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO indirizzi: CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE  
articolazione BIOTECNOLOGIE SANITARIE AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA  
articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

#### COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER); utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva. Competenze di indirizzo: acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate; individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali; utilizzare i



concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni; essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate; intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici; elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio; controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza. Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. Competenze di indirizzo: identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza; elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale; interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali; realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Quadro orario primo biennio comune

DISCIPLINE PRIMO BIENNIO

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO	
	1 Anno	2 Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua Inglese	3	3
Storia	2	2
Geografia generale ed economica	1	-
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	3



Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3(1)
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3(1)
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3(1)
Tecnologie informatiche	3 (2)	3 (2)
Scienze e tecnologie applicate	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
Ore di laboratorio (5) (3)	(5)	(3)
Totale ore settimanali	33	32

Quadro orario settimanale Articolazione

“Biotecnologie sanitarie”

Triennio

DISCIPLINE	II Biennio		V Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1		
Scienze motorie e sportive	2	2	2





Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Chimica analitica strumentale	3 (2)	3 (2)	
Chimica organica e biochimica	3 (2)	3 (2)	4 (4)
Biologia, Microbiologia e Controllo Sanitario	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Igiene, Anatomia, Fisiologia e Patologia	6 (2)	6 (2)	6 (3)
Legislazione sanitaria			3
Ore di laboratorio	(8)	(9)	(10)
Totale ore settimanali	32	32	32

Quadro orario settimanale Articolazione

“Produzioni e trasformazioni”

Triennio

DISCIPLINE	II Biennio		V Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1	1	
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1



Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazioni dei prodotti	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	3
Biotecnologie agrarie		2	3
Gestione dell'ambiente e territorio			2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#### INSEGNAMENTO E QUADRI ORARI DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE

PROFILI INDIRIZZO PROFESSIONALE (D.LGS 61/2017) – a partire dalle classi prime dell'a.s. 2018-2019 in base al riordino dei profili professionali d.lgs. 61/17 l'istituto professionale prevede due indirizzi:

**- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

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

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3 ANNO	MONTE ORE 4 ANNO	MONTE ORE 5 ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	LINGUA ITALIANA	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)
	LINGUA INGLESE	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	SCIENZE MOTORIE	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	33 (1 sett.)	33 (1 sett.)	33 (1 sett.)



	TOTALE AREA GENERALE	462	462	462
--	----------------------	-----	-----	-----

### Enogastronomia e ospitalità alberghiera: profilo unitario

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.

### **DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA: CUCINA, ARTE BIANCA E PASTICCERIA**

Il settore, secondo gli studi di settore continua a rappresentare un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, le innovazioni sia in relazione alle nuove tecnologie di produzione che ai nuovi stili alimentari. Pur preservando la tradizione della cucina, la figura professionale dello chef

deve saper elevare gli standard professionali della cultura del cibo e dell'ospitalità

deve saper interpretare la tradizione dolciaria coniugandola con la nuova tendenza dei "prodotti senza" attraverso una crescente consapevolezza dell'alimentazione come fonte di salute e benessere, un maggior grado di responsabilità per garantire sicurezza alimentare affiancata a una rinnovata sensibilità per le tematiche della sostenibilità e del contrasto allo spreco, quale misura etica oltre che economica, rispondenti ai nuovi stili di consumo attenti alla salute per soddisfare una clientela sempre più esigente.

Si è pertanto voluto rafforzare l'attività laboratoriale creando una più stretta sinergia tra gli insegnamenti tecnico-professionali e quelli tecnico scientifici come Scienza e cultura dell'alimentazione per soddisfare le esigenze di una clientela più consapevole ed esigente. Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in



grado di rispondere alla nuova complessità del settore della ristorazione.

AREA DI INDIRIZZO				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3 ANNO	MONTE ORE 4 ANNO	MONTE ORE 5 ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132 (4 sett.)	99 (3 sett.)	132 (4 sett.)
	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	132 (4 sett.)	165 (5 sett.)	132 (4 sett.)
	LABORATORIO DI ARTE BIANCA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	66 (3 sett.)
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)
	TOTALE AREA DI INDIRIZZO	594	594	594
	DI CUI IN COMPRESENZA	132	B20 laboratorio enogastronomia e cucina con alimentazione	

### **DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA: SALA, BAR, VENDITA, GESTIONE EVENTI E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

La filiera del turismo enogastronomico del territorio di riferimento richiede un profilo in uscita declinato con competenze specifiche nella comunicazione con la clientela. La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di formulare proposte di vendita che valorizzano le risorse produttive e il patrimonio culturale del territorio, e nel favorire, inoltre il confronto, la sinergia e l'intesa fra reparti per una maggiore fluidità operativa, incrociando competenze ed esperienze. Nel profilo si è inteso rafforzare le attività laboratoriali creando una più stretta sinergia con l'accoglienza turistica per definire una professionalità più qualificata ed in grado di rivolgersi ad un mercato esigente allineandosi anche alle tendenze legate alla



sostenibilità. Il Diplomato dovrà pertanto conoscere i nuovi linguaggi digitali che consentono di incrementare i volumi di vendita, di captare le richieste della clientela attraverso gli strumenti più utilizzati dal web. I molteplici raccordi con il mondo del lavoro consentiranno infine di formare professionisti maggiormente connotati attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

AREA DI INDIRIZZO				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3 ANNO	MONTE ORE 4 ANNO	MONTE ORE 5 ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132 (4 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	165 (5 sett.)	198 (6 sett.)	198 (6 sett.)
	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)
	TOTALE AREA DI INDIRIZZO	594	594	594
	DI CUI IN COMPRESENZA	132	B19 Laboratorio di accoglienza turistica su sala	

### **DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ACCOGLIENZA TURISTICA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

La filiera dell'attività Turistica ricettiva della provincia di Latina, grazie anche alla vicinanza con la città di Roma, è densa di sbocchi professionali derivanti da sfaccettature del profilo in uscita declinato in forma più ampia rispetto al semplice addetto al Front Office.

La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di proporre



fruizioni del prodotto turistico innovative legate al settore naturalistico, balneare, lacuale, verde, sportivo, ludico, culturale, religioso, enogastronomico ed in grado di intercettare i bisogni di comparti indirizzati all'innovazione, alla sostenibilità ed alle nuove tendenze. Dette competenze dovranno sapersi spendere attraverso una più diretta conoscenza del web e dei suoi canali di distribuzione e marketing. La revisione dei quadri orario consente una più incisiva formazione del diplomato del settore attraverso l'inserimento di Arte e Territorio, il rafforzamento delle competenze di sala e vendita e la scelta di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento in settori chiave del proprio territorio. Il fine è la formazione di una figura altamente qualificata che possenga i requisiti di adattabilità e flessibilità che il comparto turistico richiede.

AREA DI INDIRIZZO				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3 ANNO	MONTE ORE 4 ANNO	MONTE ORE 5 ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	132/165 (4/5 sett.)	132/165(4/5 sett.)	132/165(4/5 sett.)
	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
	ARTE E TERRITORIO	66/33 (2/1 sett.)	66/33 (2/1 sett.)	66/33 (2/1 sett.)
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)
	INGLESE TECNICO	33 (1 sett.)	33 (1 sett.)	33 (1 sett.)
	TOTALE AREA DI INDIRIZZO		594	594
	DI CUI IN COMPRESENZA	132	B19 Laboratorio di accoglienza turistica CON INGLESE TECNICO	



## COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

C2 Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C4 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.

C5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

C6 Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

C7 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

C8 Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

C9 Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

C10 Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

C11 Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

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



Il diplomato 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.

### **DECLINAZIONE DEL PROFILO**

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane – Produzioni vegetali e animali

#### COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO AGRARIO

Il settore delle produzioni vegetali e animali, secondo gli studi di settore, rappresenta un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, in relazione alle nuove tecnologie di produzione e allevamento.

La scelta di questa declinazione è stata caratterizzata dall'importanza di creare un collegamento con il territorio e con il sistema produttivo locale che permetta allo studente di acquisire le competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli contestualizzati alle esigenze produttive che offre il territorio.

La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di attuare processi gestionali e produttivi finalizzati all'organizzazione operativa dell'azienda agrarie e forestale individuando e applicando specifiche tecniche di coltivazione delle specie agrarie e forestali

Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore agrario.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1 Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i





caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

C2 Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

C3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.

C4 Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.

C5 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

C6 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

C7 Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.

C8 Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.

C9 Gestire attività di gestione 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

C10 Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo pastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

AREA DI INDIRIZZO



ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3 ANNO	MONTE ORE 4 ANNO	MONTE ORE 5 ANNO
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	
	AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIE FORESTALE	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)
	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	LOGISTICA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI			66 (2 sett.)
	TOTALE AREA DI INDIRIZZO		594	594
	DI CUI IN COMPRESENZA	891	B11 LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

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



di lavoro.

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

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

Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

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

Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

#### EDUCAZIONE CIVICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

**L'inserimento nel curriculum della disciplina di educazione civica è stabilito di almeno 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. L'educazione civica nell'Istituto viene coordinata dal dipartimento di diritto sia nelle scelte dei temi, sia nella cura delle Unità di Apprendimento (UDA) formulate nei singoli Consigli di Classe. Tale disciplina sarà oggetto di valutazioni periodiche e finali, così come previsto dal DPR n. 122/2009. L'attribuzione dei voti è effettuata secondo i criteri e gli strumenti riportati sulla valutazione adottato dal collegio docenti e allegato al PTOF. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico. In**



ragione di siffatto carattere trasversale della nuova disciplina così come delineato nelle linee guida (all.A al DM 35/2020), la programmazione declinata non costituisce affatto un contenitore rigido (anche con riguardo alle scansioni temporali). Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si considererà anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati. La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti:

- conoscenza degli argomenti
- capacità di analisi
- capacità di mettere in relazione fenomeni diversi
- conoscenza dei linguaggi specifici delle diverse discipline
- capacità critica.

## Criteri di valutazione

L'Istituto ha individuato per tutti gli indirizzi criteri comuni di valutazione delle prove scritte ed orali, una griglia specifica per l'attribuzione del voto di condotta; adotta la partizione delle attività didattiche in due quadrimestri e per gli scrutini, sia in corso d'anno che finale, voto unico in tutte le discipline. La valutazione tiene conto dei seguenti elementi essenziali: il profitto considerato anche in base ai progressi dal livello di partenza al raggiungimento degli obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, abilità e competenze; l'assiduità nella frequenza; la partecipazione al dialogo educativo; l'interesse e l'impegno profusi nel proprio lavoro; la capacità e le attitudini individuali; l'acquisizione di competenze trasversali e specifiche del settore professionale. La valutazione dell'utenza è improntata al principio della trasparenza grazie all'utilizzo del registro elettronico. I docenti definiscono programmi, obiettivi, tempi, modi delle verifiche, criteri di valutazione e li rendono noti agli studenti, aiutandoli ad individuare i loro punti di forza e di debolezza al fine di accrescerne l'autostima e metterli in condizione di superare eventuali difficoltà. In questo contesto si inserisce il Progetto Formativo Individuale (PFI) per il biennio e le classi terze del professionale che, modellandosi sul processo evolutivo dell'alunno, ne personalizza iter scolastico. L'art. 5 del D. L.vo n. 61 del 13 aprile 2017, declina l'"Assetto Didattico" che caratterizza la revisione dei percorsi



dell'istruzione professionale, operativa dall' AS '18-'19 a partire dalle classi prime. In esso si specifica che il PFI viene effettuato al primo anno di frequenza, si basa su un "bilancio personale" che, evidenziando saperi e competenze acquisite da ciascuno studente anche in modo non formale e informale, è idoneo a rilevare potenzialità e carenze riscontrate al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. I docenti che assumono la funzione di tutor, individuati all' interno del consiglio di classe, sostengono le studentesse e gli studenti nell' attuazione e nello sviluppo del PFI. Con riferimento alle unità di apprendimento e agli obiettivi formativi delineati nel PFI, si sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite, in relazione alla misura delle competenze attese maturate. E' evidente che l'assetto didattico della riforma va in direzione di una sempre maggiore personalizzazione delle esperienze e dei contesti di apprendimento; tale dinamica amplia il concetto di "inclusione" contribuendo, di conseguenza, a contrastare il fenomeno dell'abbandono scolastico.

Il collegio dei docenti ha stabilito dei criteri condivisi per quanto riguarda la valutazione del comportamento e l'assegnazione dei crediti scolastici e formativi, posti nel documento in allegato. Infine sempre il Collegio ha stabilito i seguenti criteri di non ammissione alle classi successive, fette ovviamente salve le norme legate all'introduzione del PFI:

Definizione:

- Insufficiente lieve: uguale a 5 decimi
- Insufficienza grave: inferiore a 5 decimi

Classe 1	Gli alunni che avranno fino a 4 insufficienze di cui 2 gravi e 2 lievi saranno sospesi dal giudizio. Oltre le 4 insufficienze, oppure con 4 insufficienze di cui 3 gravi e 1 lieve si procede alla NON ammissione.
Classe 2, 3, 4	Gli alunni che avranno fino a 3 insufficienze di 2 gravi e 1 lieve saranno sospesi dal giudizio. Oltre le 3 insufficienze oppure con 3 insufficienze gravi si procede alla NON ammissione.
Classe 5	L'ammissione/non ammissione all'Esame di Stato è oggetto di O.M. di Ministero dell'Istruzione pubblicata per ogni anno scolastico.



### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

I percorsi PCTO sono sviluppati con metodologia formativa, rivolta ai ragazzi tra i 15 ed i 18 anni che frequentano gli Istituti di istruzione secondaria e di formazione professionale, articolata tra periodi di formazione in aula e momenti d'apprendimento mediante esperienza di lavoro. Le ore erogate dalla scuola per l'assolvimento all'obbligo sono definite in 210 per l'indirizzo professionale e 150 per l'indirizzo tecnico.

Nel rispetto delle norme vigenti e in particolare delle linee guida ai sensi dell'art.1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145 e dell'O.M. 205/2019 i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono, a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Sono inoltre oggetto di colloquio da parte del candidato in sede di Esame di Stato, con conseguente ricaduta sulla valutazione.

La scelta della forma organizzativa di questi percorsi è legata all'indirizzo di studi e alla realtà territoriale e distribuite secondo le esigenze del territorio e dell'Istituto. I PCTO adottati dall'Istituto San Benedetto permettono agli studenti di acquisire/potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze del proprio indirizzo di studi e le competenze trasversali. Tutte le attività condotte in PCTO, siano esse condotte in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, sono finalizzate principalmente a un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

I percorsi si pongono in linea di continuità con le azioni orientative del biennio, presenti nelle Unità di Apprendimento, e si innestano e si coniugano con le azioni didattiche previste nelle classi per il triennio.

Nel percorso di sviluppo dell'autonomia personale e di auto-orientamento di fronte alle scelte formative e professionali che ogni studente deve saper gestire in maniera consapevole ed efficace, la scuola si inserisce con una duplice funzione:

- **IMPLICITA**, in quanto riflette una finalità propria della scuola e di tutte le discipline, connessa alla mission prioritaria del sistema scolastico, ossia la sua funzione formativa per la crescita della persona e lo sviluppo di abilità metodologiche. La scuola ha, in questo senso, responsabilità per quanto attiene alla didattica orientativa, parte integrante del progetto formativo d'istituto.
- **ESPLICITA**, rispetto a quegli interventi che sono intenzionalmente attivati all'interno del sistema scolastico e influenzano lo svolgersi dell'esperienza orientativa dello studente, producendo effetti immediati sulla prosecuzione del percorso formativo individuale. Con riferimento a questa seconda



più specifica funzione, i PCTO progettati in Istituto, in linea con le indicazioni ministeriali, hanno le seguenti finalità:

### a) rispetto ai BISOGNI DEGLI STUDENTI

- Accompagnare gli studenti alla migliore conoscenza di sé
- Consolidare e potenziare negli studenti la capacità di reperire, interpretare e gestire le informazioni sul mondo esterno socio-culturale ed economico, in funzione della capacità di auto-orientamento
- Sostenere i processi decisionali e la progettualità personale nell'acquisizione tanto di comunicazione, di team-working e cooperazione, informatiche, quanto di competenze imprenditoriali e creative, sempre più necessarie per promuovere innovazione e crescita.

### b) rispetto al SISTEMA SCUOLA - TERRITORIO

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica
- Incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e realizzare un organico collegamento con le istituzioni scolastiche e formative e con il mondo del lavoro e la società civile
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio
- Tenere sotto controllo il mismatch tra capacità formativa e evoluzione delle professionalità

Le attività coinvolgono gli studenti a partire dalle classi terze. I periodi di apprendimento mediante esperienze in contesti lavorativi sono previsti anche in momenti diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni, cioè durante la sospensione delle attività didattiche, con riferimento soprattutto ai casi in cui le strutture ospitanti ritenute idonee dall'Istituto siano caratterizzate da attività stagionali.

Ovviamente la pandemia ha avuto un fortissimo impatto su questo ambito che era fortemente declinato in base ai tre indirizzi presenti in istituto e in base alla classe frequentata, in modo particolare prevedeva per le classi terze e quarte dell'indirizzo agrario Stage in azienda, Seminari e visite aziendali di 2, 3 settimane, mentre per l'indirizzo chimico per le classi III, IV e V Corsi su diverse tematiche (Sicurezza, Orientamento formativo, Analisi chimica e microbiologica, seminari, visite aziendali e stage universitari), infine per il settore enogastronomico sempre per le classi TERZE e QUARTE Stage estivi, eventi di settore, visite aziendali e seminari, sempre della durata di tre



settimane

Tutte la procedura del PCTO vede la collaborazione attiva dei dipartimenti, i quali promuovono l'individuazione di competenze disciplinari afferenti alla realizzazione del percorso, stabilendo gli indicatori da sottoporre a verifica per la valutazione delle competenze acquisite. All'interno dei Consigli di classe è poi scelto un TUTOR SCOLASTICO

Il TUTOR SCOLASTICO: In collaborazione con il tutor aziendale procede alla valutazione delle competenze trasversali verificando il livello di presenza di una serie di fattori relativi al relazionarsi, all'affrontare problemi e al diagnosticare situazioni da parte dei partecipanti al tirocinio formativo. Il tutor scolastico, ha altresì il compito di consegnare all'allievo la modulistica prevista e di monitorare con assiduità lo svolgersi dell'attività rilevando le esigenze ambientali dell'allievo. Cura la compilazione puntuale e corretta del registro personale delle attività dal quale si ricaveranno i dati necessari alla predisposizione delle prove di verifica oltre che i dati di tipo amministrativo (giorni di presenza). Compila l'apposito modul ripilogativo delle attività da allegare al fascicolo di classe (il report si rende necessario oltre che al computo delle attività, alla stesura del modello di certificazione dell'allievo e al trasferimento dati su portale MIUR). Contribuisce alla ricerca di partners di settore.

REFERENTE PCTO: Cura i rapporti con le Aziende dei diversi settori collegati agli indirizzi di studio, per quanto riguarda la convenzione base e le procedure standard da attivare a seguito della sottoscrizione della convenzione medesima. Coordina il gruppo di lavoro che segue direttamente le convenzioni e le attività di alternanza dei tre indirizzi: agrario, alberghiero, chimico. Pianifica i calendari delle attività interagendo con i coordinatori di indirizzo. Svolge opera di educazione dei docenti ai principi formativi PCTO. Cura in particolare l'ampliamento e la selezione del numero dei partner. Coadiuvata la segreteria didattica nella raccolta dei dati relativi ai percorsi posti in essere nell'anno scolastico di riferimento. Predisporre i modelli di Certificazione delle Competenze.

#### INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

##### PROGETTO BIBLIOTECA

La biblioteca intende comunicare il piacere della lettura e della ricerca, sollecitare la riflessione sull'identità culturale del territorio, integrare i curricoli previsti nel PTOF della scuola. Persegue l'obiettivo di rendere lo studente un utente abituale ed esperto della biblioteca, coinvolgere i docenti nel progetto, attivare percorsi didattici in collaborazione con i dipartimenti, enti esterni, associazioni, acquisire capacità progettuali sul tema ambientale e di altro genere attraverso incontri con l'autore, promuovere lo sviluppo del pensiero critico negli alunni e giornate di formazione per alunni e





docenti.

#### GIORNALE DI ISTITUTO

Il Giornale d'Istituto, Il Perché, coinvolge ragazzi provenienti da tutti gli indirizzi di studio offerti dal "San Benedetto". Esso è infatti rappresentativo delle molteplici realtà presenti nell'Istituto e svolge, tra le altre, la funzione di dare visibilità interna ed esterna alla scuola e a quanto da essa prodotto in termini di progetti, eventi, iniziative di indirizzo, convegni, partecipazione a gare nazionali in ambiti specifici. Questo è possibile grazie alla pubblicazione on line del giornale sul sito istituzionale d'Istituto. La redazione dei ragazzi, seguita dai prof.ri Angiello Cristiana e collaboratori, oltre a documentare le attività promosse dalla scuola, affronta in ogni numero tematiche di varia natura e interesse, scelte e decise insieme, per procedere poi alla stesura di articoli, interviste, approfondimenti destinati alla pubblicazione on line. Il Giornale d'Istituto si propone inoltre di approfondire tematiche legate al problema dei rifugiati al fine di promuovere il rispetto dei diritti umani, il dialogo e l'integrazione. Il progetto persegue l'obiettivo Potenziare le competenze comunicative degli alunni; stimolare lo spirito critico e di osservazione della realtà circostante; sviluppare le capacità di sintesi e di elaborazione dei testi; incentivare la scrittura e altre forme di espressione come processo comunicativo; conoscere e far utilizzare il linguaggio di un quotidiano; promuovere un uso più consapevole delle nuove tecnologie attraverso la realizzazione di un GIORNALE ON LINE.

#### SPORTELLO D'ASCOLTO

Il progetto, sempre più utile, vista la situazione di grande incertezza acuitasi con il propagarsi della situazione epidemiologica promuove colloqui motivazionali e di sostegno rivolti agli studenti con l'obiettivo di prevenire il disagio e le situazioni a rischio; regolare l'emotività; migliorare il senso di autostima.

#### ATTIVITA' DEL GRUPPO SPORTIVO

Sono attività afferenti alla SCHOOL ATHLETIC GAMES (atletica leggera – corsa campestre ) CALCIO A 5 (F. – M. ) BASKET TENNIS TAVOLO, le quali coinvolgono gli alunni di tutte le classi, promuovendo l'attività sportiva quale strumento per perseguire uno stile di vita sano, senza la ricerca assoluta del



risultato sportivo. Il progetto persegue l'obiettivo di favorire negli studenti una sensibilizzazione al movimento e allo star bene a scuola; Sviluppare la consapevolezza del ruolo formativo svolto dall'attività motoria e sportiva; Creare un'abitudine al movimento e alla pratica sportiva come stile di vita regolare e quotidiana; Favorire la presa di coscienza delle proprie potenzialità, autostima, autocontrollo, osservazione delle regole e assunzione di un comportamento leale; Miglioramento delle capacità di relazionarsi e di socializzare; Coinvolgere e qualificare gli alunni nei compiti di Alunno tutor per il conseguimento di una sempre più efficace organizzazione e gestione del Centro Sportivo Studentesco.

#### PROGETTI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE

PREVENZIONE TUMORI E RELAZIONE CON SANA ALIMENTAZIONE E CORRETTI STILI DI VITA, conoscenza di un corretto stile di vita alimentare, come prevenzione primaria oncologia e cardiovascolare. - ANLAIDS "PROGETTO SCUOLE", Informazione e prevenzione sull'infezione HIV, AIDS e le altre infezioni a trasmissione sessuale - DIAGNOSI PRENATALE, è un intervento educativo di formazione/informazione volto a presentare agli studenti l'elevata specializzazione ed il contributo al progresso della Diagnostica Prenatale, i servizi e le soluzioni diagnostiche avanzate di oggi con riflessione sul passaggio dalla medicina curativa a quella predittiva.

#### NO-BULLISMO

Il progetto nasce dalla necessità di conoscere, controllare e prevenire fenomeni di bullismo e cyberbullismo, promuovere una riflessione sulle tematiche della sicurezza on line, favorire l'integrazione delle tecnologie digitali nella didattica con l'obiettivo di garantire un uso consapevole e corretto della rete attraverso la costruzione di strategie finalizzate a rendere internet un luogo più sicuro. Persegue pertanto l'obiettivo di costruire dinamiche relazionali positive per prevenire, contrastare e recuperare i fenomeni del bullismo e del cyberbullismo; promuovere interventi di collaborazione, tutoring, aiuto reciproco e competenze di cittadinanza attiva e costituzione; conoscere e riconoscere i pericoli della Rete; utilizzare in modo corretto e responsabile gli strumenti di comunicazione/interazione attualmente disponibili su internet.

#### ECO-SCHOOL



L'Istituto ormai da diversi anni è inserito in una rete di scuole che si pone l'obiettivo di educare alla sostenibilità, promuovendo comportamenti rispettosi dell'ambiente e della comunità, così da adottare buone pratiche che riducano l'impatto ambientale. L'impegno dell'Istituto è già stato premiato con l'assegnazione di diverse "bandiere verdi".

#### POTENZIAMENTO LINGUISTICO

Considerata l'importanza delle certificazioni linguistiche tese ad attestare le conoscenze delle lingue straniere, anche l'Istituto San Benedetto ha attivato corsi extrascolastici con la possibilità di accedere all'esame di certificazione europea. La scuola offre così agli studenti la possibilità di seguire corsi in lingua Inglese e Spagnola con l'obiettivo di potenziarne la conoscenza delle lingue straniere.



## Insegnamenti e quadri orario

### SAN BENEDETTO

---

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

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

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

#### Approfondimento

---

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO indirizzi:

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE articolazione BIOTECNOLOGIE SANITARIE

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA

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

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

utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti



professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);  
utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;  
identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;  
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;  
individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.

Competenze di indirizzo:

acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate;

individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali;

utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni;

essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate;

intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici;

elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio;

controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie

Competenze di indirizzo:

identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

organizzare attività produttive ecocompatibili;

gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi;

riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;

elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;

interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole



integrate;

intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;

realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

profilo unitario

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.

**DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA: CUCINA, ARTE BIANCA E PASTICCERIA**

Il settore, secondo gli studi di settore continua a rappresentare un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, le innovazioni sia in relazione alle nuove tecnologie di produzione che ai nuovi stili alimentari. Pur preservando la tradizione della cucina, la figura professionale dello chef deve saper elevare gli standard professionali della cultura del cibo e dell'ospitalità

deve saper interpretare la tradizione dolciaria coniugandola con la nuova tendenza dei "prodotti senza" attraverso una crescente consapevolezza dell'alimentazione come fonte di salute e benessere, un maggior grado di responsabilità per garantire sicurezza alimentare affiancata a una rinnovata sensibilità per le tematiche della sostenibilità e del contrasto allo spreco, quale misura etica oltre che economica, rispondenti ai nuovi stili di consumo attenti alla salute per soddisfare una clientela sempre più esigente.

Si è pertanto voluto rafforzare l'attività laboratoriale creando una più stretta sinergia tra gli insegnamenti tecnico-professionali e quelli tecnico scientifici come Scienza e cultura dell'alimentazione per soddisfare le esigenze di una clientela più consapevole ed esigente. Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore della ristorazione.

**DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA: SALA, BAR, VENDITA, GESTIONE EVENTI E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**



La filiera del turismo enogastronomico del territorio di riferimento richiede un profilo in uscita declinato con competenze specifiche nella comunicazione con la clientela. La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di formulare proposte di vendita che valorizzano le risorse produttive e il patrimonio culturale del territorio, e nel favorire, inoltre il confronto, la sinergia e l'intesa fra reparti per una maggiore fluidità operativa, incrociando competenze ed esperienze. Nel profilo si è inteso rafforzare le attività laboratoriali creando una più stretta sinergia con l'accoglienza turistica per definire una professionalità più qualificata ed in grado di rivolgersi ad un mercato esigente allineandosi anche alle tendenze legate alla sostenibilità. Il Diplomato dovrà pertanto conoscere i nuovi linguaggi digitali che consentono di incrementare i volumi di vendita, di captare le richieste della clientela attraverso gli strumenti più utilizzati dal web. I molteplici raccordi con il mondo del lavoro consentiranno infine di formare professionisti maggiormente connotati attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

#### DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ACCOGLIENZA TURISTICA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

La filiera dell'attività Turistica Ricettiva della provincia di Latina, grazie anche alla vicinanza con la città di Roma, è densa di sbocchi professionali derivanti da sfaccettature del profilo in uscita declinato in forma più ampia rispetto al semplice addetto al Front Office.

La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di proporre fruizioni del prodotto turistico innovative legate al settore naturalistico, balneare, lacuale, verde, sportivo, ludico, culturale, religioso, enogastronomico ed in grado di intercettare i bisogni di comparti leisure indirizzati all'innovazione, alla sostenibilità ed alle nuove tendenze. Dette competenze dovranno sapersi spendere attraverso una più diretta conoscenza del web e dei suoi canali di distribuzione e marketing. La revisione dei quadri orario consente una più incisiva formazione del diplomato del settore attraverso l'inserimento di Arte e Territorio, il rafforzamento delle competenze di sala e vendita e la scelta di Percorsi per le competenze Trasversali e l'Orientamento in settori chiave del proprio territorio. Il fine è la formazione di una figura altamente qualificata che posseda i requisiti di adattabilità e flessibilità che il comparto turistico richiede.

#### COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta



applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

C2 Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C4 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.

C5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

C6 Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

C7 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

C8 Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

C9 Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

C10 Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

C11 Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

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.

#### DECLINAZIONE DEL PROFILO

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane – Produzioni vegetali e animali





## DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

Il settore delle produzioni vegetali e animali, secondo gli studi di settore, rappresenta un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, in relazione alle nuove tecnologie di produzione e allevamento.

La scelta di questa declinazione è stata caratterizzata dall'importanza di creare un collegamento con il territorio e con il sistema produttivo locale che permetta allo studente di acquisire le competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli contestualizzati alle esigenze produttive che offre il territorio.

La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di attuare processi gestionali e produttivi finalizzati all'organizzazione operativa dell'azienda agrarie e forestale individuando e applicando specifiche tecniche di coltivazione delle specie agrarie e forestali

Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore agrario.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1 Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

C2 Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

C3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.

C4 Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.

C5 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

C6 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

C7 Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.

C8 Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.



C9 Gestire attività di gestione 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

C10 Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo pastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

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

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

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

Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

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

Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.



## **Allegati:**

tutti i QUADRI ORARI.pdf



## Curricolo di Istituto

### SAN BENEDETTO

---

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

#### Curricolo di scuola

Le linee ispiratrici del curricolo dell'Istituto sono: rispetto della storia e delle caratteristiche dell'istituto; aderenza ai Piani di Studio proposti dal riordino della scuola secondaria; integrazione degli aspetti comuni agli indirizzi di studio presenti nell'istituto, per la costituzione di un curricolo caratterizzato da una forte attenzione agli aspetti essenziali del sapere; forte caratterizzazione del triennio degli indirizzi professionali, relativa alla specificità dei diversi settori e del territorio di riferimento.

#### Approfondimento

##### Curricolo d'Istituto

Il curricolo dell'Istituto, nel rispetto della libertà di insegnamento di ciascun docente, tiene conto della collegialità delle scelte per avere linee guida comuni. I traguardi di competenze da acquisire nei vari anni di corso sono definiti nelle programmazioni dipartimentali e in quelle del consiglio classe, tenendo conto della trasversalità dei percorsi; particolare attenzione è rivolta alle metodologie didattiche che si avvalgono di contesti laboratoriali volti alla gestione dei processi e al problem - solving. Nell' ambito del contesto classe, si tiene conto della specificità dei singoli allievi e della loro formazione individuale (PFI). L'ampliamento dell'offerta formativa, spendibile in saperi ed esperienze, favorisce l' espansione delle aree curriculari; è progettato in raccordo al piano di miglioramento in coerenza con le priorità e i traguardi individuati nel rapporto di autovalutazione, viene effettuato su proposta dei dipartimenti ad inizio anno.

Il curricolo didattico, pur inquadrandosi in una logica comune quanto più possibile interdisciplinare,



tiene conto delle specificità dei singoli percorsi; vengono attuati approfondimenti relativi all'indirizzo scelto, che trovano riscontro professionalizzante nell'esperienza dei PCTO. Si promuovono iniziative per la valorizzazione delle eccellenze (olimpiadi della chimica) ed attività per il supporto degli studenti in difficoltà. Si propongono convegni, viaggi e visite di istruzione, eventi per sostenibilità ambientale, partecipazione a manifestazioni locali.

Il curricolo d'Istituto al fine di avere una visione integrata del sapere e consentire l'assunzione di autonomia e responsabilità ha come riferimento le competenze chiave.

L'efficacia del percorso educativo è infatti affidata alla condivisione di valori, alla cura e all'attenzione dell'altro e dell'ambiente, al rispetto verso se stessi e verso il prossimo. Il Quadro di Riferimento Europeo delinea otto competenze chiave:

1. comunicazione nella madrelingua
2. comunicazione nelle lingue straniere
3. competenza matematica e competenze di base
4. competenza digitale
5. imparare a imparare
6. competenze sociali e civiche
7. spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. consapevolezza ed espressione culturale

Il curricolo d'Istituto prevede azioni didattiche e progettuali che afferiscono alle aree indicate.

Le prime tre sono in diretto rapporto con percorsi disciplinari e trovano attuazione attraverso iniziative condivise in ambito dipartimentale, legate ai bisogni e alle potenzialità degli alunni; le competenze riferite all'area linguistica e logico-matematica sono oggetto delle prove standardizzate nazionali, i cui risultati sono motivanti rispetto alle misure da prevedere per ottimizzarne gli esiti.

La competenza digitale, oltre a costituire materia di studio, viene modulata attraverso le azioni previste nel PNSD.

Imparare ad imparare è trasversale ed è particolarmente importante per gli studenti, costantemente guidati a prendere consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni, al fine di identificare le opportunità disponibili sviluppando capacità di affrontare i problemi per apprendere in modo efficace.

Competenze sociali e civiche, consapevolezza ed espressione culturale afferiscono sia alle discipline di insegnamento che ai progetti promossi dall'Istituto.

Spirito di iniziativa ed imprenditorialità sono connessi soprattutto ai Percorsi per le Conoscenze



Trasversali e per l' Orientamento (PCTO).



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

## ● STAGE IN AZIENDE DI SETTORE

I percorsi PCTO sono sviluppati con metodologia formativa, rivolta ai ragazzi tra i 15 ed i 18 anni che frequentano gli Istituti di istruzione secondaria e di formazione professionale, articolata tra periodi di formazione in aula e momenti d'apprendimento mediante esperienza di lavoro. Le ore erogate dalla scuola per l'assolvimento all'obbligo sono definite in 210 per l'indirizzo professionale e 150 per l'indirizzo tecnico.

Nel rispetto delle norme vigenti e in particolare delle linee guida ai sensi dell'art.1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145 e dell'O.M. 205/2019 i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono, a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Sono inoltre oggetto di colloquio da parte del candidato in sede di Esame di Stato, con conseguente ricaduta sulla valutazione.

La scelta della forma organizzativa di questi percorsi è legata all'indirizzo di studi e alla realtà territoriale e distribuite secondo le esigenze del territorio e dell'Istituto. I PCTO adottati dall'Istituto San Benedetto permettono agli studenti di acquisire/potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze del proprio indirizzo di studi e le competenze trasversali. Al fine di un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica, tutte le attività condotte in PCTO, siano esse condotte in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, sono finalizzate principalmente a questo scopo.

I percorsi si pongono in linea di continuità con le azioni orientative del biennio, presenti nelle Unità di Apprendimento, e si innestano e si coniugano con le azioni didattiche previste nelle classi per il triennio.

Nel percorso di sviluppo dell'autonomia personale e di auto-orientamento di fronte alle scelte formative e professionali che ogni studente deve saper gestire in maniera consapevole ed efficace, la scuola si inserisce con una duplice funzione:



- **IMPLICITA**, in quanto riflette una finalità propria della scuola e di tutte le discipline, connessa alla mission prioritaria del sistema scolastico, ossia la sua funzione formativa per la crescita della persona e lo sviluppo di abilità metodologiche. La scuola ha, in questo senso, responsabilità per quanto attiene alla didattica orientativa, parte integrante del progetto formativo d'istituto.
- **ESPLICITA**, rispetto a quegli interventi che sono intenzionalmente attivati all'interno del sistema scolastico e influenzano lo svolgersi dell'esperienza orientativa dello studente, producendo effetti immediati sulla prosecuzione del percorso formativo individuale.

Con riferimento a questa seconda più specifica funzione, i PCTO progettati in Istituto, in linea con le indicazioni ministeriali, hanno le seguenti finalità:

#### a) rispetto ai BISOGNI DEGLI STUDENTI

- Accompagnare gli studenti alla migliore conoscenza di sé
- Consolidare e potenziare negli studenti la capacità di reperire, interpretare e gestire le informazioni sul mondo esterno socio-culturale ed economico, in funzione della capacità di auto-orientamento
- Sostenere i processi decisionali e la progettualità personale nell'acquisizione tanto di comunicazione, di team-working e cooperazione, informatiche, quanto di competenze imprenditoriali e creative, sempre più necessarie per promuovere innovazione e crescita.

#### b) rispetto AL SISTEMA SCUOLA - TERRITORIO

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica
- Incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e realizzare un organico collegamento con le istituzioni scolastiche e formative e con il mondo del lavoro e la società civile
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio
- Tenere sotto controllo il mismatch tra capacità formativa e evoluzione delle professionalità

Il percorso formativo sulla sicurezza è, di norma, sviluppato in orario curricolare. La scelta "curricolare" è voluta per rimarcare ulteriormente come il "tema" possa, o meglio, debba rivestire carattere di quotidianità.





Sulla base dell'esperienza che storicamente ha contribuito a costruire uno stretto legame cooperativo con le realtà istituzionali, formative e produttive del territorio e dell'attività progettuale dei Consigli di Classe, si propongono diversi "modelli di PCTO" che prevedono incontri con figure professionali, visite guidate in aziende e realtà produttive/fiere di settore, simulazione d'impresa, stage aziendali.

Le attività coinvolgono gli studenti a partire dalle classi terze.

I periodi di apprendimento mediante esperienze in contesti lavorativi sono previsti anche in momenti diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni, cioè durante la sospensione delle attività didattiche, con riferimento soprattutto ai casi in cui le strutture ospitanti ritenute idonee dall'Istituto siano caratterizzate da attività stagionali.

#### INDIRIZZO AGRARIO

CLASSI 3° SERVIZI	Stage in azienda interna 2 settimane (50h) Qualifiche di settore (30h) Visite aziendali
CLASSI 4° SERVIZI	Stage esterno 3 settimane (108 h) Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
CLASSI 5 ° SERVIZI	Stage in azienda interna (50 h) Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
CLASSI 3° TECNICO	Stage in azienda interna 2 settimane (50 h) Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
CLASSI 4° TECNICO	Stage in azienda esterna 2 settimane (72 h)



## L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

	Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
--	---

### INDIRIZZO CHIMICO

CLASSI 3° TECNICO	Corso di formazione (30 h) Stage esterno (30 h) - Visite Aziendali
CLASSI 4° TECNICO	Corso di formazione (30 h) Stage esterno (30 h) Visite aziendali
CLASSI 5° TECNICO	Stage esterno (30 h) Seminari Visite aziendali

### INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

CLASSI 3°	Stage esterno (144 h) Eventi di settore Visite aziendali Seminari (agenzie interinali)
CLASSI 4°	Stage esterno (96 h) Eventi di settore Visite aziendali



#### Seminari (agenzie interinali)

Per l'a.s. 2020-21, vista la situazione epidemiologica, parte delle attività saranno declinate attraverso Unità di Apprendimento (UdA) formative interdisciplinari, in particolar modo per le classi quinte che non hanno potuto completare il loro percorso nel precedente anno scolastico.

Ciascuna delle UdA:

1. rileva, a fronte di un compito-problema dotato di valore reale, la capacità d'azione degli studenti, vista come mobilitazione di risorse (conoscenze, abilità, soft skills) in un contesto operativo e lavorativo, quindi non routinario e non di puro addestramento, che prevede criticità ed imprevisti e presenta diverse possibili soluzioni;

2. identifica le competenze concretamente osservate e verificate nella situazione problema descritta, selezionando quelle

a) connesse in modo significativo al compito prefissato

b) volte a favorire un apprendimento significativo rispetto alle competenze orientative generali e specifiche.

#### Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### Soggetti coinvolti

---

- "Impresa (IMP)

#### Durata progetto

---



- Triennale

## Modalità di valutazione prevista

---

**DIPARTIMENTI:** Contribuiscono ad organizzare lo sviluppo per competenze del curricolo, quindi promuovono l'individuazione di competenze disciplinari afferenti alla realizzazione del percorso PCTO. Stabiliscono quindi gli indicatori da sottoporre a verifica per valutare il conseguimento della competenza individuata. La stessa viene poi certificata secondo apposita modulistica, predisposta dalla referente PCTO, riportante il livello raggiunto espresso con modalità EQF. Si ritengono necessariamente coinvolti i dipartimenti di italiano, lingua straniera, discipline di indirizzo (chimica e biologia, agraria, alberghiero).

**CONSIGLI DI CLASSE:** Assumono le decisioni dei rispettivi dipartimenti, erogano contenuti afferenti e predispongono prove di verifica sull'attività di stage secondo le aree disciplinari di riferimento. Certificano le competenze finali su apposita modulistica predisposta dalla referente dell'area.

**TUTOR SCOLASTICO:** In collaborazione con il tutor aziendale procede alla valutazione delle competenze trasversali verificando il livello di presenza di una serie di fattori relativi al relazionarsi, all'affrontare problemi e al diagnosticare situazioni da parte dei partecipanti al tirocinio formativo. Il tutor scolastico, ha altresì il compito di consegnare all'allievo la modulistica prevista e di monitorare con assiduità lo svolgersi dell'attività rilevando le esigenze ambientali dell'allievo. Cura la compilazione puntuale e corretta del registro personale delle attività dal quale si ricaveranno i dati necessari alla predisposizione delle prove di verifica oltre che i dati di tipo amministrativo (giorni di presenza). Compila l'apposito modulo riepilogativo delle attività da allegare al fascicolo di classe (il report si rende necessario oltre che al computo delle attività, alla stesura del modello di certificazione dell'allievo e al trasferimento dati su portale MIUR). Contribuisce alla ricerca di partners di settore.

**DOCENTE DI SOSTEGNO:** Ha cura di progettare, seguire e coadiuvare nella valutazione il progetto formativo dell'allievo con disabilità, nonché allievo BES e DSA.

**COORDINATORE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA:** Ha cura di effettuare percorsi il più possibile personalizzati di orientamento al lavoro in senso formativo. Coinvolge le agenzie formative pubbliche e private (CPI, COL, agenzie interinali, ITS ed Università, Corpi di polizia ecc.), nonché testimoni d'impresa dei diversi settori formativi presenti in Istituto. Organizza, per selezionati gruppi di interesse, visite in facoltà universitarie di settore confluite a quello di



provenienza.

REFERENTE PCTO: Cura i rapporti con le Aziende dei diversi settori collegati agli indirizzi di studio, per quanto riguarda la convenzione base e le procedure standard da attivare a seguito della sottoscrizione della convenzione medesima. Coordina il gruppo di lavoro che segue direttamente le convenzioni e le attività di alternanza dei tre indirizzi: agrario, alberghiero, chimico. Pianifica i calendari delle attività interagendo con i coordinatori di indirizzo. Svolge opera di educazione dei docenti ai principi formativi PCTO. Cura in particolare l'ampliamento e la selezione del numero dei partner. Coadiuvata la segreteria didattica nella raccolta dei dati relativi ai percorsi posti in essere nell'anno scolastico di riferimento. Predispone i modelli di Certificazione delle Competenze.



## Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

### ● PROGETTO BIBLIOTECA

La biblioteca intende comunicare il piacere della lettura e della ricerca, sollecitare la riflessione sull'identità culturale del territorio, integrare i curricoli previsti dal PTOF della scuola. Attività progettuali e didattiche proposte: Giornata della Memoria: conferenza e laboratorio: "gli ignavi di ieri e di oggi, il peccato dell'indifferenza"; Incontro con l'autore; Percorsi di formazione biblioteconomica; Libriamoci, il Maggio dei libri; adesione al Patto per la lettura di "Latina città che legge"; L'orto medievale; Le guerre per l'acqua: incontro con il giornalista Carlo lacona; Gli studenti incontrano i classici.

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

#### Risultati attesi

Fare dello studente un utente abituale ed esperto della biblioteca; coinvolgere i docenti nel progetto; attivare percorsi didattici in collaborazione con i dipartimenti, enti esterni, associazioni esterne; offrire percorsi di alfabetizzazione biblioteconomica, acquisire capacità progettuali sul tema ambiente attraverso incontri con l'autore e a tema; promuovere lo sviluppo del pensiero critico negli alunni; promuovere giornate di formazione per alunni e docenti

Destinatari

Gruppi classe

Altro



Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Biblioteche	Classica
Aule	Magna
	Aula generica

## ● IL GIORNALINO D'ISTITUTO

Il Giornale d'Istituto, Il Perché, coinvolge ragazzi provenienti da tutti gli indirizzi di studio offerti dal "San Benedetto". Esso è infatti rappresentativo delle molteplici realtà presenti nell'Istituto e svolge, tra le altre, la funzione di dare visibilità interna ed esterna alla scuola e a quanto da essa prodotto in termini di progetti, eventi, iniziative di indirizzo, convegni, partecipazione a gare nazionali in ambiti specifici. Questo è possibile grazie alla pubblicazione on line del giornale sul sito istituzionale d'Istituto. La redazione dei ragazzi, seguita dai prof.ri Angiello Cristiana e collaboratori, oltre a documentare le attività promosse dalla scuola, affronta in ogni numero tematiche di varia natura e interesse, scelte e decise insieme, per procedere poi alla stesura di articoli, interviste, approfondimenti destinati alla pubblicazione on line. Il Giornale d'Istituto si propone inoltre di approfondire tematiche legate al problema dei rifugiati al fine di promuovere il rispetto dei diritti umani, il dialogo e l'integrazione.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante



l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

### Risultati attesi

---

Potenziare le competenze comunicative degli alunni; stimolare lo spirito critico e di osservazione della realtà circostante; sviluppare le capacità di sintesi e di elaborazione dei testi; incentivare la scrittura e altre forme di espressione come processo comunicativo; conoscere e far utilizzare il linguaggio di un quotidiano; promuovere un uso più consapevole delle nuove tecnologie attraverso la realizzazione di un GIORNALE ON LINE.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

### Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Informatica

Aule

Magna

Aula generica

## ● SPORTELLO D'ASCOLTO

---

Colloqui motivazionali e di sostegno per gli studenti

### Risultati attesi

---

Prevenire il disagio e le situazioni a rischio; regolare l'emotività; migliorare il senso di autostima

Destinatari

Altro





Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

## ● ATTIVITÀ DEL GRUPPO SPORTIVO

ATTIVITÀ E REFERENTI SCHOOL ATHLETIC GAMES (atletica leggera – corsa campestre ) CALCIO A 5 (F. – M. ) BASKET TENNIS TAVOLO DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ Coinvolgere gli alunni di tutte le classi e dare importanza all'attività sportiva come sano stile di vita senza la ricerca assoluta del risultato

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014



### Risultati attesi

---

Favorire negli studenti una sensibilizzazione al movimento e allo star bene a scuola  
Sviluppare la consapevolezza del ruolo formativo svolto dall'attività motoria e sportiva  
Creare un'abitudine al movimento e alla pratica sportiva come stile di vita regolare e quotidiana  
Favorire la presa di coscienza delle proprie potenzialità, autostima, autocontrollo, osservazione delle regole e assunzione di un comportamento leale  
Miglioramento delle capacità di relazionarsi e di socializzare  
Coinvolgere e qualificare gli alunni nei compiti di Alunno tutor per il conseguimento di una sempre più efficace organizzazione e gestione del Centro Sportivo Studentesco.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

### Risorse materiali necessarie:

---

Strutture sportive

Palestra

## ● PROGETTI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE

---

- PREVENZIONE TUMORI E RELAZIONE CON SANA ALIMENTAZIONE E CORRETTI STILI DI VITA, conoscenza di un corretto stile di vita alimentare, come prevenzione primaria oncologia e cardiovascolare. - ANLAIDS "PROGETTO SCUOLE", Informazione e prevenzione sull'infezione HIV, AIDS e le altre infezioni a trasmissione sessuale - DIAGNOSI PRENATALE, è un intervento educativo di formazione/informazione volto a presentare agli studenti l'elevata specializzazione ed il contributo al progresso della Diagnostica Prenatale, i servizi e le soluzioni diagnostiche avanzate di oggi con riflessione sul passaggio dalla medicina curativa a quella predittiva.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---



- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

Miglioramento dei comportamenti individuali e crescita della consapevolezza dell'importanza di uno stile di vita sano

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

## Risorse materiali necessarie:

---

Aule

Magna

Aula generica

## ● HATE

---

Il progetto nasce dalla necessità di conoscere, controllare e prevenire fenomeni di bullismo e cyberbullismo, promuovere una riflessione sulle tematiche della sicurezza on line, favorire l'integrazione delle tecnologie digitali nella didattica con l'obiettivo di garantire un uso consapevole e corretto della rete attraverso la costruzione di strategie finalizzate a rendere internet un luogo più sicuro.



### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

### Risultati attesi

---

Costruire dinamiche relazionali positive per prevenire, contrastare e recuperare i fenomeni del bullismo e del cyberbullismo; promuovere interventi di collaborazione, tutoring, aiuto reciproco e competenze di cittadinanza attiva e costituzione; conoscere e riconoscere i pericoli della Rete; utilizzare in modo corretto e responsabile gli strumenti di comunicazione/interazione attualmente disponibili su internet.

Destinatari

Classi aperte parallele

Altro

Risorse professionali

Esterno

### Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Informatica

Aule

Magna

Aula generica



### ● ECO-SCHOOLS

---

L'Istituto è inserito in una rete di scuole che si pone l'obiettivo di educare alla sostenibilità, promuovendo comportamenti rispettosi dell'ambiente e della comunità, di adottare buone pratiche che riducano l'impatto ambientale. Alla scuola che raggiunge gli obiettivi sarà assegnata la Bandiera Verde Internazionale.

### ● POTENZIAMENTO LINGUISTICO

---

Attivazione di corsi pomeridiani di lingua con possibilità di accedere all'esame di certificazione europea.

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

#### Risultati attesi

---

Miglioramenti delle competenze linguistiche L2 e diffusione delle certificazioni linguistiche nella popolazione scolastica.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Lingue

Aule

Aula generica

## ● Jam Session

---

Incontri dedicati alla didattica ed alla pratica musicale

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

---

Socializzazione tra gli studenti Lotta alla dispersione scolastica Potenziamento dell'integrazione

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno



### Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori	Con collegamento ad Internet
Aule	Aula generica

## ● Aperimondo

---

progettazione ed organizzazione di un "apericena" il mercoledì dalle 17:30 alle 19:30 presso l'Aula Magna dell'Istituto

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
  - alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
  - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
  - prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



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

## Risultati attesi

---

Miglioramento nell'ambito delle competenze professionalizzanti

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori	Sala
	Bar
Aule	Magna

## ● L'AULA VERDE: "BUONE PRATICHE PER LIMITARE IL RISCALDAMENTO GLOBALE"

---

valorizzazione dell'azienda agraria e degli spazi aperti del San Benedetto attraverso l'esperienza pratica degli studenti (previsione triennale)

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo





tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

Miglioramento delle competenze professionalizzanti lotta alla dispersione scolastica  
Socializzazione tra gli studenti e i docenti

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Agraria

Aule

Aula generica



## ● Orientamento in entrata

---

Azione 1: OPEN DAY – PRESENTAZIONE OFFERTA FORMATIVA NELLE SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO – SPORTELLINO INFORMATIVO PER LE FAMIGLIE Azione 2: curricolo verticale di scienze con le scuole medie □ Biochimicando □ L'origine del nostro cibo

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- definizione di un sistema di orientamento

## Risultati attesi

---

Maggiore integrazione con gli stockholder del territorio Consapevole orientamento e riorientamento della popolazione scolastica



Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

**Laboratori**

Chimica

Fisica

Informatica

Lingue

Cucina

Pasticceria

Sala

Bar

Accoglienza turistica

Agraria

**Aule**

Magna

**Strutture sportive**

Campo Basket-Pallavolo all'aperto

Palestra

PALESTRA LEGGERA

## ● TEEN STAR – EDUCAZIONE AFFETTIVITÀ

Educazione alla sessualità programma Teen STAR



### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

### Risultati attesi

---

Ricadute sulla socialità tra i ragazzi

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

### Risorse materiali necessarie:

---

Aule	Aula generica
Strutture sportive	Palestra

## Approfondimento

informazioni sul sito: <https://www.teenstar.it/index.asp>

### ● La corsa contro la fame

---

partecipazione al progetto didattico internazionale di educazione alla cittadinanza globale e alla solidarietà: 'La corsa contro la fame' - promosso da Azione contro la fame  
<https://azionecontrolafame.it/scuole/>



## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

Migliorare gli stili di vita

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

---

Strutture sportive

Palestra



### ● Naturalmente

---

Lezioni di attività tecnico/pratica e orienteering all'interno dell'Istituto con istruttore/i e materiali forniti a titolo gratuito. Le attività si concluderanno con un progetto sportivo residenziale finale (aprile/maggio) presso CLUB VILLAGE & HOTEL SPIAGGIA ROMEA – Lido delle Nazioni.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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

### Risultati attesi

---

Miglioramenti nell'ambito della socializzazione  
Miglioramenti nell'ambito della pratica sportiva  
Miglioramenti delle soft-skills Adaptability e Interpersonal

Destinatari

Altro

### Risorse materiali necessarie:

---



Strutture sportive

Palestra

PALESTRA LEGGERA

## ● I DOLCI DEL "SAN BENEDETTO"

Laboratorio di Pasticceria: produzione di dolci che verranno venduti presso il bar della scuola. Individuazione di allergeni dei prodotti dolciari realizzati e compilazione delle etichette bioadesive da apporre sulle confezioni.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

### Risultati attesi

Miglioramento nella pratica laboratoriale

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

### Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Pasticceria



## ● IL FORNO...UN LABORATORIO...UNA NUOVA OPPORTUNITÀ

---

attività laboratoriale formativa per la produzione di pizza, pane, dolci ed eventuali altre produzioni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

---

Miglioramento della pratica laboratoriale

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Pasticceria





## Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

### ● Eco-schools puliamo il mondo: iniziamo dal San Benedetto

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia
- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio dalla cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE



- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico

- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



### Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Acquisire competenze green

## Risultati attesi

---

Orientare verso comportamenti sostenibili

Orientare verso l'economia circolare.

## Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

## Collegamento con la progettualità della scuola

---

- Obiettivi formativi del PTOF



- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

## Informazioni

---

### Descrizione attività

La scuola ha aderito al progetto internazionale "Eco-Schools" nel quadro di un ampio intervento promosso dal Comune di Latina. Il piano si pone l'obiettivo di porre gli studenti al centro del cambiamento orientandoli all'adozione di comportamenti sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Nell'ambito del programma la scuola è indirizzata a compiere "7 passi" per orientare l'istituto scolastico verso l'adozione di pratiche di gestione sostenibili.

Concretamente nell'anno scolastico 2021-2022 L'Istituto San Benedetto si è concentrato su quattro temi: SALUTE, RIFIUTI, MOBILITÀ e TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ. Si è scelto questo percorso, partendo dalla necessità di avviare a scuola un sistema di raccolta differenziata, non ancora messo a sistema. Esigenza molto sentita vista la natura dell'Istituto che conta anche un convitto, un'azienda agraria e diversi laboratori a servizio degli indirizzi alberghiero, agrario e chimico. Il progetto che ha visto il riconoscimento della bandiera arancione per il nostro Istituto, ha sviluppato due percorsi paralleli: la promozione di diverse iniziative promosse da Legambiente, WWF e Carabinieri Forestali, allo scopo di sensibilizzare l'intera comunità scolastica e la formazione. I percorsi di formazione, integrati nel curriculum scolastico, hanno visto la collaborazione di diversi soggetti e ambiti. In particolare sono state svolte giornate di formazione rivolte a studenti e personale ATA da "ABC Ambiente" del Comune di Latina; partecipazione alla Conferenza SAMFIX promossa dall'Ente parco del Circeo. Inoltre il percorso è stato integrato assieme ai progetti "LIFE greenchange", "Educare all'Europa per una nuova generazione di europei" e "GREEN learning". A tutto ciò sono seguite azioni concrete quali l'organizzazione della raccolta differenziata nelle aule, la sperimentazione del compostaggio nell'azienda agraria e la partecipazione al "mercato della solidarietà", nel calendario delle azioni del progetto UNICEF "Lost in education".

### Destinatari



- Studenti
- Personale scolastico

## Tempistica

- Triennale

## Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica

## ● Attività laboratoriali per serre idroponica e aroponica

### Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle infrastrutture
- La rigenerazione delle opportunità

### Obiettivi dell'attività



#### Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico



#### Obiettivi ambientali

- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



· Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



### Obiettivi economici

· Conoscere la bioeconomia

· Conoscere il sistema dell'economia circolare

· Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

## Risultati attesi

---

.Progettazione di serre idroponica e aeroponica

Realizzazione delle serre

Rigenerazione della didattica in senso laboratoriale

Rigenerazione dei contenuti in ambito della sostenibilità ambientale

## Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 14: Conservare e utilizzare in modo durevole le risorse marine
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

## Collegamento con la progettualità della scuola

---



- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

## Informazioni

---

### Descrizione attività

L'istituto tramite il bando EDULAB sta sperimentando la tecnica di coltivazione agronomica aeroponica, questa tecnica nebulizza direttamente la soluzione nutritiva sulle radici della pianta tramite un sistema di controllo computerizzato che monitora i parametri produttivi delle piante garantendo così una crescita equilibrata della coltura. Il sistema è in grado di recuperare e riutilizzare la soluzione nutritiva non assorbita dalle radici, riducendo così il consumo di acqua, di fertilizzanti e la loro dispersione nell'ambiente.

Scegliere un processo produttivo sostenibile a minor impatto ambientale, rappresenta il modo per utilizzare al meglio e con minor spreco le risorse naturali. Utilizzare tecniche innovative di produzione fuori suolo in ambiente controllato permette di ottenere alimenti più sani e di ridurre fino al 98% il consumo di acqua.

Il Sistema adottato dal nostro Istituto è composto da un modulo container completo di impianti per la coltivazione fuori suolo con tecnica agronomica aeroponica per la produzione di ortaggi a foglia e a frutto, integrati con sistema digitale di controllo e gestione Agricoltura 4.0. dei parametri ambientali fondamentali per lo sviluppo e la crescita delle piante permettendo una gestione ottimale anche da remoto.

La soluzione digitale per la condivisione dei risultati delle varie sperimentazioni all'interno dell'Istituto è capace di mettere a disposizione strumenti, test evoluti a studenti e docenti focalizzabili su obiettivi specifici, come il controllo dei parametri di crescita delle piante.



### Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

### Tempistica

- Triennale

### Tipologia finanziamento

- Fondi PON



## Attività previste in relazione al PNSD

### Ambito 1. Strumenti

### Attività

Titolo attività: DIGITALIZZAZIONE  
AMMINISTRATIVA DELLA SCUOLA  
AMMINISTRAZIONE DIGITALE

- Digitalizzazione amministrativa della scuola

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

L'Istituto ha da qualche anno iniziato il percorso di digitalizzazione della scuola, attraverso il software "SCUOLA DIGITALE", il servizio "SPORTELLO DIGITALE" collegato ad esso e l'impiego del registro elettronico. Questi strumenti sono indispensabili per l'attuazione della normativa sulla dematerializzazione. Lo "SPORTELLO DIGITALE" consente alla scuola di automatizzare le richieste dei procedimenti amministrativi, come ad esempio certificati, ricostruzioni di carriera, duplicati di documenti, nulla osta, pagelle ecc.. Le richieste possono essere effettuate direttamente sul sito della scuola. Il processo di digitalizzazione amministrativa della scuola è ancora in corso, e in fase di completamento. L'obiettivo finale è quello di azzerare la produzione cartacea e di rendere semplici e immediati i procedimenti amministrativi per il personale scolastico e le famiglie.

Titolo attività: SPAZI E AMBIENTI PER  
L'APPRENDIMENTO  
SPAZI E AMBIENTI PER  
L'APPRENDIMENTO

- Piano per l'apprendimento pratico (Sinergie - Edilizia Scolastica Innovativa)

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

L'istituto ha partecipato all'Avviso Pubblico per la Realizzazione di Ambienti di Apprendimento Innovativi (Scad. 17 dicembre 2018). L'Avviso si inserisce nell'ambito





Ambito 1. Strumenti

Attività

dell'Azione #7 "Piano Laboratori" del Piano nazionale per la scuola digitale (PNSD) e intende promuovere la realizzazione nelle scuole di "ambienti di apprendimento innovativi". Il team dei docenti ha progettato spazi multifunzionali. I nuovi "ambienti di apprendimento" sono ispirati a principi e pratiche didattiche innovative che mettono al centro gli studenti con il loro impegno attivo, e intende promuovere l'apprendimento cooperativo ben organizzato e la creatività.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: BIBLIOTECHE  
SCOLASTICHE COME AMBIENTI DI  
ALFABETIZZAZIONE  
CONTENUTI DIGITALI

- Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi**

L'Istituto ha partecipato con esito positivo all'Avviso pubblico per la realizzazione da parte delle istituzioni scolastiche ed educative statali di Biblioteche scolastiche innovative, concepite come centri di informazione e documentazione anche in ambito digitale (PNSD Azione#24). La biblioteca è in fase di progettazione, e potranno usufruirne tutti gli alunni dell'Istituto Comprensivo, con occasioni di apertura al territorio. La biblioteca dovrà promuovere il piacere della lettura, sarà un vero e proprio laboratorio per coltivare e implementare conoscenze, saperi, attitudini e abilità



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

trasversali, utilizzando nuove metodologie didattiche. La biblioteca sarà anche un luogo di documentazione e di alfabetizzazione informativa che fornirà a studenti, docenti e alla comunità locale spazi sia fisici sia digitali attraverso i quali accedere a un vasto panorama di saperi, conoscenze, risorse informative e formative, tradizionali e on line. I servizi offerti dalle biblioteche innovative dovranno promuovere le competenze legate al reperimento, alla fruizione, alla comprensione, alla valutazione, alla validazione e alla produzione di contenuti sia testuali sia multimediali.

Ambito 3. Formazione e  
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: RAFFORZARE LA  
FORMAZIONE INIZIALE  
SULL'INNOVAZIONE DIDATTICA  
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi**

Somministrazione di un questionario ai docenti per la rilevazione dei bisogni formativi nell'ambito delle nuove metodologie didattiche e delle nuove tecnologie. Organizzazione di corsi o esperienze di ricerca-azione sulle nuove metodologie didattiche e sull'uso efficace degli strumenti tecnologici di cui l'Istituto dispone.

Titolo attività: UN ANIMATORE  
DIGITALE IN OGNI SCUOLA  
ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati**



Ambito 3. Formazione e  
Accompagnamento

Attività

**attesi**

L'istituto ha individuato un animatore digitale (Nota MIUR Prot. n. 17791 del 19/11/2015) con il compito di coordinare e favorire l'attuazione del PNSD, insieme all'animatore digitale opera il Team per l'Innovazione e il Team si occuperà di monitorare le esigenze, di proporre esperienze formative e di elaborare e facilitare l'attuazione di progetti PNSD, in collaborazione con lo staff di Istituto.

Titolo attività: GOOGLES APP FOR  
EDUCATION  
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati  
attesi**

Incentivare un utilizzo delle Google Apps for Education nella quotidianità dell'Istituto.

Titolo attività: CREAZIONE DI  
SOLUZIONI INNOVATIVE  
ACCOMPAGNAMENTO

- Un galleria per la raccolta di pratiche

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati  
attesi**

Co-costruzione di ambienti di apprendimento, anche virtuali, che promuovano l'uso consapevole del digitale.



## Valutazione degli apprendimenti

### Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

SAN BENEDETTO - LTRA01602G

IPA SAN BENEDETTO SERALE - LTRA01650V

SAN BENEDETTO - LTTD01601R

SAN BENEDETTO - LTVC010005

### Criteri di valutazione comuni

L'Istituto ha individuato per tutti gli indirizzi criteri comuni di valutazione delle prove scritte ed orali, una griglia specifica per l'attribuzione del voto di condotta; adotta la partizione delle attività didattiche in due quadrimestri e per gli scrutini, sia in corso d'anno che finale, voto unico in tutte le discipline.

La valutazione tiene conto dei seguenti elementi essenziali:

il profitto considerato anche in base ai progressi dal livello di partenza al raggiungimento degli obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, abilità e competenze;

l'assiduità nella frequenza;

la partecipazione al dialogo educativo;

l'interesse e l'impegno profusi nel proprio lavoro;

la capacità e le attitudini individuali;

l'acquisizione di competenze trasversali e specifiche del settore professionale.

La valutazione dell'utenza è improntata al principio della trasparenza grazie all'utilizzo del registro elettronico.

I docenti definiscono programmi, obiettivi, tempi, modi delle verifiche, criteri di valutazione e li rendono noti agli studenti, aiutandoli ad individuare i loro punti di forza e di debolezza al fine di accrescerne l'autostima e metterli in condizione di superare eventuali difficoltà.

In questo contesto si inserisce il Progetto Formativo Individuale (PFI) per il biennio e le classi terze del professionale che, modellandosi sul processo evolutivo dell'alunno, ne personalizza iter



scolastico. L' art. 5 del D. L.vo n. 61 del 13 aprile 2017, declina l' "Assetto Didattico" che caratterizza la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, operativa dall' AS '18-'19 a partire dalle classi prime. In esso si specifica che il PFI viene effettuato al primo anno di frequenza, si basa su un "bilancio personale" che, evidenziando saperi e competenze acquisite da ciascuno studente anche in modo non formale e informale, è idoneo a rilevare potenzialità e carenze riscontrate al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. I docenti che assumono la funzione di tutor, individuati all' interno del consiglio di classe, sostengono le studentesse e gli studenti nell' attuazione e nello sviluppo del PFI. Con riferimento alle unità di apprendimento e agli obiettivi formativi delineati nel PFI, si sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite, in relazione alla misura delle competenze attese maturate. E' evidente che l'assetto didattico della riforma va in direzione di una sempre maggiore personalizzazione delle esperienze e dei contesti di apprendimento; tale dinamica amplia il concetto di "inclusione" contribuendo, di conseguenza, a contrastare il fenomeno dell'abbandono scolastico.

## **Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica**

La valutazione La Legge dispone che l'insegnamento dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR n. 122/2009. L'attribuzione dei voti è effettuata secondo i criteri e gli strumenti riportati sulla valutazione adottato dal collegio docenti e allegato al PTOF. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico. In ragione di siffatto carattere trasversale della nuova disciplina così come delineato nelle linee guida (all.A al DM 35/2020), la programmazione declinata non costituisce affatto un contenitore rigido (anche con riguardo alle scansioni temporali).

Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si considererà anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati. La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti: - conoscenza degli argomenti - capacità di analisi - capacità di mettere in relazione fenomeni diversi- conoscenza dei linguaggi specifici delle diverse discipline - capacità critica.

## **Criteri di valutazione del comportamento**

L'attribuzione, in sede di scrutinio finale, di un voto di comportamento inferiore a sei decimi preclude l'ammissione alla classe successiva e all'esame di Stato.



Il voto di condotta è proposto in sede di scrutinio dal coordinatore di classe sulla base dei criteri tendenziali indicati dal Collegio dei Docenti per l'attribuzione dei voti e di seguito riportati, e tenendo conto delle indicazioni dei colleghi.

**VOTO 10**

Frequenza assidua

Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto

Interesse e partecipazione costante al dialogo educativo

Comportamento propositivo e collaborativo

Utilizzo corretto e responsabile del materiale e delle strutture della scuola

**VOTO 9**

Frequenza non sempre regolare

Rispetto del Regolamento d'Istituto

Interesse e partecipazione attiva al dialogo educativo

Comportamento positivo

Utilizzo corretto del materiale e delle strutture della scuola

**VOTO 8**

Frequenza regolare

Rispettoso ma con ammonizione individuale del Regolamento d'Istituto

Interesse e partecipazione non sempre costanti al dialogo educativo

Comportamento non sempre collaborativo

Utilizzo quasi sempre corretto del materiale e delle strutture della scuola

**VOTO 7**

Frequenza irregolare

Non rispettoso e con più ammonizioni individuali del Regolamento d'Istituto

Interesse e partecipazione fortemente discontinui al dialogo educativo

Comportamento poco collaborativo

Utilizzo poco corretto del materiale e delle strutture della scuola

**VOTO 6**

Frequenza molto irregolare

Non rispettoso con ammonizioni e provvedimenti disciplinari del Regolamento d'Istituto

Interesse e partecipazione inesistenti al dialogo educativo

Comportamento poco collaborativo

Utilizzo inadeguato e scorretto del materiale e delle strutture della scuola

## **Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe**



## successiva

### VALUTAZIONI

CLASSI 1<sup>^</sup>: gli alunni che avranno fino a 4 insufficienze di cui 2 gravi e 2 lievi saranno sospesi dal giudizio, come da delibera del collegio. Oltre le 4 insufficienze, oppure con 4 insufficienze di cui 3 gravi e 1 lieve si procede alla NON ammissione.

CLASSI 2<sup>^</sup>,3<sup>^</sup>,4<sup>^</sup>: gli alunni che avranno fino a 3 insufficienze di 2 gravi e 1 lieve saranno sospesi dal giudizio. Oltre le 3 insufficienze oppure con 3 insufficienze gravi si procede alla NON ammissione.

Insufficienza grave valutazione minore o uguale a 4.

Insufficienza lieve valutazione uguale a 5.

CLASSI 5<sup>^</sup> l'ammissione/non ammissione all'Esame di Stato è oggetto di O.M. di Ministero dell'Istruzione pubblicata per ogni anno scolastico

ASSENZE ai sensi dell'art. 2, comma 10, e dell'art. 14, comma 7, del D.P.R. 122/2009, nella Scuola Secondaria di secondo grado, la validità dell'anno scolastico è vincolata alla frequenza di  $\frac{3}{4}$  dell'anno (considerato il monte ore complessivo). Il monte ore annuale è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale (32 ore) per il numero di settimane di scuola che convenzionalmente viene fissato a trentatré. Il monte ore annuale di riferimento, dunque, è quello complessivo e non quello delle singole discipline.

Sono considerate assenze tutte le situazioni di effettiva non frequenza dello studente all'attività didattica e quindi: ritardi, uscite anticipate, assenze per l'intero arco della giornata.

Il calcolo delle assenze viene calcolato sulla base della frequenza registrata sul registro elettronico.

Non rientrano tra le assenze le ore dedicate ad assemblea d'Istituto e le attività di P.C.T.O svolte n orario curriculare. È da considerarsi attività didattica ordinaria (quindi non calcolabile come assenza, purché effettivamente svolta) la partecipazione degli alunni (classi intere o singoli alunni) con la scuola ad attività e progetti previsti dal P.T.O.F., che comportino una presenza fuori aula o fuori sede.

Tipologie di assenza ammesse alla deroga (art.14, c.7 DPR 122 del 2009). La deroga è prevista per assenze debitamente documentate, a condizione che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli studenti interessati Le tipologie di assenze ammesse alla deroga riguardano:

a. Motivi di salute eccezionali e documentati in itinere e non a conclusione dell'anno scolastico, con certificazioni di strutture pubbliche o con codice regionale: ricovero ospedaliero- cure domiciliari per gravi patologie, in forma continuativa o ricorrente, terapie saltuarie e/o ricorrenti per gravi patologie, visite specialistiche ospedaliere e day Hospital (anche riferite ad un giorno);

b. Motivi personali e/o di famiglia, eccezionali e documentati: provvedimenti dell'autorità giudiziaria, attivazione di separazione dei genitori in coincidenza con l'assenza; gravi patologie e lutti dei



componenti del nucleo familiare entro il II grado; rientro nel paese d'origine per motivi legali; trasferimento della famiglia.

c. Donazioni di sangue;

d. Partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal CONI; partecipazione ad attività organizzate ed autorizzate dalla scuola, compresi i Giochi Sportivi Studenteschi;

e. Adesioni a confessioni religiose che prevedono giorni di riposo.

Per gli alunni con disabilità, il monte ore personalizzato, definito in accordo con l'equipe multidisciplinare e la famiglia, può essere specificato nel Piano Educativo

Personalizzato/Individualizzato. Tali deroghe sono valide a condizione che le assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati, determinando in tal caso l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva e all'esame finale. Si ricorda che la frequenza da parte degli studenti di attività didattiche svolte al di fuori della classe o dall'Istituto rientra pienamente nell'orario annuale.

Gli studenti che al termine delle lezioni non possono essere valutati per malattia o trasferimento della famiglia, sono ammessi a sostenere, prima dell'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, prove suppletive (Legge n. 352/1995).

## **Criteria per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato**

L'ammissione/non ammissione all'Esame di Stato è oggetto di O.M. di Ministero dell'Istruzione pubblicata per ogni anno scolastico

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

È possibile integrare i crediti scolastici con i crediti formativi, attribuiti a seguito di attività extrascolastiche svolte in differenti ambiti; in questo caso la validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe, il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi sono acquisite al di fuori della scuola di appartenenza. Ai fini del credito formativo saranno considerate valide le sotto indicate attività

**ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI**





Esperienze di studio all'estero certificate da enti accreditati (trimestre, semestre, annuale) punti 0.5

Progetti europei (Erasmus+) punti 0.3

Conseguimento patente europea (E.C.D.L. - EIPASS) accreditati punti 0.4

Certificazioni/diplomi di lingua straniera rilasciati presso enti e istituti accreditati punti 0.4

Attività di volontariato svolte presso associazioni riconosciute a livello nazionale (minimo 20 ore) punti 0.3

Attività sportive:

partecipazione a campionati almeno regionali, classificazione nelle prime tre posizioni di gare almeno provinciali (certificazione rilasciata dalla federazione di appartenenza) punti 0.4

Corsi di musica (Conservatorio) punti 0.3

La partecipazione a iniziative complementari e integrative non dà luogo all'acquisizione dei crediti formativi, ma rientrando tra le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza, concorrono alla definizione del credito scolastico all'interno della banda di oscillazione individuata dalla media dei voti con attribuzione di punti 0.1:

Frequenza assidua (max 20% di assenza per disciplina)

PARAMETRI PER IL CALCOLO PUNTI OSCILLAZIONE con attribuzione di punti 0.1

Frequenza Assidua (max 20% di ore di assenza per disciplina)

Interesse e impegno

campionati studenteschi

eventi dell'istituto

Religione Cattolica / Attività alternative



## Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

### Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

---

#### Opportunità

Individuazione efficace nel PAI degli aspetti organizzativi e gestionali possibilità attraverso lo stesso di verifica efficace degli obiettivi

Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti

Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola

Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi da parte del corpo docente con strategie riferite ai singoli casi, concretizzate attraverso PEI e PDP con relativo monitoraggio ed eventuale aggiornamento dei Piani Educativi effettuati nei consigli di classe ordinari e specifici, a partire dal corrente anno e ampliato con il PFI.

Regolarità nell'attuazione delle azioni per inclusione da parte dell'assistenza sensoriale e dell'assistenza specialistica che consente coinvolgimenti di tipo didattico e relazionale

Valorizzazione delle risorse esistenti attraverso l'offerta dello sportello d'ascolto e di laboratori inclusivi

Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione

Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico per la continuità tra i diversi ordini di scuola

Progettazione dei PCTO con personalizzazione delle attività

#### Vincoli

Definizione parziale di un progetto inclusivo d'Istituto

Partecipazione disomogenea dei CDC nella formulazione dei Piani Educativi Individualizzati



Scarsa formazione sulle tematiche inclusive nel corpo docente d'istituto

Assenza di reti tra scuola ed enti territoriali per l'attuazione della piena inclusività del soggetto fragile

Mancanza di supporti altri , quali spazi didattici, trasporti e risorse per l'organizzazione di attività formative per l'inclusività di soggetti fragili

Difficoltà di comunicazione e condivisione dei piani con i servizi TMSEER

Popolazione genitoriale con difficoltà socio\_culturale\_economico che difficilmente coadiuva nella formazione

Dislocazione della sede scolastica in zona periferica che in orario pomeridiano non facilita la fruibilità di attività laboratoriali / e o di studio aggiuntive a quelle curricolari

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

---

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Assistenza specialistica

## Definizione dei progetti individuali

---

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

Il piano viene elaborato in collaborazione tra famiglia, ASL e consiglio di classe tenendo conto della documentazione e dell'osservazione durante l'attività didattica.

### **Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI**



Famiglia, docenti e Asl

## Modalità di coinvolgimento delle famiglie

---

### Ruolo della famiglia

La famiglia collabora con la scuola nella predisposizione del PEI, partecipa al GLHO, al ricevimento dei genitori e fornisce periodicamente le informazioni riguardo l'alunno e informa la scuola per eventuali aggiornamenti della certificazione

### Modalità di rapporto scuola-famiglia

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

## Risorse professionali interne coinvolte

---

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e

Partecipazione a GLI



simili)

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e  
simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e  
simili)

Tutoraggio alunni

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e  
simili)

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Assistenti alla  
comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

## Rapporti con soggetti esterni

---

Unità di valutazione  
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto  
individuale

Unità di valutazione  
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità



## Piano per la didattica digitale integrata

### Regolamento per la Didattica digitale integrata

#### IL CONSIGLIO D'ISTITUTO

VISTO il D.Lgs. 16 aprile 1994, n. 297, Testo Unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado;

VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, Regolamento dell'autonomia scolastica;

VISTA la Legge 13 luglio 2015, n. 107, Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti;

VISTO il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

VISTA la Legge 22 maggio 2020, n. 35, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19;

VISTA la Legge 6 giugno 2020, n. 41, Conversione in legge con modificazioni del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, recante misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato;

VISTO il D.M. 26 giugno 2020, n. 39, Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021 (Piano scuola 2020/2021);

VISTA l'O.M. 23 luglio 2020, n. 69;

VISTO il D.M. 7 agosto 2020, n. 89, Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39;

VISTO il C.C.N.L. comparto Istruzione e Ricerca 2016-2018 del 19 aprile 2018;

VISTO il C.C.N.L. comparto Scuola 2006-2009 del 29 novembre 2007;

VISTO il Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di



sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19 del 6 agosto 2020;

VISTO il Regolamento di Istituto recante misure di prevenzione e contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 approvato con delibera del Consiglio di Istituto n. XXX del XXX;

CONSIDERATE le Linee guida e le Note in materia di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 in ambito scolastico e l'avvio in sicurezza dell'anno scolastico 2020/2021 emanate dal Comitato Tecnico-Scientifico e dai diversi Uffici Scolastici Regionali;

CONSIDERATA l'esigenza primaria di garantire misure di prevenzione e mitigazione del rischio di trasmissione del contagio da SARS-CoV-2 tenendo conto del contesto specifico dell'Istituzione scolastica e dell'organico dell'autonomia a disposizione;

CONSIDERATA l'esigenza di garantire il diritto all'apprendimento degli studenti nel rispetto del principio di equità educativa e dei bisogni educativi speciali individuali;

CONSIDERATA l'esigenza di garantire la qualità dell'offerta formativa in termini di maggior integrazione tra le modalità didattiche in presenza e a distanza con l'ausilio delle piattaforme digitali e delle nuove tecnologie in rapporto all'esigenza di prevenire e mitigare il rischio di contagio da SARS-CoV-2,

#### DELIBERA

l'approvazione del presente Regolamento di Istituto per la Didattica digitale integrata (DDI).

#### Art. 1 – Finalità, ambito di applicazione e informazione

1. Il presente Regolamento individua le modalità di attuazione della Didattica digitale integrata dell'Istituto di Istruzione Superiore San Benedetto di Latina.

2. Il Regolamento è redatto tenendo conto delle norme e dei documenti elencati in premessa ed è approvato, su impulso del Dirigente scolastico, dal Collegio dei docenti, l'organo collegiale responsabile dell'organizzazione delle attività didattiche ed educative della Scuola, e dal Consiglio d'Istituto, l'organo di indirizzo politico-amministrativo e di controllo della scuola che rappresenta tutti i componenti della comunità scolastica.

3. Il presente Regolamento ha validità a partire dall'anno scolastico 2020/2021 e può essere modificato dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di Istituto anche su proposta delle singole componenti scolastiche e degli Organi collegiali, previa informazione e condivisione da parte della comunità scolastica.



4. Il Dirigente scolastico consegna o invia tramite posta elettronica a tutti i membri della comunità scolastica il presente Regolamento e ne dispone la pubblicazione sul sito web istituzionale della Scuola.

#### Art. 2 - Premesse

1. A seguito dell'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2, il D.L. 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, con Legge 6 giugno 2020, n. 41, all'articolo 2, comma 3, stabilisce che il personale docente assicura le prestazioni didattiche nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione, ed integra pertanto l'obbligo, prima vigente solo per i dirigenti scolastici, di "attivare" la didattica a distanza mediante adempimenti dirigenziali relativi all'organizzazione dei tempi di erogazione, degli strumenti tecnologici, degli aiuti per sopperire alle difficoltà delle famiglie e dei docenti privi di sufficiente connettività.

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

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

3. La DDI è uno strumento utile anche per far fronte a particolari esigenze di apprendimento delle studentesse e degli studenti, quali quelle dettate da assenze prolungate per ospedalizzazione, terapie mediche, esigenze familiari, pratica sportiva ad alto livello, etc.

4. La DDI consente di integrare e arricchire la didattica quotidiana in presenza. In particolare, la DDI è uno strumento utile per

- Gli approfondimenti disciplinari e interdisciplinari;
- La personalizzazione dei percorsi e il recupero degli apprendimenti;
- Lo sviluppo di competenze disciplinari e personali;
- Il miglioramento dell'efficacia della didattica in rapporto ai diversi stili di apprendimento (sensoriale: visuale, uditivo, verbale o cinestesico, globale-analitico, sistematico-intuitivo, esperienziale, etc.);





- Rispondere alle esigenze dettate da bisogni educativi speciali (disabilità, disturbi specifici dell'apprendimento, svantaggio linguistico, etc.).

4. Le attività integrate digitali (AID) possono essere distinte in due modalità, sulla base dell'interazione tra insegnante e gruppo di studenti. Le due modalità concorrono in maniera sinergica al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento e allo sviluppo delle competenze personali e disciplinari:

- Attività sincrone, ovvero svolte con l'interazione in tempo reale tra gli insegnanti e il gruppo di studenti. In particolare, sono da considerarsi attività sincrone
  - Le videolezioni in diretta, intese come sessioni di comunicazione interattiva audio-video in tempo reale, comprendenti anche la verifica orale degli apprendimenti;
  - Lo svolgimento di compiti quali la realizzazione di elaborati digitali o la risposta a test più o meno strutturati con il monitoraggio in tempo reale da parte dell'insegnante, ad esempio utilizzando applicazioni quali Google Documenti o Socrative;
- Attività asincrone, ovvero senza l'interazione in tempo reale tra gli insegnanti e il gruppo di studenti. Sono da considerarsi attività asincrone le attività strutturate e documentabili, svolte con l'ausilio di strumenti digitali, quali
  - L'attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante;
  - La visione di videolezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante;
  - Esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali nell'ambito di un project work.

Pertanto, non rientra tra le AID asincrone la normale attività di studio autonomo dei contenuti disciplinari da parte delle studentesse e degli studenti, ma le AID asincrone vanno intese come attività di insegnamento-apprendimento strutturate e documentabili che prevedono lo svolgimento autonomo da parte delle studentesse e degli studenti di compiti precisi assegnati di volta in volta, anche su base plurisettimanale o diversificati per piccoli gruppi.

5. Le unità di apprendimento online possono anche essere svolte in modalità mista, ovvero alternando momenti di didattica sincrona con momenti di didattica asincrona anche nell'ambito della stessa lezione. Combinando opportunamente la didattica sincrona con la didattica asincrona è possibile realizzare esperienze di apprendimento significative ed efficaci in modalità capovolta o episodi di apprendimento situato (EAS), con una prima fase di presentazione/consegna, una fase di confronto/produzione autonoma o in piccoli gruppi e un'ultima fase plenaria di verifica/restituzione.

6. La progettazione della DDI deve tenere conto del contesto e assicurare la sostenibilità delle



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

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

8. I docenti per le attività di sostegno concorrono, in stretta correlazione con i colleghi, allo sviluppo delle unità di apprendimento per la classe curando l'interazione tra gli insegnanti e tutte le studentesse e gli studenti, sia in presenza che attraverso la DDI, mettendo a punto materiale individualizzato o personalizzato da far fruire alla studentessa o allo studente con disabilità in accordo con quanto stabilito nel Piano educativo individualizzato.

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

- Attività di formazione interna e supporto rivolte al personale scolastico docente e non docente, anche attraverso la creazione e/o la condivisione di guide e tutorial in formato digitale e la definizione di procedure per la corretta conservazione e/o la condivisione di atti amministrativi e dei prodotti delle attività collegiali, dei gruppi di lavoro e della stessa attività didattica;
- Attività di alfabetizzazione digitale rivolte alle studentesse e agli studenti dell'Istituto, anche attraverso il coinvolgimento di quelli più esperti, finalizzate all'acquisizione delle abilità di base per l'utilizzo degli strumenti digitali e, in particolare, delle piattaforme in dotazione alla Scuola per le attività didattiche.

### Art. 3 - Piattaforme digitali in dotazione e loro utilizzo

1. Le piattaforme digitali istituzionali in dotazione all'Istituto sono

- Il Registro elettronico Axios - consente di gestire il Giornale del professore, l'Agenda di classe, le valutazioni, le note e le sanzioni disciplinari, la Bacheca delle comunicazioni e i colloqui scuola-famiglia.
- La Google Suite for Education (o GSuite), fornita gratuitamente da Google a tutti gli istituti scolastici con la possibilità di gestire fino a 10.000 account 'utente. La GSuite in dotazione



all'Istituto è associata al dominio della scuola e comprende un insieme di applicazioni sviluppate direttamente da Google, quali Gmail, Drive, Calendar, Documenti, Fogli, Presentazioni, Moduli, Meet, Classroom, o sviluppate da terzi e integrabili nell'ambiente, alcune delle quali particolarmente utili in ambito didattico.

Ciascun docente, nell'ambito della DDI, può comunque integrare l'uso delle piattaforme istituzionali con altre applicazioni web che consentano di documentare le attività svolte, sulla base delle specifiche esigenze di apprendimento delle studentesse e degli studenti.

2. Nell'ambito delle AID in modalità sincrona, gli insegnanti firmano il Registro di classe in corrispondenza delle ore di lezione svolte come da orario settimanale delle lezioni sincrone della classe. Nelle note l'insegnante specifica l'argomento trattato e/o l'attività svolta.

3. Nell'ambito delle AID in modalità asincrona, gli insegnanti appuntano sull'Agenda di classe, in corrispondenza del termine della consegna, l'argomento trattato e l'attività richiesta al gruppo di studenti, avendo cura di evitare sovrapposizioni con le altre discipline che possano determinare un carico di lavoro eccessivo.

4. L'insegnante crea, per ciascuna disciplina di insegnamento e per ciascuna classe, un corso su Google Classroom da nominare come segue: Classe Anno scolastico – Disciplina (ad esempio: 2ALISS 2020/2021 – Italiano) come ambiente digitale di riferimento la gestione dell'attività didattica sincrona ed asincrona. L'insegnante invita al corso tutte le studentesse e gli studenti della classe utilizzando gli indirizzi email del gruppo classe (es. 2a-alberghiero@ipasanbenedetto.edu.it).

#### Art. 4 - Quadri orari settimanali e organizzazione della DDI come strumento unico

1. Nel caso sia necessario attuare l'attività didattica interamente in modalità a distanza, ad esempio in caso di nuovo lockdown o di misure di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 che interessano per intero uno o più gruppi classe, la programmazione delle AID in modalità sincrona segue un quadro orario settimanale delle lezioni stabilito con determina del Dirigente scolastico. A ciascuna classe è assegnato un monte ore settimanale di almeno 20 unità orarie da 50 minuti di attività didattica sincrona.

2. In tal caso, ciascun insegnante completerà autonomamente, in modo organizzato e coordinato con i colleghi del Consiglio di classe, il proprio monte ore disciplinare, calcolato in unità orarie da 50 minuti, con AID in modalità asincrona. Il monte ore disciplinare non comprende l'attività di studio autonomo della disciplina normalmente richiesto alla studentessa o allo studente al di fuori delle AID asincrone.

3. Tale riduzione dell'unità oraria di lezione è stabilita

- Per motivi di carattere didattico, legati ai processi di apprendimento delle studentesse e



degli studenti, in quanto la didattica a distanza non può essere intesa come una mera trasposizione online della didattica in presenza;

- Per la necessità salvaguardare, in rapporto alle ore da passare al computer, la salute e il benessere sia degli insegnanti che delle studentesse e degli studenti, in tal caso equiparabili per analogia ai lavoratori in smart working.

4. Ai sensi delle CC.MM. 243/1979 e 192/1980, tale riduzione della durata dell'unità oraria di lezione non va recuperata essendo deliberata per garantire il servizio di istruzione in condizioni di emergenza e tenendo conto della necessità di predisporre l'ambiente didattico digitale adeguato al corretto svolgimento della lezione, nonché per far fronte a cause di forza maggiore con il solo utilizzo degli strumenti digitali e salvaguardare la salute e il benessere sia delle studentesse e degli studenti, sia del personale docente.

5. Di ciascuna AID asincrona l'insegnante stima l'impegno richiesto al gruppo di studenti in termini di numero di ore stabilendo dei termini per la consegna/restituzione che tengano conto del carico di lavoro complessivamente richiesto al gruppo classe e bilanciando opportunamente le attività da svolgere con l'uso di strumenti digitali con altre tipologie di studio al fine di garantire la salute delle studentesse e degli studenti.

6. Sarà cura dell'insegnante coordinatore di classe monitorare il carico di lavoro assegnato agli studenti tra attività sincrone/asincrone e online/offline, in particolare le possibili sovrapposizioni di verifiche o di termini di consegna di AID asincrone di diverse discipline.

7. Le consegne relative alle AID asincrone sono assegnate dal lunedì al sabato, entro le ore 14.00 e i termini per le consegne sono fissati dal docente in modo da consentire agli studenti di organizzare la propria attività di studio.

#### Art. 5 – Modalità di svolgimento delle attività sincrone

1. Nel caso di videolezioni rivolte all'intero gruppo classe e/o programmate nell'ambito dell'orario settimanale, l'insegnante avvierà direttamente la videolezione utilizzando Google Meet all'interno di Google Classroom, in modo da rendere più semplice e veloce l'accesso al meeting delle studentesse e degli studenti.

2. Nel caso di videolezioni individuali o per piccoli gruppi, o altre attività didattiche in videoconferenza (incontri con esperti, etc.), l'insegnante invierà l'invito al meeting su Google Meet creando un nuovo evento sul proprio Google Calendar, specificando che si tratta di una videoconferenza con Google Meet e invitando a partecipare le studentesse, gli studenti e gli altri soggetti interessati tramite il loro indirizzo email individuale o di gruppo.

3. All'inizio del meeting, l'insegnante avrà cura di rilevare la presenza delle studentesse e degli



studenti e le eventuali assenze. L'assenza alle videolezioni programmate da orario settimanale deve essere giustificata alla stregua delle assenze dalle lezioni in presenza.

4. Durante lo svolgimento delle videolezioni alle studentesse e agli studenti è richiesto il rispetto delle seguenti regole:

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

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

Il mancato rispetto delle regole elencate, sarà considerato un'infrazione ai sensi del regolamento disciplinare ed esporrà immediatamente a sanzioni disciplinari che verranno erogate dall'organo preposto (D.S., CDC, Consiglio di Istituto) che vanno dall'annotazione sul registro di classe fino alla sospensione.

#### Art. 6 - Modalità di svolgimento delle attività asincrone

1. Gli insegnanti progettano e realizzano in autonomia, ma coordinandosi con i colleghi del Consiglio di classe, le AID in modalità asincrona anche su base plurisettimanale.
2. Gli insegnanti utilizzano Google Classroom come piattaforma di riferimento per gestire gli apprendimenti a distanza all'interno del gruppo classe o per piccoli gruppi. Google Classroom



consente di creare e gestire i compiti, le valutazioni formative e i feedback dell'insegnante, tenere traccia dei materiali e dei lavori del singolo corso, programmare le videolezioni con Google Meet, condividere le risorse e interagire nello stream o via mail.

2. Google Classroom utilizza Google Drive come sistema cloud per il tracciamento e la gestione automatica dei materiali didattici e dei compiti, i quali sono conservati in un repository per essere riutilizzati in contesti diversi. Tramite Google Drive è possibile creare e condividere contenuti digitali con le applicazioni collegate, sia incluse nella GSuite, sia prodotte da terzi e rese disponibili sull'intero dominio @ipasanbenedetto.edu.it.

3. Tutte le attività svolte in modalità asincrona devono essere documentabili e, in fase di progettazione delle stesse, va stimato l'impegno orario richiesto alle studentesse e agli studenti ai fini della corretta restituzione del monte ore disciplinare complessivo.

4. Gli insegnanti progettano e realizzano le AID asincrone in maniera integrata e sinergica rispetto alle altre modalità didattiche a distanza e in presenza sulla base degli obiettivi di apprendimento individuati nella programmazione disciplinare, ponendo particolare attenzione all'aspetto relazionale del dialogo educativo, alla sua continuità, alla condivisione degli obiettivi con le studentesse e gli studenti, alla personalizzazione dei percorsi di apprendimento e alla costruzione di significati.

#### Art. 7 – Aspetti disciplinari relativi all'utilizzo degli strumenti digitali

1. Google Meet e, più in generale, Google Suite for Education, possiedono un sistema di controllo molto efficace e puntuale che permette all'amministratore di sistema di verificare quotidianamente i cosiddetti log di accesso alla piattaforma. È possibile monitorare, in tempo reale, le sessioni di videoconferenza aperte, l'orario di inizio/termine della singola sessione, i partecipanti che hanno avuto accesso e il loro orario di ingresso e uscita. La piattaforma è quindi in grado di segnalare tutti gli eventuali abusi, occorsi prima, durante e dopo ogni sessione di lavoro.

2. Gli account personali sul Registro elettronico e sulla Google Suite for Education sono degli account di lavoro o di studio, pertanto è severamente proibito l'utilizzo delle loro applicazioni per motivi che esulano le attività didattiche, la comunicazione istituzionale della Scuola o la corretta e cordiale comunicazione personale o di gruppo tra insegnanti, studentesse e studenti, nel rispetto di ciascun membro della comunità scolastica, della sua privacy e del ruolo svolto.

3. In particolare, è assolutamente vietato diffondere immagini o registrazioni relative alle persone che partecipano alle videolezioni, disturbare lo svolgimento delle stesse, utilizzare gli strumenti digitali per produrre e/o diffondere contenuti osceni o offensivi.

4. Il mancato rispetto di quanto stabilito nel presente Regolamento da parte delle studentesse e degli studenti può portare all'attribuzione di note disciplinari e all'immediata convocazione a



colloquio dei genitori, e, nei casi più gravi, all'irrogazione di sanzioni disciplinari con conseguenze sulla valutazione intermedia e finale del comportamento.

Art. 8 - Percorsi di apprendimento in caso di isolamento o condizioni di fragilità

1. Nel caso in cui le misure di prevenzione e di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 e della malattia COVID-19, indicate dal Dipartimento di prevenzione territoriale, prevedano l'allontanamento dalle lezioni in presenza di una o più classi, dal giorno successivo prenderanno il via, con apposita determina del Dirigente scolastico, per le classi individuate e per tutta la durata degli effetti del provvedimento, le attività didattiche a distanza in modalità sincrona e asincrona sulla base di un orario settimanale appositamente predisposto dal Dirigente scolastico.

2. Nel caso in cui le misure di prevenzione e di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 e della malattia COVID-19 riguardino singole studentesse, singoli studenti o piccoli gruppi, con apposita determina del Dirigente scolastico, con il coinvolgimento del Consiglio di classe nonché di altri insegnanti sulla base delle disponibilità nell'organico dell'autonomia, sono attivati dei percorsi didattici personalizzati o per piccoli gruppi a distanza, in modalità sincrona e/o asincrona e nel rispetto degli obiettivi di apprendimento stabiliti nel Curricolo d'Istituto, al fine di garantire il diritto all'apprendimento dei soggetti interessati.

3. Al fine di garantire il diritto all'apprendimento delle studentesse e degli studenti considerati in condizioni di fragilità nei confronti del SARS-CoV-2, ovvero esposti a un rischio potenzialmente maggiore nei confronti dell'infezione da COVID-19, con apposita determina del Dirigente scolastico, con il coinvolgimento del Consiglio di classe nonché di altri insegnanti sulla base delle disponibilità nell'organico dell'autonomia, sono attivati dei percorsi didattici personalizzati o per piccoli gruppi a distanza, in modalità sincrona e/o asincrona e nel rispetto degli obiettivi di apprendimento stabiliti nel Curricolo d'Istituto.

4. Nel caso in cui, all'interno di una o più classi il numero di studentesse e studenti interessati dalle misure di prevenzione e contenimento fosse tale da non poter garantire il servizio per motivi organizzativi e/o per mancanza di risorse, con apposita determina del Dirigente scolastico le attività didattiche si svolgono a distanza per tutte le studentesse e gli studenti delle classi interessate.

Art. 9 - Attività di insegnamento in caso di quarantena, isolamento domiciliare o fragilità

1. I docenti sottoposti a misure di quarantena o isolamento domiciliare garantiscono la prestazione lavorativa attivando per le classi a cui sono assegnati le attività didattiche a distanza in modalità sincrona e asincrona, sulla base di un calendario settimanale appositamente predisposto dal Dirigente scolastico.

2. In merito alla possibilità per il personale docente in condizione di fragilità, individuato e



sottoposto a sorveglianza sanitaria eccezionale a cura del Medico competente, di garantire la prestazione lavorativa, anche a distanza, si seguiranno le indicazioni in ordine alle misure da adottare fornite dal Ministero dell'Istruzione in collaborazione con il Ministero della Salute, il Ministero del Lavoro e il Ministero per la Pubblica amministrazione, con il coinvolgimento delle organizzazioni sindacali.

#### Art. 10 - Criteri di valutazione degli apprendimenti

1. La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI segue gli stessi criteri della valutazione degli apprendimenti realizzati in presenza. In particolare, sono distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, le valutazioni sommative al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, e le valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio.

2. L'insegnante riporta sul Registro elettronico gli esiti delle verifiche degli apprendimenti svolte nell'ambito della DDI con le stesse modalità delle verifiche svolte in presenza. Nelle note che accompagnano l'esito della valutazione, l'insegnante indica con chiarezza i nuclei tematici oggetto di verifica, le modalità di verifica e, in caso di valutazione negativa, un giudizio sintetico con le strategie da attuare autonomamente per il recupero.

3. La valutazione è condotta utilizzando le stesse griglie di valutazione elaborate all'interno dei diversi dipartimenti nei quali è articolato il Collegio dei docenti e riportate nel Piano triennale dell'offerta formativa, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali, e del grado di maturazione personale raggiunto.

4. La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI dalle studentesse e dagli studenti con bisogni educativi speciali è condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei Piani didattici personalizzati e nei Piani educativi individualizzati.

#### Art. 11 – Supporto alle famiglie prive di strumenti digitali

1. Al fine di offrire un supporto alle famiglie prive di strumenti digitali è istituito annualmente un servizio di comodato d'uso gratuito di personal computer e altri dispositivi digitali, nonché di servizi di connettività, per favorire la partecipazione delle studentesse e degli studenti alle attività didattiche a distanza, sulla base di un apposito Regolamento approvato dal Consiglio di Istituto.

#### Art. 12 – Aspetti riguardanti la privacy

1. Gli insegnanti dell'Istituto sono nominati dal Dirigente scolastico quali incaricati del trattamento





dei dati personali delle studentesse, degli studenti e delle loro famiglie ai fini dello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali e nel rispetto della normativa vigente.

2. Le studentesse, gli studenti e chi ne esercita la responsabilità genitoriale

- a) Sottoscrivono il Patto educativo di corresponsabilità che comprende impegni specifici per prevenire e contrastare eventuali fenomeni di bullismo, cyber bullismo, impegni riguardanti la DDI, Netiquette ovvero l'insieme delle regole che disciplinano il comportamento delle studentesse e degli studenti in rapporto all'utilizzo degli strumenti digitali.



## Aspetti generali

Organizzazione

### MODELLO ORGANIZZATIVO

Periodo didattico: quadrimestri

### Figure e Funzioni organizzative

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzate	N. Unità attive
A009 - DISCIPLINE GRAFICHE, PITTORICHE E SCENOGRAFICHE	Progettazione didattica, elaborazione uda interdisciplinari tematica ambiente con particolare riguardo allo sviluppo della creatività attraverso metodologie didattiche interattive e laboratoriali. Ambiente epaessaggio. Impiegato in attività di: • Potenziamento nelle seguenti aree: ed. alla salute, prevenzione alla dispersione scolastica, ed. alla legalità	1
026		1
A046 - SCIENZE GIURIDICOECONOMICHE	Consulenze giuridiche legali Corso serale	2
A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE	Insegnamento Impiegato in attività di: • Insegnamento Azienda agraria	1



ADSS - SOSTEGNO	Coordinamento attività sostegno Impiegato in attività di:  • Sostegno • Organizzazione • Coordinamento	1
-----------------	--	---

Collaboratore DS	Svolgere le funzioni organizzative previste dalla normativa vigente secondo le direttive del Dirigente, nel rispetto dei criteri emessi nelle sedi collegiali preposte; gestire l'orario di servizio del personale docente con collocazione funzionale delle ore di disponibilità e di individuazione delle supplenze da retribuire, nel rispetto dei criteri di economicità e di efficienza; svolgere azione di vigilanza nei confronti degli alunni e cura dei rapporti con le loro famiglie, in applicazione di indicazioni contenute nel Regolamento di Istituto (entrate, ritardi, uscite anticipate, aspetti organizzativi e disciplinari, etc.); collaborare alla progettazione, all'innovazione didattica e organizzativa e al coordinamento delle attività affidate ai docenti incaricati delle funzioni strumentali al P.T.O.F presiedere le riunioni dei Consigli di Classe e del GLHO in caso di assenza o di impedimento del Dirigente Scolastico; svolgere azioni di supporto al lavoro del Dirigente Scolastico; collaborare con il Dirigente Scolastico nei rapporti con Enti e Istituzioni; gestione supplenze brevi e problematiche inerenti l'orario.	1
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Nell'ambito dell'attività didattica svolge attività di indirizzo, coordinamento e istruttoria; studia le opportune strategie e predispose il materiale necessario all'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa scolastica. Lo Staff Dirigenziale svolge funzioni di supporto all'attività degli organi collegiali, dei gruppi di lavoro e dei singoli docenti. Propone inoltre attività di controllo e verifica volte a valutare l'efficienza e l'efficacia complessiva del servizio scolastico.	
Funzione strumentale	Contribuiscono all'attuazione dell'autonomia scolastica, alla realizzazione e alla gestione del piano triennale dell'offerta formativa dell'istituto, ai processi di autovalutazione e valutazione di sistema,	4
Capodipartimento	Promuovono l'adeguamento alle novità. Sono moderatori durante gli incontri di dipartimento, curando anche l'aspetto di relazione con la dirigenza in merito a quanto emerso dal dibattito. Sono inoltre garanti delle	9



	idee e delle proposte emerse. Facilitano l'accoglienza ai neo-docenti	
Animatore digitale	Favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché diffondere le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno sul territorio del PNSD.	1

## Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

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

## Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Coordinamento e organizzazione dei servizi generali e amministrativi della scuola
Ufficio acquisti	Predisposizione pratiche di acquisto, bandi di gara per forniture.
Ufficio per la didattica	Gestione alunni Iscrizioni Trasferimento alunni Esami Rilascio attestazioni e certificati degli alunni diplomi pagelle assicurazione, infortuni alunni libri di testo pratiche inerenti le elezioni (Consiglio d'Istituto/Giunta/RSU/Consigli di classe)
Ufficio per il personale A.T.D.	Stipula contratti di assunzione nel SIMPI assunzione in servizio periodo di prova documenti di rito certificati di servizio personale di ruolo e incaricati autorizzazione dichiarazione incompatibilità decreti di astensione dal lavoro + domanda ferie personale Doc ATA inquadramenti economici contrattuali (della carriera) riconoscimento dei servizi in carriera (domanda) provvedimenti pensionistici pensioni tenuta dei fascicoli (invio notizie) trasferimento Docenti e ATA, organico ATA e Docenti Protocollo.

Servizi attivati per la dematerializzazione delle attività amministrative

Registro online: <https://re4axioscloud.it/Secret7RELogin.aspx>



Pagelle online e modulistica da sito scolastico: <https://www.ipasanbenedetto.edu.it>

#### PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE e ATA

Per la formazione docente la scuola aderisce alla attività formative dell'Ambito 22 che ogni anno offre un calendario di incontri su varie tematiche. Vi sono poi interventi nati nell'ambito di Eco-school rivolte a tutto il personale, con particolare attenzione al personale ATA, Inoltre la scuola anche promuovendo l'autoformazione stimola la formazione nell'ambito della innovazione didattica.

Inoltre tutto il personale si è avvalso della formazione relative alla sicurezza e alla prevenzione dei rischi connessi con il lavoro e alla sicurezza igienico sanitaria.



## Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO:      Quadrimestri

### Figure e funzioni organizzative

---

Collaboratore del DS	svolgere le funzioni organizzative previste dalla normativa vigente secondo le direttive del Dirigente, nel rispetto dei criteri emessi nelle sedi collegiali preposte; gestire l'orario di servizio del personale docente con collocazione funzionale delle ore di disponibilità e di individuazione delle supplenze da retribuire, nel rispetto dei criteri di economicità e di efficienza; svolgere azione di vigilanza nei confronti degli alunni e cura dei rapporti con le loro famiglie, in applicazione di indicazioni contenute nel Regolamento di Istituto (entrate, ritardi, uscite anticipate, aspetti organizzativi e disciplinari, etc.); collaborare alla progettazione, all'innovazione didattica e organizzativa e al coordinamento delle attività affidate ai docenti incaricati delle funzioni strumentali al P.T.O.F presiedere le riunioni dei Consigli di Classe e del GLHO in caso di assenza o di impedimento del Dirigente Scolastico; svolgere azioni di supporto al lavoro del Dirigente Scolastico; collaborare con il Dirigente Scolastico nei rapporti con Enti e Istituzioni;	2
----------------------	--	---



Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Nell'ambito dell'attività didattica svolge attività di indirizzo, coordinamento e istruttoria; studia le opportune strategie e predispone il materiale necessario all'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa scolastica. Lo Staff Dirigenziale svolge funzioni di supporto all'attività degli organi collegiali, dei gruppi di lavoro e dei singoli docenti. Propone inoltre attività di controllo e verifica volte a valutare l'efficienza e l'efficacia complessiva del servizio scolastico. motivare le scelte sulla individuazione delle aree di intervento.	7
Funzione strumentale	Contribuiscono all'attuazione dell'autonomia scolastica, alla realizzazione e alla gestione del piano triennale dell'offerta formativa dell'istituto, ai processi di autovalutazione e valutazione di sistema, specificare le motivazioni della scelta delle aree di funzione	4
Capodipartimento	Promuovono l'adeguamento alle novità. Sono moderatori durante gli incontri di dipartimento, curando anche l'aspetto di relazione con la dirigenza in merito a quanto emerso dal dibattito. Sono inoltre garanti delle idee e delle proposte emerse.	9
Animatore digitale	Favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché diffondere le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno sul territorio del PNSD.	1

## Modalità di utilizzo organico dell'autonomia



Scuola secondaria di  
secondo grado - Classe di  
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A009 - DISCIPLINE  
GRAFICHE, PITTORICHE E  
SCENOGRAFICHE

Progettazione didattica, elaborazione uda  
interdisciplinari tematica ambiente con  
particolare riguardo allo sviluppo della creatività  
attraverso metodologie didattiche interattive e  
laboratoriali. Ambiente epaessaggio.  
Impiegato in attività di:

- Potenziamento

1

A037 - SCIENZE E  
TECNOLOGIE DELLE  
COSTRUZIONI  
TECNOLOGIE E TECNICHE  
DI RAPPRESENTAZIONE  
GRAFICA

xx  
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

A046 - SCIENZE  
GIURIDICO-ECONOMICHE

Coordinamento di educazione civica Attuazione  
progetti del dipartimento di diritto Attività di  
consulenza giuridico-legale  
Impiegato in attività di:

- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

2

A051 - SCIENZE,  
TECNOLOGIE E TECNICHE  
AGRARIE

Insegnamento  
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

1

A066 - TRATTAMENTO  
TESTI, DATI ED  
APPLICAZIONI.

Potenziamento lingua inglese  
Impiegato in attività di:

1





Scuola secondaria di  
secondo grado - Classe di  
concorso      Attività realizzata      N. unità attive

INFORMATICA

- Insegnamento
- Potenziamento

Coordinamento attività sostegno  
Impiegato in attività di:

ADSS - SOSTEGNO

- Sostegno
- Organizzazione
- Coordinamento

1



# Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

## Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Coordinamento e organizzazione dei servizi generali e amministrativi della scuola

Ufficio acquisti

Predisposizione pratiche di acquisto, bandi di gara per forniture.

Ufficio per la didattica

Gestione alunni Iscrizioni Trasferimento alunni Esami Rilascio attestazioni e certificati degli alunni diplomi pagelle assicurazione, infortuni alunni libri di testo pratiche inerenti le elezioni (Consiglio d'Istituto/Giunta/RSU/Consigli di classe)

Ufficio per il personale A.T.D.

Stipula contratti di assunzione nel SIMPI assunzione in servizio periodo di prova documenti di rito certificati di servizio personale di ruolo e incaricati autorizzazione dichiarazione incompatibilità decreti di astensione dal lavoro + domanda ferie personale Doc ATA inquadramenti economici contrattuali (della carriera) riconoscimento dei servizi in carriera (domanda) provvedimenti pensionistici pensioni tenuta dei fascicoli (invio notizie) trasferimento Docenti e ATA, organico ATA e Docenti Protocollo

## Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online <https://re4.axioscloud.it/Secret/RELogin.aspx>

Pagelle on line



## Organizzazione

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

PTOF 2022 - 2025

Modulistica da sito scolastico <https://www.ipasanbenedetto.edu.it>



## Reti e Convenzioni attivate

### Denominazione della rete: RENISA

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### Approfondimento:

---

La rete nazionale degli Istituti agrari nata con lo scopo di rappresentare le esigenze dell'Istruzione Agraria presso gli Enti Pubblici, privati ed organismi legati all'agricoltura con quelle di potenziamento degli scambi delle esperienze didattiche e professionali, tra le scuole e tra gli studenti.

La Rete promuove diverse attività di istruzione e formazione allo scopo di garantire innovazione didattica, nell'ottica di connettere le esigenze imprenditoriali e professionali con gli obiettivi educativi della scuola.

### Denominazione della rete: RENAIA

---



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

---

la rete nazionale degli istituti alberghieri, erede di diverse iniziative promosse dal 1972, mette in connessione numerosi Istituti alberghieri presenti in tutto il territorio nazionale. Ad oggi costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione. La Rete cura l'organizzazione di corsi di formazione-aggiornamento, o promuovere convegni allo scopo anche di creare una sinergia tra il mondo della scuola e quello delle imprese.

## Denominazione della rete: ECO-SCHOOLS

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale



Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

Eco-schools è un programma della FEE di certificazione per le scuole finalizzato alla promozione della sostenibilità attraverso l'educazione ambientale.



## Piano di formazione del personale docente

### Titolo attività di formazione: Ambito territoriale 22

---

.Promozione e organizzazione di corsi di formazione rivolti ai docenti . La rete di ambito offre un calendario di opportunità formative sui seguenti temi: STEM Orientamento PCTO Informatica Educazione Civica

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Docenti neo-assunti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione
- Mappatura delle competenze
- Social networking

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

### Approfondimento

---

PIANO DI FORMAZIONE AMBITO 22

Formazione offerta dall'ambito 22 (con corsi e calendario a tutt'oggi ancora non acquisiti)

PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI - COMPETENZE DIGITALI E NUOVI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO



Temi dell'azione digitale PNSD Didattica sperimentale

PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI - SICUREZZA E HACCP

La funzionalità e la sicurezza La rilevazione dei rischi La sicurezza igienico-sanitaria

PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI - INCLUSIONE

Interventi in favore all'inclusione e all'integrazione

PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI - BULLISMO E CIBERBULLISMO

Costruzione di dinamiche relazionali positive per la prevenzione

PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI - FORMAZIONE SPECIFICA PER DOCENTI DI MATERIE DI INDIRIZZO

Attività formative relative alla innovazione per gli indirizzi agrario, enogastronomico, biotecnologie sanitarie





# Piano di formazione del personale ATA

## Approfondimento

---

PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI - SICUREZZA E HACCP

La funzionalità e la sicurezza La rilevazione dei rischi La sicurezza igienico-sanitaria