



SiAMO Scuola

LE RADICI PER COSTRUIRE UN
FUTURO SOSTENIBILE

IIS Lazzaro Spallanzani

PTOF

2022-25

*Apprendere vuol dire stabilire relazioni
e vivere emozioni*

Indice



Premesse



I La scuola e il contesto



II Le scelte strategiche



III Offerta Formativa

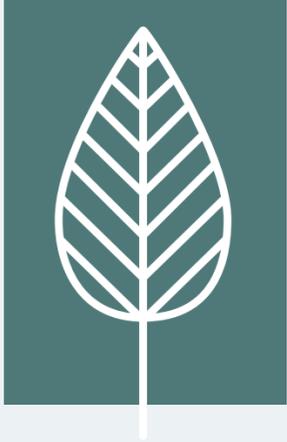


IV Organizzazione



V Delibere





Premesse

Formare studenti ad indirizzo agrario ed enogastronomico oggi significa essere nel cuore della **Riforma degli indirizzi Professionali** e significa quindi affrontare il problema agroalimentare in modo sistemico, con un approccio di filiera, significa ragionare in termini di **ecologia integrale** ed è necessario affrontare le questioni urgenti dell'alimentazione del futuro: come modificare i processi per alimentare un pianeta in continua crescita a fronte di risorse in via di esaurimento e inquinate. Anche gli chef più famosi, da Massimo Bottura all'associazione Chef to Chef, si stanno ponendo il problema

di coniugare tradizione ed eccellenze con sostenibilità, socialità, cultura, innovazione e un nuovo stile di vita. Il cibo, infatti, può rigenerare l'individuo, i rapporti sociali ed il paesaggio, perchè il **cibo è cura**.

Uno dei bisogni fondamentali è aiutare i giovani a comprendere **le relazioni tra territori, sistemi cibo, cambiamenti climatici e processi di innovazione: è cruciale, per attuare un modello di educazione all'ecologia integrale**, per affrontare le difficoltà e le incertezze, e sviluppare sistemi e metodi per coadiuvare una scuola delle diversità, dove tutti possono cooperare, partecipare e contribuire alla salvaguardia della Terra.



Premesse

Complessità, sistema, filiera, territorio, creatività, innovazione, utilizzo nuove tecnologie, approccio alla soluzione dei problemi, collaborazione, curiosità, consapevolezza e una nuova coscienza ecologica sono la base della futura Offerta Formativa.

Vorremmo **innestare percorsi fra saperi, sapori e sostenibilità** per creare percorsi esperienziali che, a partire dalla migliore tradizione locale, sviluppino nuove consapevolezze nell'ottica della promozione di una cultura della sostenibilità nel territorio.

Vorremmo **innestare il germe di un futuro sostenibile nelle radici della tradizione**, attraverso una serie di azioni e attività che dall'esperienza portino gli studenti a scoprire la cultura, il paesaggio e le eccellenze enogastronomiche cercando il filo rosso che le lega e che è alla base dei valori tramandati che sono il gusto dei piaceri semplici come la convivialità, il rapporto armonioso con la natura, la cura del paesaggio nel rispetto della natura e dei suoi equilibri, la condivisione della buona tavola.

Nella location dell'azienda agraria, nella futura DemoFarm e a Villa Sorra, il compendio in via di ristrutturazione, saranno organizzati summer camp, eventi, progetti e corsi di formazione.

LA SCUOLA E IL CONTESTO



1. Il territorio

2. La scuola

3. Le risorse

4. Le risorse strumentali



1. Il Territorio



Il territorio in cui ci troviamo ha una storia in cui la cultura si fonda con **l'arte, la cucina e la terra**. L'economia locale a vocazione agricola infatti si è sviluppata nella produzione ed elaborazione di prodotti alimentari e nell'enogastronomia. Non è un caso se la tradizione narra che sia Castelfranco Emilia ad aver dato i natali al Tortellino.

Castelfranco Emilia infatti è il territorio con il numero maggiore di prodotti DOP e IGP di tutta la regione e quindi di tutto il mondo visto che l'Emilia Romagna è il luogo con più eccellenze certificate

a livello mondiale.

Il territorio sta cercando di valorizzare il suo importante **patrimonio culturale** attraverso varie iniziative fra cui due principali: la vocazione alla cura dell'ambiente e la realizzazione del progetto di Villa Sorra, il compendio di diffusione dei Saperi e Sapori della tradizione.

Villa Sorra diventerà un centro in cui si organizzeranno eventi culturali, cinematografici, artistici, enogastronomici, teatrali, ambientali, economici e scientifici coinvolgendo tutte le istituzioni locali tra cui in primis la nostra scuola. Il nostro istituto, nato nel 1932, è infatti l'unico Istituto Secondario di secondo grado, espressione della naturale vocazione agricola:

prima come istituto professionale agrario, poi tecnico agrario e infine come professionale enogastronomico, unico in tutta la provincia di Modena.

Per questo la dote che abbiamo ricevuto in eredità è così ricca: la stalla, il caseificio in cui produciamo il famoso Parmigiano Reggiano (2° classificato al Premio Mondiale dei formaggi) e tanti altri prodotti lattiero-caseari, cantine, acetarie, serre, il più grande distillatore di tutta la Pianura Padana con cui produciamo prodotti per la cura del corpo, laboratori di trasformazione, un'azienda di **oltre 100 ha** e tanto altro ancora.

Il progetto più significativo in cui il territorio sarà coinvolto nei prossimi anni è il progetto Villa Sorra, compendio confinante con la nostra azienda agraria, che ha ricevuto un

imponente finanziamento per diventare uno spazio che, a livello non solo regionale, vuole valorizzare le eccellenze locali e diventare luogo di cultura e di incontro fra tradizione e futuro.

In questo contesto si inserisce il nostro Istituto perché gli studenti dell'Indirizzo Enogastronomico saranno chiamati a collaborare nella gestione del ristorante **La Limonaia**.

Gli studenti dell'indirizzo Agrario saranno invece coinvolti nella trasformazione dell'Azienda Agraria in una **DEMO Farm**, luogo di sperimentazione di nuovi processi colturali innovativi, in collaborazione con aziende locali e UNIMORE, attraverso e grazie alla nuova facoltà "**Sostenibilità integrata dei sistemi agricoli**". La Demo Farm sarà luogo di lavoro anche per gli studenti dell'indirizzo Enogastronomico.

SIAMO
scuola

Le radici per
costruire
un futuro sostenibile

...nel territorio...



Bisogni del territorio



Identità territoriale

1. Valorizzazione della cultura e dei prodotti enogastronomici frutto della tradizione agricola ed enogastronomica.
2. Ambiente e Sostenibilità

SiAMO scuola: le radici per costruire un futuro

SOSTENIBILE



2. La Scuola



I I S L A Z Z A R O
S P A L L A N Z A N I

SiAMO scuola significa che crediamo fortemente nella missione che abbiamo nel formare i futuri cittadini, ma siamo anche consapevoli che occorre farlo **insieme**. Per costruire una casa occorre partire dalle fondamenta che sono il meglio del passato: su questo innestiamo i nuovi saperi frutto delle nuove frontiere che la scienza e la tecnologia ci mettono a disposizione per avere comportamenti sociali e culturali diversi, per mettere in campo tutte le soluzioni per invertire l'inesorabile declino ambientale dal punto di vista dell'inquinamento, della preservazione delle risorse, tra cui la principale l'acqua, dell'attenzione all'alimentazione, alla biodiversità e al verde, coniugando sostenibilità ambientale a sostenibilità economica.

Caratteristiche della scuola



L'IIS Lazzaro Spallanzani cerca di coniugare la sua forte tradizione con i bisogni formativi del futuro.

E' il primo Istituto Agrario ed è l'unico Istituto Enogastronomico pubblico della provincia di Modena. L'Azienda Agraria di oltre 100 ha, il Caseificio che produce l'eccellente Parmigiano Reggiano, le Cantine, le Serre, i Laboratori di trasformazione di Montombraro e Vignola, il Distillatore, le Colture Biologiche, i Laboratori di Cucina e Pasticceria sono un'**eredità importante** che cerchiamo di conservare e valorizzare. Ma abbiamo consapevolezza del futuro che avanza, dei problemi ambientali e dei bisogni formativi a cui dobbiamo dare risposta.



Questa consapevolezza dei saperi di cui siamo detentori ci impone di ricercare e sperimentare nuove vie per trasportare le nostre eccellenze nel futuro ma, soprattutto, per trovare alternative per un'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente. Nuove colture, nuovi processi colturali, la coniugazione fra tradizioni agricole rispettose dell'ambiente e le nuove tecnologie che consentono di ridurre sprechi e risparmiare risorse preziose, nuovi modi di cucinare e combinare alimenti, la ricerca di equilibrio fra saperi antichi e le nuove scoperte scientifiche **sono i nostri obiettivi. La sostenibilità è infatti il nostro principale obiettivo educativo associato allo sviluppo di competenze STEAM e digitali**, perché utilizzando le nuove tecnologie al servizio dell'ambiente si può affrontare e risolvere parte dei disastri conseguenti al Climate Change.

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

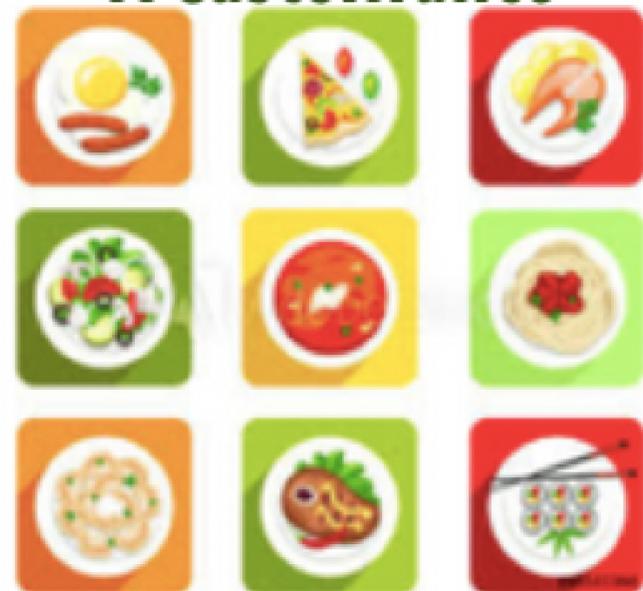


**A Castelfranco,
Montombraro e Vignola**

ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ
ALBERGHIERA



A Castelfranco



INDIRIZZO TECNICO
VITICOLTURA ED
ENOLOGIA



A Castelfranco

INDIRIZZO TECNICO
PRODUZIONI E
TRASFORMAZIONI



A Castelfranco

3

Le Risorse strumentali



L'IIS L. Spallanzani è un **Campus**: una scuola diffusa nel territorio.

Ha 3 sedi: **Castelfranco, Montombraro e Vignola**.

A Castelfranco c'è la sede principale di Via Solimei, con tutte le sue palazzine, i laboratori, le serre, il caseificio e il punto vendita e c'è la sede delle '**Messieri**', sede storica sita in via Magenta.

A Castelfranco ci sono tutti gli indirizzi offerti dall'Istituto mentre a Vignola e a Montombraro è attivo l'indirizzo professionale Agrario.

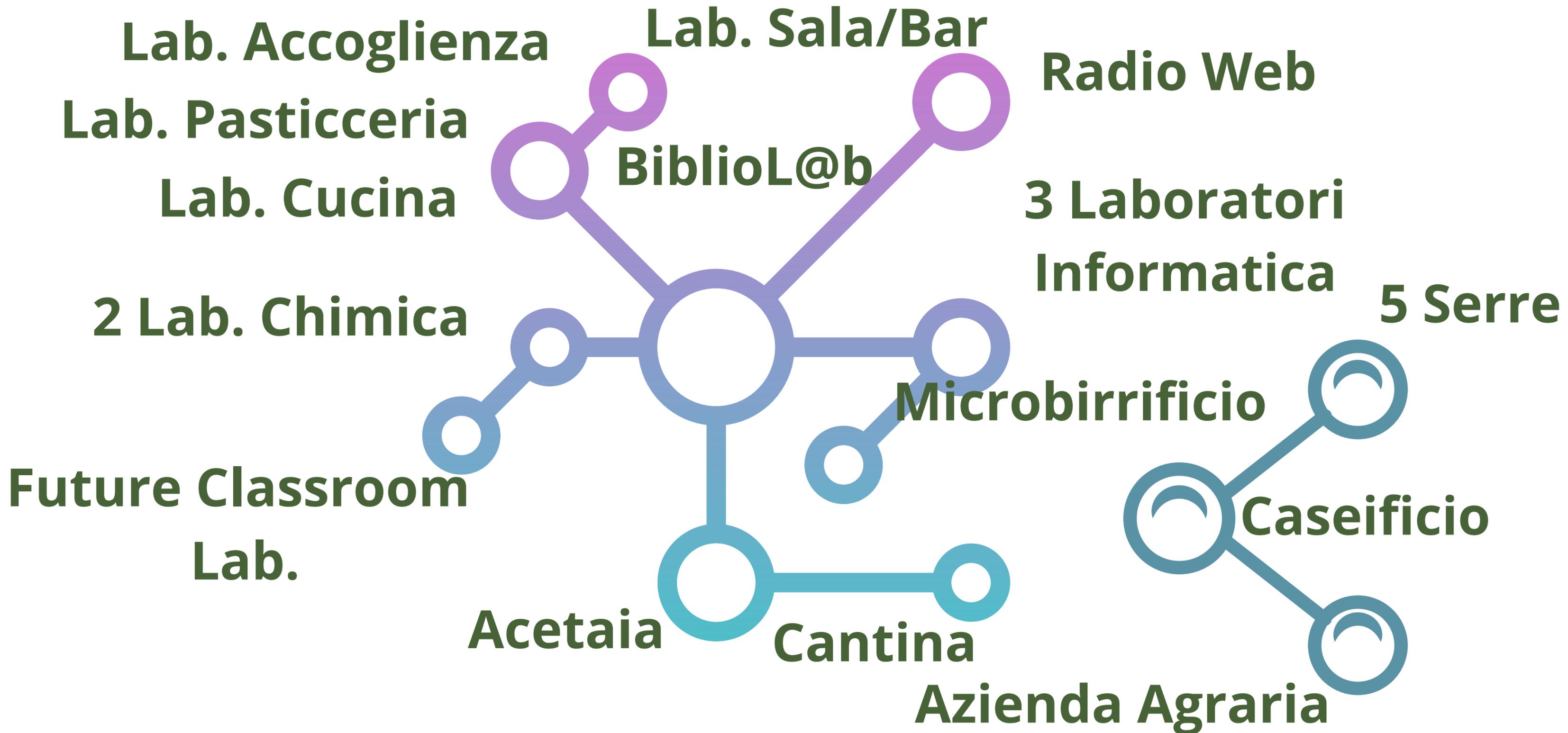
3

Le Risorse strumentali

Castelfranco Emilia

Nella sede di Castelfranco ci sono 3 laboratori informatici, 2 laboratori di Chimica/Scienze, la Cantina, l'Acetaia di Aceto balsamico Tradizionale, un Microbirrificio, un Future Classroom Lab, una Radio Web, 5 Serre, un Laboratorio di Cucina, un Laboratorio di Pasticceria, un Laboratorio di Sala/Bar e uno di Accoglienza turistica, la Bibliolab in corso di ristrutturazione, lo storico Caseificio e il punto vendita. L'Azienda Agraria è a Gaggio in Piano. Tutte le nostre aule sono dotate di TV Smart 85', computer, telecamera e lavagna.

Castelfranco Emilia





Montombraro

La sede di Montombraro è famosa nel territorio per i suoi laboratori di cosmesi e i laboratori agroalimentari inaugurati con la Palestra a luglio 2021, il distillatore più importante della regione, la serra e un'azienda agraria con coltivazione di piante officinali, mele, ciliegie e grani antichi". Abbiamo inoltre un Laboratorio informatico e un'azienda agraria con coltivazione di piante officinali e lavanda. Tutte le aule sono dotate di TV Smart 85', computer e telecamere.



Montombraro

Lab. di Informatica

Lab. di Chimica

Azienda Agraria

Distillatore

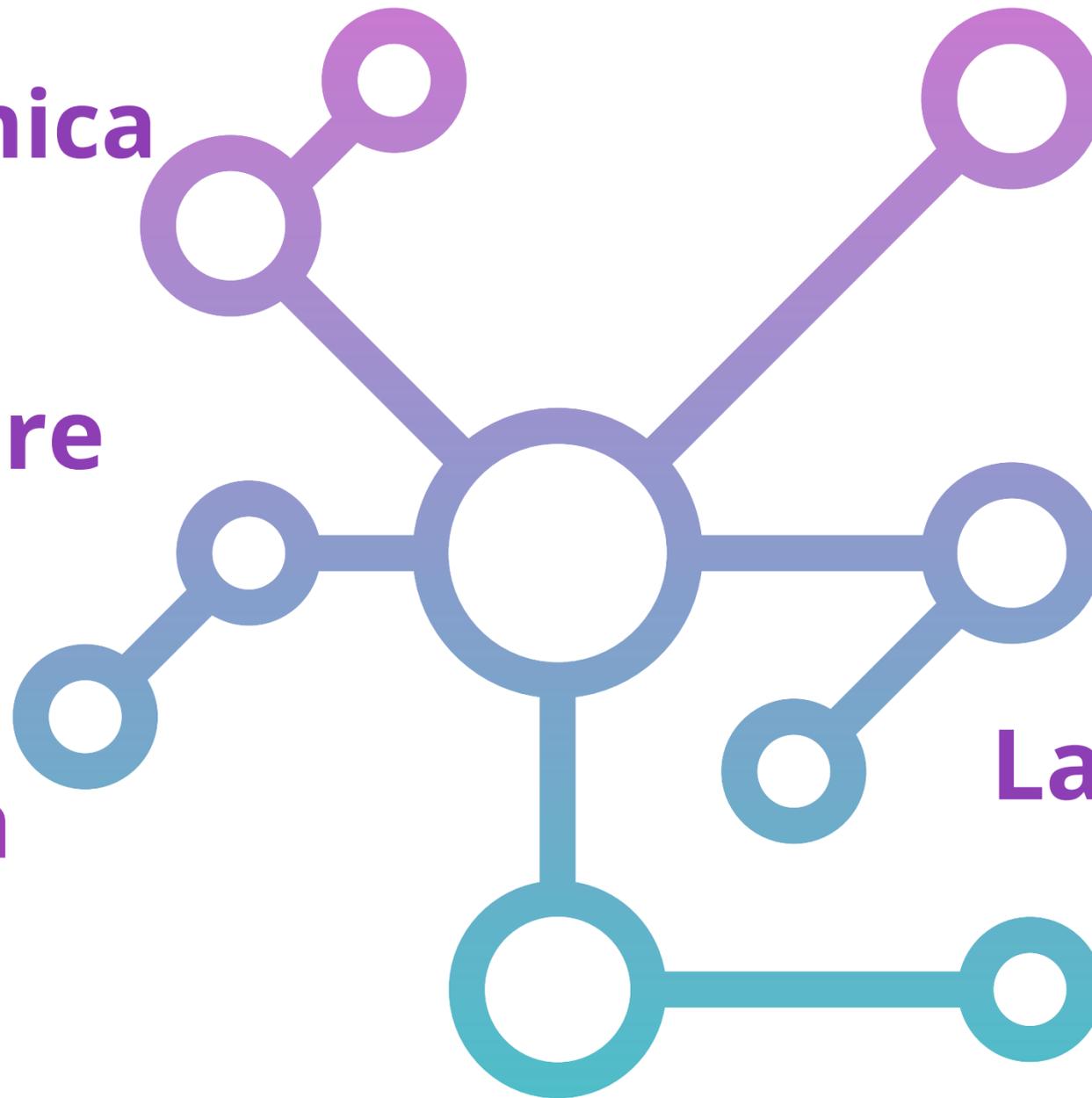
**Lab. Trasformazioni
agroalimentari**

Serra

**Lab. Trasformazioni
Cosmesi**

Punto Vendita

Palestra





Vignola

La sede di Vignola è famosa nel territorio per i suoi laboratori di trasformazione agroalimentari e la sua famosa acetaia di aceto balsamico tradizionale.

A Vignola c'è inoltre un Laboratorio informatico, la serra per la coltivazione di fiori e i giardini di orticoltura biologica con coltivazione di piante officinali, le colture di susine, amarene e l'oliveto.

Tutte le aule sono dotate di TV Smart 85', computer e telecamere.



Vignola





Montombraro

Nell'azienda di Montombraro è presente un distillatore industriale in corrente di vapore per l'estrazione degli oli essenziali.



Vignola

Vignola coltiva prodotti biologicamente certificati da 20 anni. Nell'azienda si coltivano prodotti ortofrutticoli e piante officinali. Nella serra si coltivano fiori e piante. L'azienda agraria ha inoltre 3 Ha con piante di amarene e olive con cui dallo scorso anno produciamo olio extravergine di oliva.

Il nostro istituto, essendo così articolato e vario nella sua offerta e avendo ben tre sedi, ha un alto numero di docenti e di personale ATA. Nel complesso a fronte di un organico di diritto di circa 90 docenti e di circa 40 fra personale amministrativo, assistenti tecnici e addetti, l'organico di fatto risulta essere quasi pari al doppio come numero di docenti e pari a circa 64 come personale ATA.

La ricchezza non è però solo nel numero ma anche nella **qualità** e nella **varietà di competenze** che il nostro istituto vanta, frutto di una presenza radicata nel territorio e di una passione per il proprio lavoro.

Risorse umane

4

N. docenti

Organico
di diritto
101

Organico
di Fatto
202

N. ATA

Organico
di diritto
33

Organico
di Fatto
64



Le scelte Strategiche

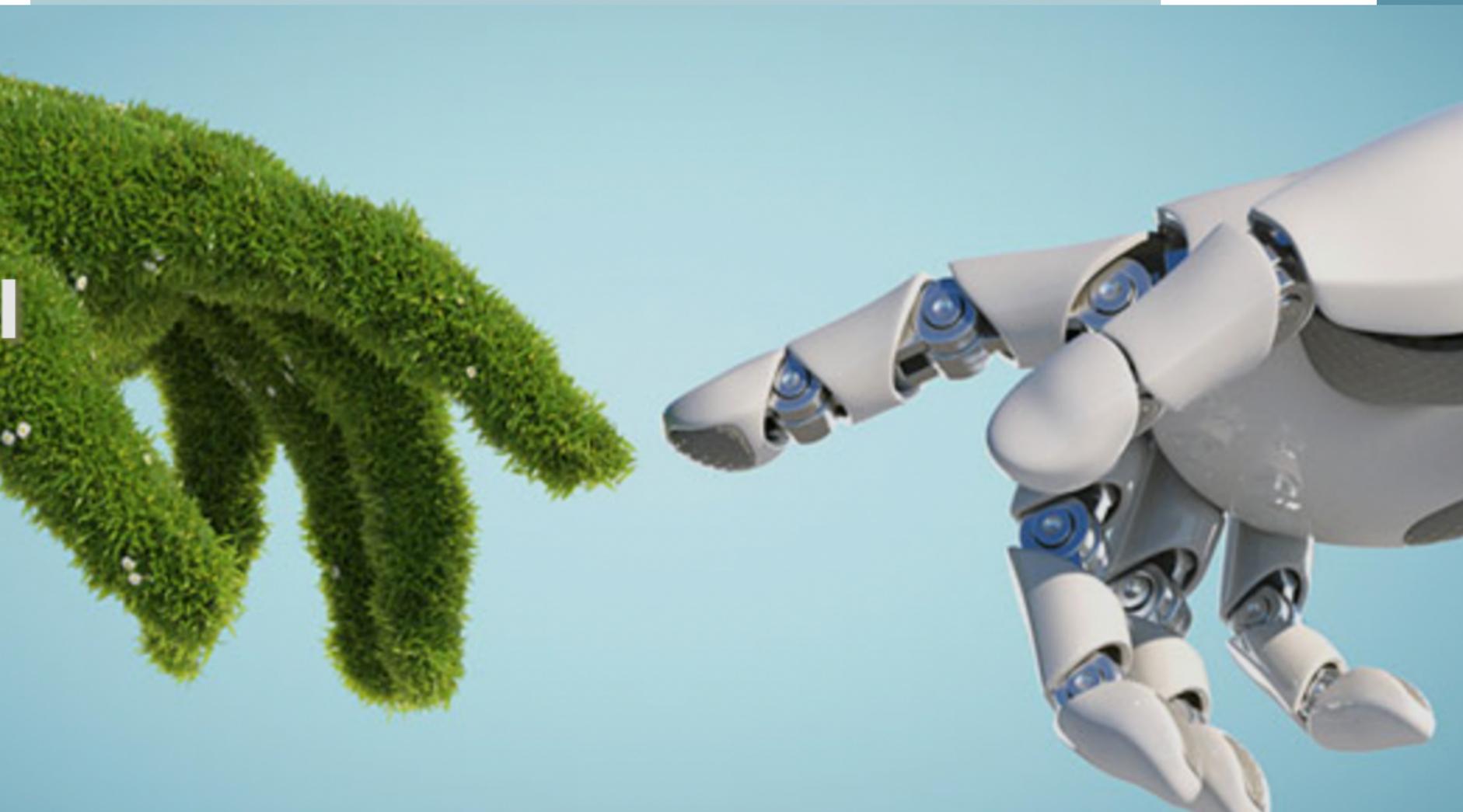
II

1. Priorità desunte dal RAV

2. Obiettivi formativi
prioritari

3. Piano di miglioramento

4. Principali elementi
di innovazione



1

Priorità desunte dal RAV

- Migliorare i risultati nei test InValSi
- Potenziare le eccellenze
- Realizzare il Curricolo per competenza di Istituto
- Realizzare opportune rubriche di valutazione di competenza

PRIORITA' DESUNTE DAL RAV

Il Rapporto di Valutazione dell'istituto è quello del triennio 2019-22 e pertanto si può sintetizzare nei seguenti due macro obiettivi:

1. **Miglioramento delle prestazioni INVALSI di italiano, matematica e inglese;**
2. **Realizzare il CURRICOLO di Istituto per Competenze.**
3. **Innovazione didattica.**

Il nostro istituto ha lavorato in questo triennio per raggiungere questi obiettivi.

1. INVALSI

I risultati dei test invalsi evidenziano che c'è un **miglioramento** delle prestazioni con avvicinamento, talvolta superamento, dei risultati raggiunti in Emilia-Romagna.

L'indirizzo Tecnico spesso supera i risultati del Nord-Est, che è la zona d'Italia più virtuosa nei Test Invalsi.

Abbiamo aumentato il livello 3 che viene definito livello 'soglia' e abbiamo incrementato anche il livello 4.

2. CURRICOLO

Abbiamo definito le competenze di istituto, sulle quali stiamo lavorando per definire i contenuti essenziali per aree e discipline.

Dobbiamo realizzare le **rubriche** di valutazione per competenza, e lavorare ancora sull'innovazione didattica per imparare come possiamo sviluppare le competenze definite nel curriculum.

3. INNOVAZIONE DIDATTICA

Occorre formarsi e lavorare insieme, sperimentare con gli studenti, affrontare argomenti trasversali, applicare con loro le conoscenze acquisite.

CRITICITA' INVALSI

1. La quasi mancanza del livello 5, cioè quello delle 'eccellenze'
2. Un netto calo delle prestazioni nella Lingua Inglese

CRITICITA' CURRICOLO

Non è facile abbandonare una didattica trasmissiva per una che miri a trasmettere conoscenze per sviluppare **competenze** valutabili.



I I S L A Z Z A R O
S P A L L A N Z A N I

SiAMO scuola.

Le radici per costruire un
futuro sostenibile

La scuola è la comunità chiamata a trasmettere valori e conoscenza per formare i nuovi cittadini che, nei prossimi anni, dovranno rispondere a sfide complesse in termini di sostenibilità ambientale e sociale: solo **insieme** possiamo raggiungere questo traguardo.

Obiettivi formativi prioritari

2

Scelte strategiche

Sono quelle esplicitate nella **Vision** e nell'**Atto di indirizzo**. Le abbiamo desunte dal Rav, da un'attenta analisi dei **bisogni degli studenti e del territorio**. Abbiamo consultato il **Comitato Tecnico Scientifico** e alla fine abbiamo scelto la strada da percorrere nei prossimi anni.

Parole chiave: Innovazione didattica - Steam - Cura, Benessere, Inclusione - Visione Sistemica - Territorio - Sostenibilità - Internazionalizzazione - Team work.

1. **Formazione e Innovazione della didattica** orientata allo sviluppo di competenze per l'Invalsi, competenze chiave di cittadinanza e, in particolare, competenze in ambito STEAM, Empatia ed Inclusione, Collaborazione, Creatività, Comunicazione e Imprenditorialità;
2. Miglioramento delle prestazioni **INVALSI**
3. Sviluppare una **visione sistemica**, di filiera negli studenti e agire come comunità scolastica in modo unitario.
4. Terminare il **curricolo di Istituto per competenza**, relative rubriche e canovaccio delle attività delle varie classi
5. **Costruire la cultura della Sostenibilità.**
6. Open minded con **esperienze**, PCTO e scambi in Italia e all'estero.

Competenze di Istituto

Empatia

Inclusione

Affrontare insuccessi e successi

Creatività pensiero divergente

Imparare a Imparare

Consapevolezza di sè

Competenza matematica

Competenza Digitale

Competenza in scienze
tecnologia e progettazione



Ecosistema
Spallanzani



Comunicazione alfabetica funzionale

Comunicazione emotiva

Narrazione Storytelling

Comunicazione Efficace

Comunicazione multilinguistica

Competenza di cittadinanza

Consapevolezza ed Espressione
culturale (legami con la Storia)

Spirito critico Problem Solving

Lettura realtà Selezione delle fonti

Imprenditorialità e progetto personale

Consapevolezza professionale e sociale

OBIETTIVI 2022-25

AMBIENTE

STEAM

INVALSI

VISIONE DI SISTEMA

SPORT

CURRICOLO

INTERNAZIONALIZZAZIONE
E COMUNICAZIONE

INCLUSIONE



I Macroprogetti

STEAM

Percorsi nel territorio
Robotica, Realtà aumentata e virtuale
Formazione Innovazione didattica

VISIONE SISTEMICA

Benessere One Health
Eventi/Tour
Innesti

SOSTENIBILITA'

Percorsi nel territorio
Giardini Verticali e Micro Green
Serra idroponica

INVALSI

Percorsi paralleli in II e V
Madrelingua Inglese

CLIL

Potenziamento Eccellenze
in Matematica Italiano

CURRICOLO

Liceo STEAM Ambientale
Benessere One Health
GIS e Agricoltura 4.0
Progetti trasversali

INCLUSIONE

Progetti Rulli Frulli-Teatro
Pet-Therapy
Progetti Sportivi

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Erasmus+-ETwinning-
Scambi 
Comunicazione

PCTO

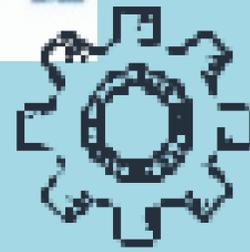
Eventi
PCTO all'estero
Partnership
Imprenditorialità

SPORT

Orienteering
Gruppo Sportivo
Atleti alto livello

AZIENDA AGRARIA

DemoFarm e progetti di indirizzo



Non si intende approfondire separatamente queste discipline come **silos** di materie indipendenti, quanto piuttosto integrarle in **un nuovo metodo di insegnamento basato su progetti e indagini, con un focus sull'apprendimento interdisciplinare.**

L'istituto sta investendo in termini di sviluppo di competenze di sintesi nell'ambito scientifico e informatico. Nello specifico sulle discipline integrate STEAM e cioè Science-Technology-Engineering-Arts and Maths e quindi le materie scientifiche, la matematica, la tecnologia, l'ingegneria, integrate con agli strumenti digitali e con la creatività artistica.

Le STEAM sono in linea con il modo in cui lavoriamo e risolviamo i problemi nella nostra vita quotidiana e mettono in gioco capacità intellettive e riflessive, manuali e creative, stimolano al confronto e sviluppano lo spirito critico, competenze indispensabili per un inserimento attivo nella società attuale.



E' fondamentale sviluppare conoscenze e competenze integrate STEAM per le future occupazioni e per il mondo a guida scientifico-tecnologica, per affrontare le minacce poste dai **cambiamenti climatici e dell'inquinamento ambientale** causati dal nostro modello di produzione e consumo.

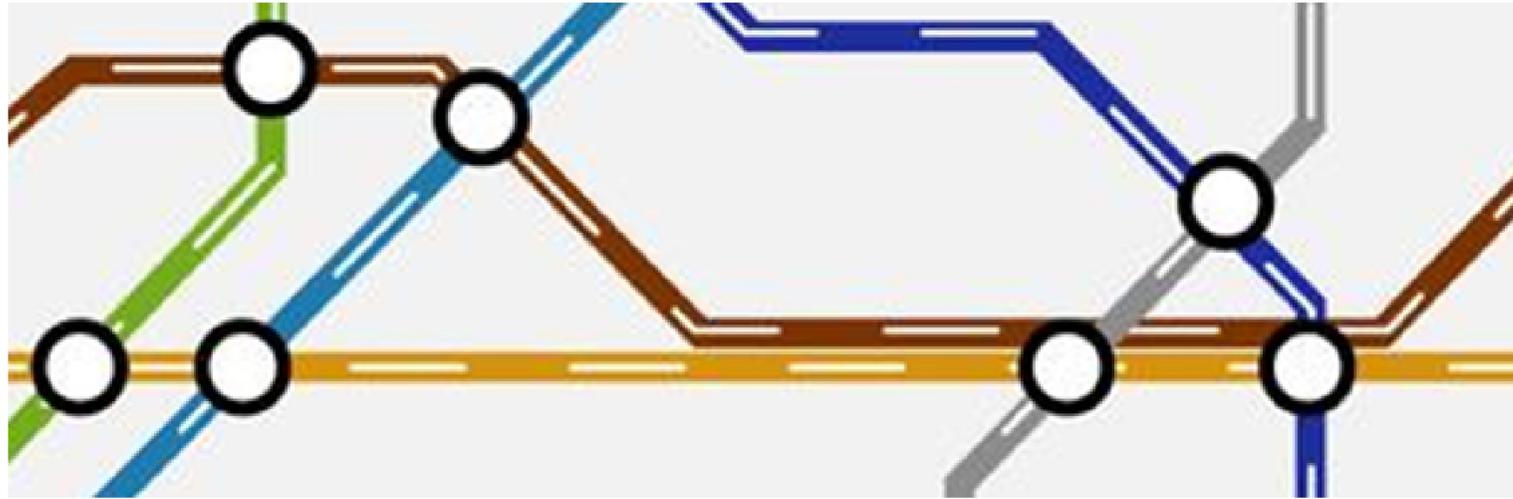
Sia L'indirizzo Agrario che l'indirizzo Enogastronomico saranno coinvolti nella sperimentazione di processi innovativi, più

sostenibili di coltivazione e di trasformazione, anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie. La capacità di risolvere problemi complessi è infatti la base dell'approccio olistico delle STEAM.

Per questo l'Istituto ha investito nell'acquisto di strumentazioni e devices affinché già dalle classi prime, inizialmente in modalità ludica, si sperimenti la programmazione con il **Coding e la Robotica** per arrivare poi a utilizzare strumentazioni via via più complesse, come la **Realtà Aumentata e l'Intelligenza Artificiale**, nella realizzazione di progetti anche sfidanti.

Percorsi sostenibili nel territorio

Green Underground



E' un progetto sulle metodologie STEAM che svilupperemo nei prossimi due anni in rete con altri 6 Istituti sull'intero territorio nazionale.

Il nostro è l'Istituto capofila che ha presentato e vinto il bando.

Il progetto consiste nel realizzare da parte di ciascun Istituto coinvolto una sorta di Metropolitana "Verde" nelle rispettive città di pertinenza.

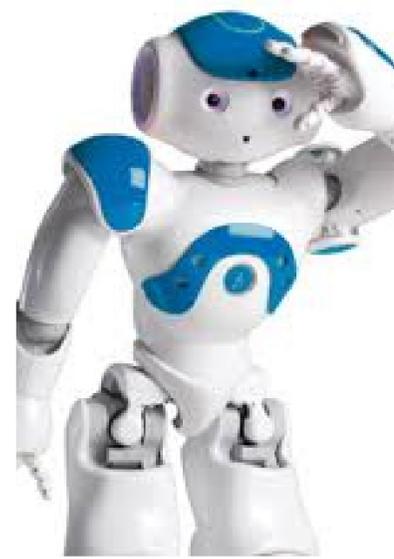
La Green Underground sarà un insieme di "spazi" pensati e realizzati dagli studenti con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

Ogni spazio dovrà proporre una soluzione efficace GREEN in uno di questi 4 macro-ambiti: Agrifood, Agritecture, Agricoltura 4.0 e Cittadinanza Sostenibile.

Il progetto verrà realizzato con la collaborazione degli Enti Locali e di aziende virtuose negli ambiti descritti in precedenza.

Coding e Robotica

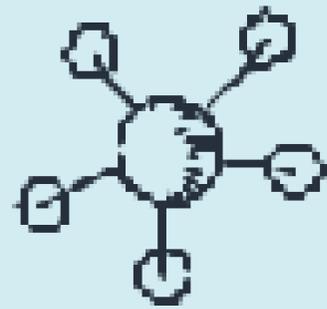
Vorremmo iniziare a introdurre le STEAM partendo dalle classi 1[^] e 2[^] con la Robotica e il Coding in modalità ludica, poi passare nelle classi successive con la programmazione di Tello Droni per arrivare a realizzare Applicativi con realtà Aumentata e Intelligenza Artificiale nelle classi 4[^] e 5[^].



L'approccio STEAM richiede non solo una formazione specifica per i docenti, ma anche un cambio nell'approccio didattico per progetti e competenza.

Per questo è fondamentale che si punti all' Innovazione didattica scegliendo alcune metodologie ritenute significative per il target di studenti e di scuola. Queste metodologie sono:
STEAM, Design Thinking, CBL, Debate, Public Speaking e Flipped Classroom.

Visione Sistemica



La società cambia velocemente ma la missione della scuola rimane quella di formare individui consapevoli e capaci di futuro, in grado di vivere e lavorare in una realtà complessa. La scuola ha il compito di formare i futuri cittadini che saranno chiamati nei prossimi anni ad affrontare **sfide epocali**.

Per questo occorre una formazione sistemica al complesso, che sviluppi competenze e saperi transdisciplinari.

Solo se **SiAMO scuola** possiamo farcela, se insieme procediamo trasmettendo medesimi valori e perseguendo medesimi obiettivi didattici.

Il nostro Istituto con un **indirizzo Agrario (Professionale e Tecnico)** e uno **Enogastronomico (Professionale)** può davvero trasmettere conoscenze specifiche disciplinari, ma anche sviluppare competenze di filiera con una visione olistica e preparare le concezioni **GREEN del futuro**.

Benessere - One Health

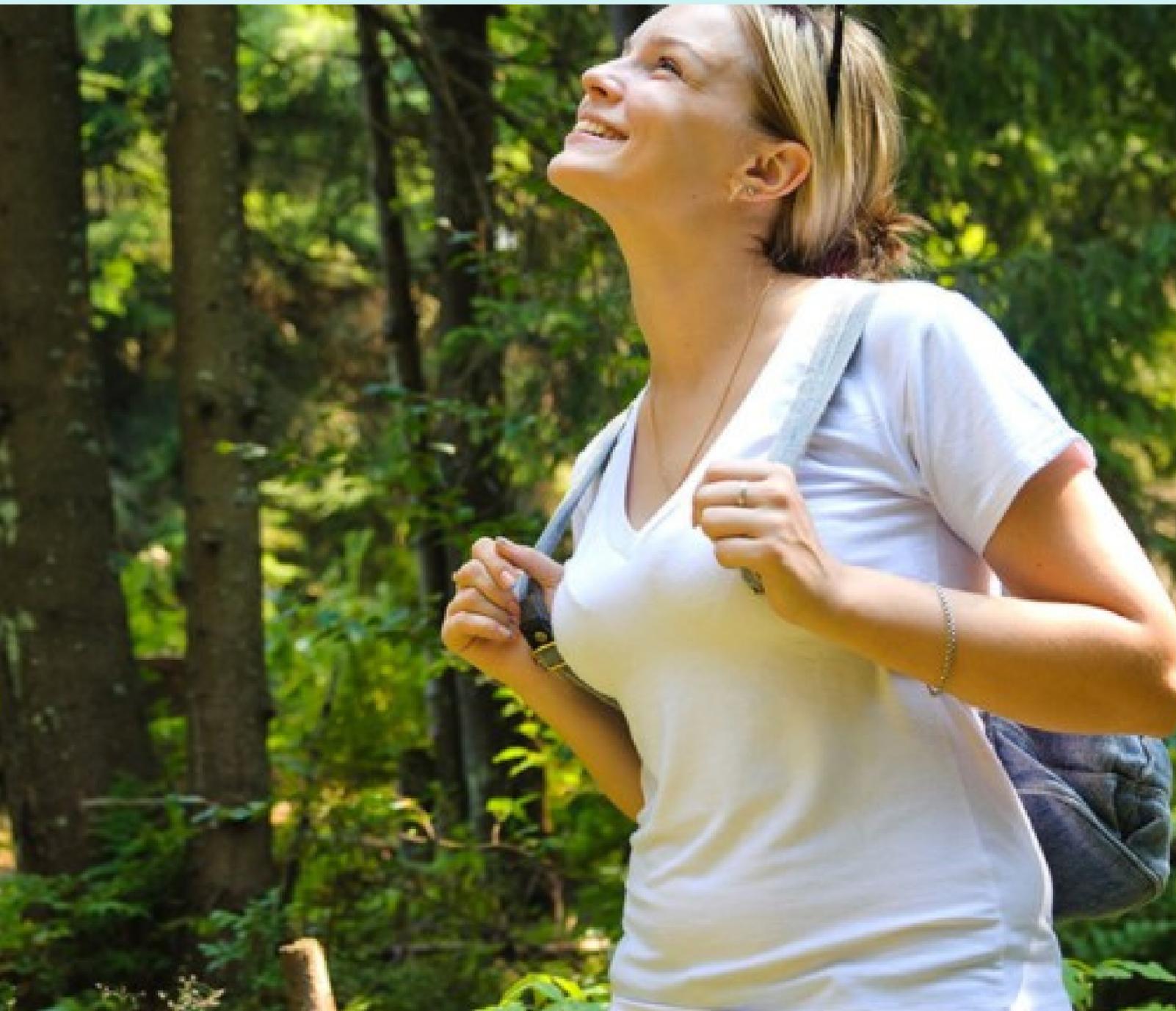
La richiesta di integrare i due curricula di studio non è solo una naturale conseguenza dell'avere **indirizzi di studio 'complementari'**, ma nasce da un' esplicita richiesta da un lato degli studenti, dall'altro dal CTS e quindi dagli stakeholders.

Per molti anni ci si è concentrati nel curare l'aspetto settoriale di indirizzo cercando di formare gli studenti a specifici ambiti disciplinari, tralasciando la **visione di sistema**. Questo ha creato anche qualche competizione di troppo fra gli studenti dei due principali indirizzi.

Sono stati gli studenti i primi a chiedere di realizzare attività comuni o simili.

In effetti i laboratori che abbiamo a disposizione ci consentono di realizzare pienamente **attività di filiera**, approfondire conoscenze e sviluppare competenze agroalimentari. Questa richiesta è poi arrivata esplicita non solo dal territorio, ma dal mondo stesso che chiede di puntare a sviluppare capacità di sintesi e di collegamento fra i saperi. **L'intersezione fra i due macro indirizzi potrebbe essere un percorso comune: il Benessere.**

Benessere - One Health



Abbiamo voluto scegliere il Benessere come minimo comune denominatore dei tre indirizzi: **una caratterizzazione dell'Offerta Formativa volta all'attenzione per la natura, l'essere umano ed il territorio.**

Il dopo pandemia ha lasciato tutti disorientati e i problemi collegati al disastro ambientale accrescono ansie e timori. Crediamo che **partire dal benessere della persona, dell'ambiente e del territorio sia un modo per riscoprire valori antichi e nuove consapevolezze.**

EVENTI-TOUR

Il nostro Istituto organizza eventi culturali su prodotti agroalimentari che coinvolgono quindi entrambe le sue anime.

INNESTI

E' un progetto per la realizzazione di eventi, aperti al territorio, che approfondiscono prodotti della tradizione agricola o le eccellenze enogastronomiche e vengono affrontati sia dal punto di vista squisitamente

disciplinare specifico, sia dal punto di vista storico-letterario. Talvolta coinvolgono la **narrativa**, **l'arte**, la **cinematografia** o le **nuove tecnologie**, oppure affrontano prodotti sui quali si è sviluppata una sperimentazione relativamente ai processi culturali, nutrizionali o enogastronomici.

Durante questi **eventi Agro-food**, che integrano di fatto i nostri indirizzi, si assaggiano piatti cucinati con i prodotti agroalimentari oggetto dell'evento.

Il nostro Istituto, per le risorse che possiede, come la stalla e il caseificio in cui si produce il Parmigiano Reggiano, è meta di Tour enogastronomici di turisti d'oltre oceano.

IL GRIDO DELLA TERRA

Covili Gino

Questo è un progetto che verrà realizzato nell'anno scolastico 2022/23, ma che stiamo progettando insieme all'**Istituto grafico 'Venturi' di Modena** sull'arte del pittore Gino Covili, un artista del territorio che ha voluto raccontare la terra e i suoi antichi abitanti.

L'idea progettuale è cucinare un menu che si ispiri a un'opera dell'artista e che venga offerto su un piatto di ceramica

realizzato dagli studenti dell'istituto grafico Venturi di Modena, sempre ispirato alla medesima opera pittorica.

Il tutto sarebbe organizzato all'interno di un evento con ricaduta regionale, con ospiti e rappresentanti della cultura e dell'arte.



SOSTENIBILITA'



PERCORSI SOSTENIBILI NEL TERRITORIO - Green Underground

Il progetto è già stato illustrato.

SERRA IDROPONICA

Intendiamo costruire una **serra idroponica a led** funzionante con principi di automazione e sistemi elettrici a energia Green, per coltivare prodotti dell'ortocoltura da utilizzare nel laboratorio di cucina.

GIARDINI VERTICALI E MICROGREEN

Un altro interessante progetto che ci vedrà impegnati nei prossimi anni è la costruzione di sistemi modulari di **Giardini Verticali** outdoor e Indoor, realizzati con materiali sostenibili e di **Microgreen** anche verticali per interni.

Vorremmo realizzare un sistema automatizzato componibile da poter poi distribuire negli altri istituti.

Questo, insieme al **Bosco Edibile** e alle **Api Urbane**, vorrebbe essere uno dei tre progetti che desideriamo esportare negli istituti della provincia come **scuola capofila della Rete di Scuole Green**.

Invalsi

Per migliorare le competenze che pertengono la sfera dell'INVALSI, in Italiano, Matematica e Inglese, desideriamo utilizzare le **UL dell'Autonomia** per potenziare le eccellenze di Matematica e Inglese ma anche rafforzare le abilità di base.

Le modalità sono: **potenziare il CLIL**, **coinvolgere un madrelinguista** di Lingua Inglese e il docente Covid di matematica per **rafforzare le eccellenze**.

Oltre a ciò svilupperemo percorsi paralleli nelle classi seconde per potenziare la didattica per competenze.

Biblioteca

Realizzeremo anche progetti di coinvolgimento alla **lettura** in tutte le classi attraverso il **Progetto Biblioteca**.

Tra i principali progetti che realizzeremo:

- **#ioleggoperché**
- **readER.**
- **Xanadu**
- **Ti presento un libro**
- **Spazio web ragazzi di Vignola**
- **Premio Zocca Giovani**



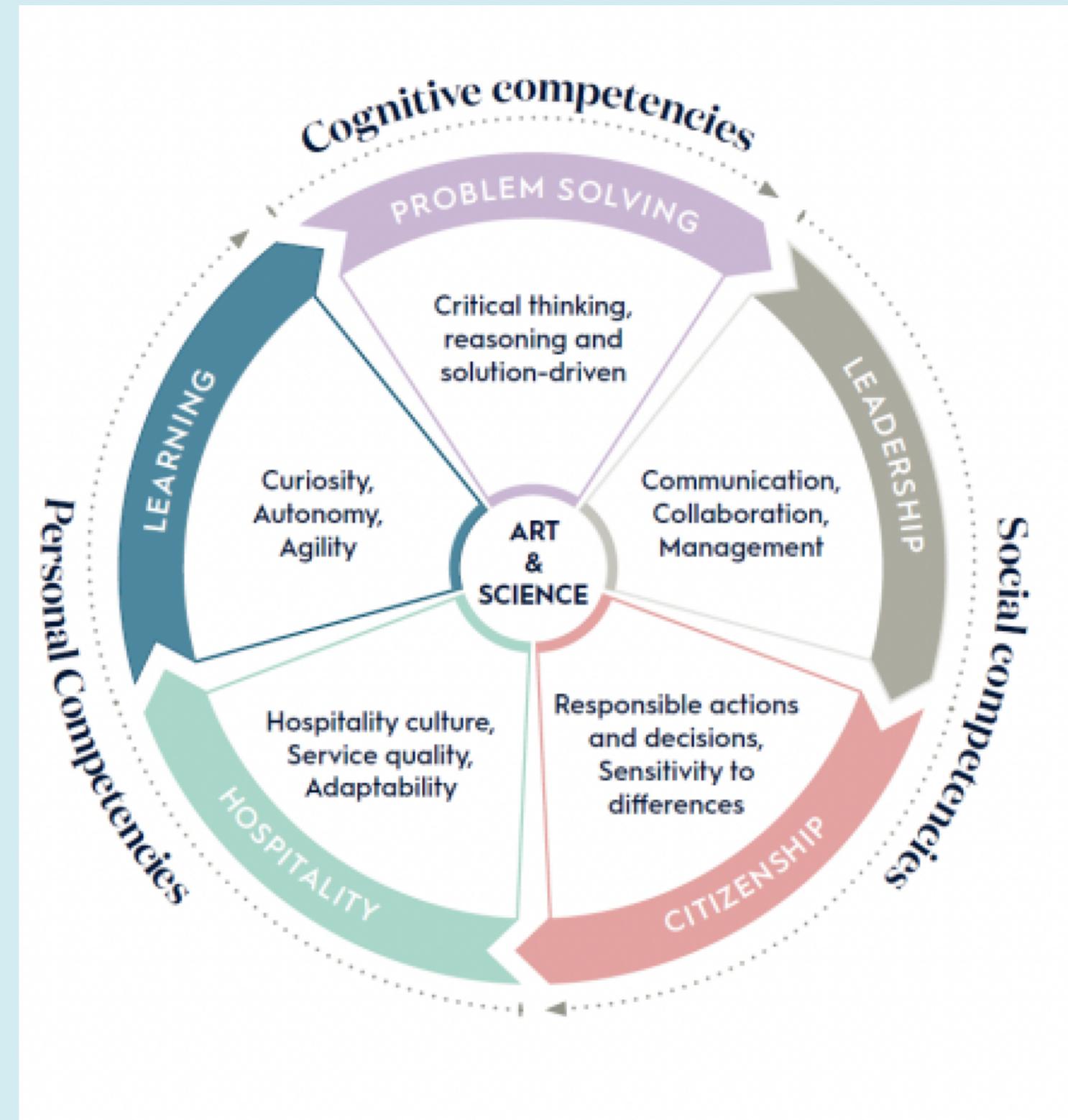
CURRICOLO per Competenze di Istituto

Dobbiamo portare a termine il percorso del Curricolo che abbiamo già intrapreso.

OBIETTIVI

Concludere il **Curricolo per competenze di Istituto**:

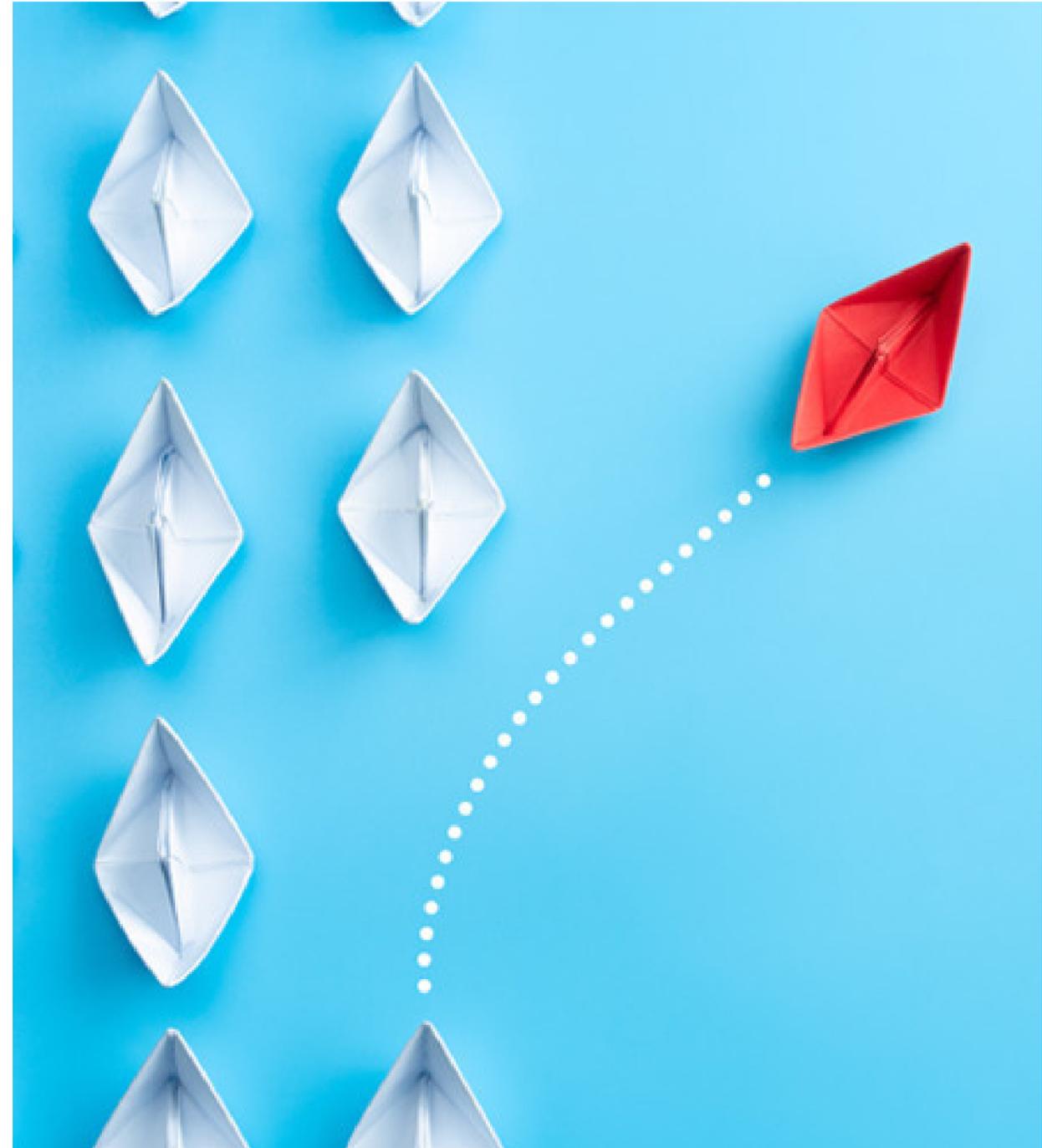
1. Elencare le **Competenze di istituto** da sviluppare
2. Definire **Nuclei Fondanti** (per raggiungere le competenze definite)
3. Redigere **Canovaccio Istituto** con le principali azioni formative (per sviluppare le competenze definite) (Es: UDA biennio- UDA triennio - Particolari esperienze PCTO - Innolab - Eventi ecc)
4. Redigere **Rubriche** per valutare le principali azioni del Canovaccio.



3

Principali elementi di innovazione

1. **Approccio di Filiera agroalimentare**
2. **STEAM come nuovo approccio didattico integrato, empirico e per problemi**
3. **Innovazione Didattica**
4. **Curricolo di Istituto con adeguamento contenuti e sistema di valutazione**
5. **Sostenibilità e Benessere come fil rouge**
6. **Inclusione**





L'Offerta Formativa

1. Traguardi in uscita
2. Quadri Orari
3. Curricolo di studi
4. PCTO
5. Ampliamento curricolare
6. PNSD
7. Valutazione apprendimenti
8. Internazionalizzazione e Comunicazione
9. Inclusione
10. Orientamento
11. Innovazione didattica, AD e Formazione Docenti
12. Educazione Civica

1. Traguardi in uscita

Tecnico Perito in Agraria
Agroalimentare Agroindustria

Indirizzo: Produzione e trasformazione degli alimenti

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria" è in grado di:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformatrice, 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 alla qualità dell'ambiente.

1. Traguardi in uscita

Tecnico Perito in Agraria, Agroalimentare Agroindustria

Indirizzo: Produzione e trasformazione degli alimenti Viticoltura ed Enologia

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria" è in grado di:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformatrici, 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 legate alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti enologici
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché alla qualità dell'ambiente.

1. Traguardi in uscita

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

A conclusione del periodo quinquennale, 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".

E' in grado di:

- Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni; Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;
- Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;
- Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali;

1. Traguardi in uscita

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

- Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.
- Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento;
- Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale;
- Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;
- Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico- economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale; Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale".

1. Traguardi in uscita

Professionale - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

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

2

Quadri Orari

QUADRO ORARIO TECNICO AGRARIO (Agraria, Agroalimentare e Agroindustria)					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
Scienze Integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di fisica</i>	2		-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di chimica</i>	2		-	-	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di TTRG</i>	2		-	-	-
Tecnologie Informatiche	3	-	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di TIC</i>	2	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
TOT	33	32			

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
<i>Articolazione: Produzioni e Trasformazioni (PT)</i>			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	-
Biotechnologie agrarie	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
<i>di cui in presenza</i>	17		10
Tot	32	32	32
<i>Articolazione: Viticoltura ed Enologia (VE)</i>			
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	-
Viticoltura e difesa della vite	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Enologia	-	-	4
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotechnologie agrarie	-	3	-
Biotechnologie vitivinicole	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
<i>di cui in presenza</i>	17		10
Tot	32	32	32

2

Quadri Orari

CASTELFRANCO

IP AGRARIO CASTELFRANCO			
AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	2	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	2
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	3	4
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	0	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica	-	-	2
<i>di cui in compresenza</i>	-	-	1
Trasformazione dei prodotti	3	2	-
<i>di cui in compresenza</i>	3	-	-
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

TUTTE LE SEDI

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE AGRARIO – TUTTE LE SEDI					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
Scienze Integrate	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	-	-	-
Ecologia e Pedologia	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
TIC	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4	-	-	-
TOT	32	32			
<i>di cui in compresenza</i>	6	6			

14 ore di insegnamenti dell'area generale
18 ore di insegnamenti dell'area di indirizzo

32 ore totali

2

Quadri Orari

MONTOMBRARO

IP AGRARIO MONTOMBRARO

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO

	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	2	2	2
<i>di cui in presenza</i>	2	-	-
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in presenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	3	4
<i>di cui in presenza</i>	2	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
<i>di cui in presenza</i>	-	2	2
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	2	2	2
Agricoltura sostenibile e biologica	2	2	2
<i>di cui in presenza</i>	2	2	2
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	-	-	2
TOT	18	18	18
<i>di cui in presenza</i>	9	9	9

VIGNOLA

IP AGRARIO VIGNOLA

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO

	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	2	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	2	2
<i>di cui in presenza</i>	3	1	1
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in presenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	4	4
<i>di cui in presenza</i>	2	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	0	2	3
<i>di cui in presenza</i>	-	1	2
Trasformazione dei prodotti	3	2	3
<i>di cui in presenza</i>	1	2	1
TOT	18	18	18
<i>di cui in presenza</i>	9	9	9

14 ore di insegnamenti dell'area generale
18 ore di insegnamenti dell'area di indirizzo

32 ore totali

2

Quadri Orari

Nel Triennio dell'indirizzo Professionale Enogastronomico sono attivate le declinazioni:

- Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari (Codice Ateco: I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE)
- Servizio di sala e vendita, promozione e valorizzazione dei prodotti agrifood (Codice Ateco: I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE)
- Accoglienza turistica promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e del territorio (Codice Ateco: I-55 ALLOGGIO)
- Produzione-trasformazione e valorizzazione di prodotti di pasticceria e panetteria (Codice Ateco: C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI)

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2*	2*	2*
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
TIC	3 + 3 presenza	0 + 3 presenza	<i>Si vedano le singole declinazioni</i>		
Seconda Lingua - Francese	2	2			
Lab. dei servizi Cucina	2 + 3 presenza	2 + 3 presenza			
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3			
Lab. Accoglienza Turistica	3	2			
Scienze Integrate	0	3			
Scienza degli Alimenti	2	2			
TOT	32	32			

* 1 ora reintrodotta grazie all'autonomia e al potenziamento → tot INGLESE: 3 ore

2

Quadri
Orari

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	5	5	5
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	-	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Cucina</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	2	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in presenza con lab. Cucina</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18
Servizio di sala e vendita, promozione e valorizzazione dei prodotti agrifood			
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	-	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Sala</i>	-	1	-
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in presenza con lab. Sala</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
Accoglienza turistica promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e del territorio			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Seconda Lingua Francese	3	3	3
<i>di cui in presenza con lab. Accoglienza</i>	1	-	-
Laboratorio di Accoglienza Turistica*	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Tecniche di Comunicazione	-	2	2
Arte e Territorio	2	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Accoglienza</i>	-	1	1
TOT	18	18	18
*al 3 [^] anno è prevista un'ulteriore presenza con Inglese, per un totale di 4 ore di presenza al triennio			
Produzione-trasformazione e valorizzazione di prodotti di pasticceria e panetteria			
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	-	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Pasticceria</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in presenza con lab. Pasticceria</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

14 ore di insegnamenti dell'area generale
18 ore di insegnamenti dell'area di indirizzo

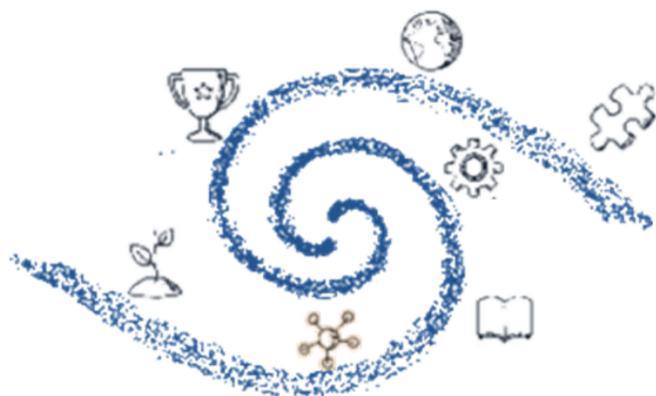
32 ore totali

2

Quadri Orari

Autonomia

Ogni anno viene deliberata l'adozione di una modalità di **autonomia organizzativa** che consente di realizzare una vera e propria **autonomia didattica**: scandendo il tempo scuola in Unità Lezione (UL) di 50 minuti, senza aumentare il tempo scuola si creano **6 UL** aggiuntive che vengono investite nell'ampliamento dell'offerta formativa:



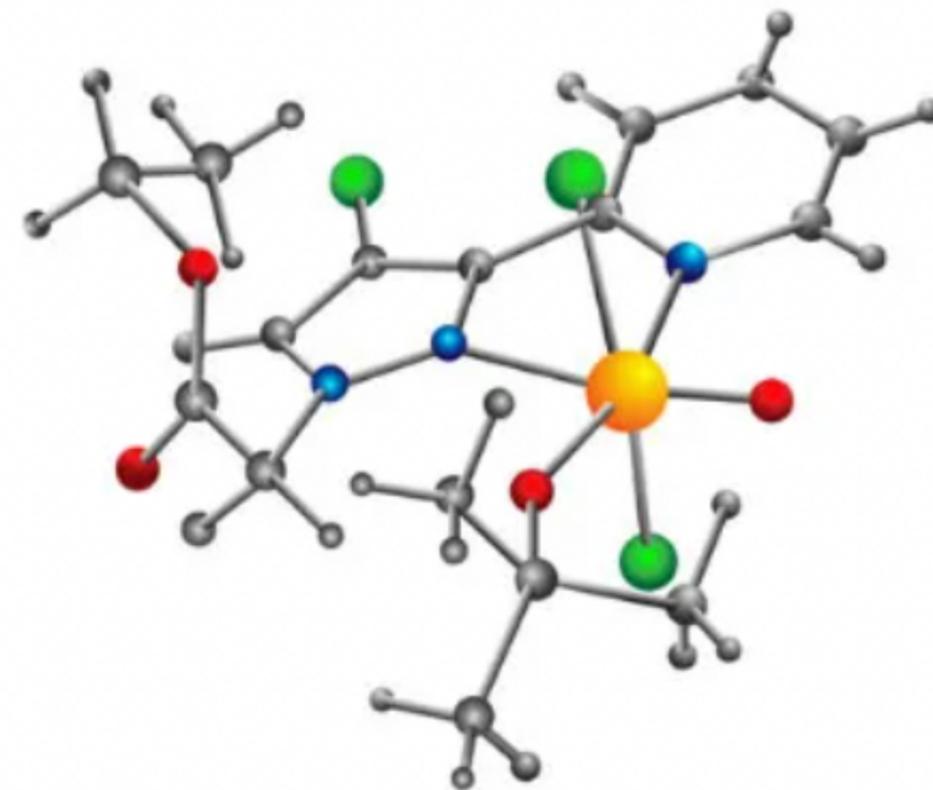
QUADRI ORARI CON AUTONOMIA SCOLASTICA (unità lezione di 50 minuti)					
INDIRIZZI PROFESSIONALI AGRARIO ED ENOGASTRONOMICO – TUTTE LE SEDI					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
UL AREA GENERALE	18	18	14	14	14
UL AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
UL AUTONOMIA	6	6	6	6	6
TOT UL	38	38	38	38	38
INDIRIZZO TECNICO AGRARIO					
UL AREA GENERALE	19	18	14	14	14
UL AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
UL AUTONOMIA	6	6	6	6	6
TOT UL	39	38	38	38	38

- Potenziamento STEAM
- Percorsi di Sostenibilità e Benessere
- Potenziamento INVALSI
- Internazionalizzazione
- Approccio di filiera agroalimentare
- Attività per lo sviluppo delle competenze tecnico-professionali (LTE-T, Esercitazioni agrarie, GIS, Agricoltura 4.0, Eventi e Tour enogastronomici ...)
- InnoL@b (progetti innovativi per lo sviluppo delle competenze)
- Sport

3

Curricolo

Obiettivi



- Concludere il Curricolo per competenze di istituto
- Elencare le competenze da sviluppare
- Definire Nuclei fondanti (per raggiungere le competenze definite)
- Redigere Canovaccio di Istituto con le principali azioni formative per sviluppare le competenze definite (Es: UDA Biennio - UDA Triennio - Particolari esperienze PCTO - Innolab - Eventi)
- Redigere Rubriche per valutare le principali azioni del Canovaccio.
- Definire le curvature per i vari indirizzi

3

Curricolo

Il Lavoro sul Curricolo è iniziato 3 anni fa. Siamo partiti con la definizione delle **Competenze di Istituto** e successivamente con la definizione dei **Nuclei Fondanti disciplinari** per sviluppare quelle competenze. Ora il lavoro da fare rimane quello di stabilire un **Canovaccio di istituto**, un elenco cioè di attività e progetti che siano particolarmente significativi per lo sviluppo delle Competenze di Istituto scelte.

Il Canovaccio di attività potrebbe essere ulteriormente declinato in **Canovaccio di Biennio e Triennio per indirizzo e infine per Classe**.

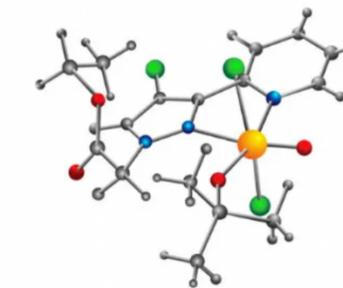
Il **Canovaccio di Classe** sostituirà via via la Programmazione di Classe. Ovviamente il tutto impatta su un cambio graduale ma **radicale** di modalità didattica: occorre sviluppare Competenze. **L'obiettivo ultimo del Curricolo di Istituto infatti è Innovare la didattica per sviluppare competenze oltre che trasmettere conoscenze**. Per questo occorre lavorare sulla **VALUTAZIONE** di queste nuove e diverse attività didattiche che sono i Compiti di Realtà.

3

Curricolo

Se non proponiamo una diversa modalità di valutazione ricadiamo nella valutazione di conoscenze e non di competenze.

Per questo occorre imparare a redigere opportune **Rubriche di valutazione**, inizialmente di alcune specifiche attività del canovaccio di Istituto e poi via via di attività sempre più specifiche.



Formazione sulla Valutazione e sul Cambio di paradigma.

Il cammino di rinnovamento della didattica, della valutazione e del Curricolo sono percorsi lunghi che ci vedranno impegnati anche per il prossimo triennio. Durante gli anni scolastici 2020/22, saremo accompagnati nel percorso di redazione delle Rubriche e del Canovaccio dal prof. Dario Eugenio Nicoli che con un **corso di formazione teorico-pratico**, ci aiuterà a comprendere il cambio di paradigma didattico e conseguentemente docimologico.

3 Curricolo

Curvatura del Curricolo di studi.

E' anche importante avere attenzione sui bisogni formativi che cambiano e conseguentemente sui profili in uscita. Per questo stiamo valutando l'ipotesi di caratterizzare il curriculum con tre proposte.

AgriFood, Benessere e Sostenibilità

AGRIFOOD

E' necessario e utile che i nostri studenti acquisiscano una **visione più sistemica**, con conseguenti competenze e conoscenze di **Filiera Agroalimentare**.

Per questo inseriremo nel Curricolo e nella proposta formativa attività e progetti volti a far dialogare maggiormente i due indirizzi, a realizzare attività comuni e a far sperimentare, per quanto possibile, attività specifiche di un indirizzo all'altro. In particolare la realizzazione degli **Eventi e dei Tour Agro-gastronomici** verranno gestiti da studenti delle classi 3[^], 4[^] e 5[^] di tutti gli indirizzi. La vendemmia verrà realizzata da tutti e anche gli studenti dell'agrario parteciperanno fattivamente a percorsi enogastronomici. **Gli studenti dell'alberghiero coltiveranno prodotti dell'orto con gli studenti dell'agrario.**

3 **Curricolo**

BENESSERE ONE HEALTH

Il benessere è al centro della formazione perché base e presupposto per una crescita armonica, per prendersi cura dei tanti bisogni che il Covid-19 ha aggravato.

E' nostro obiettivo:

- **formazione gruppi di lavoro** per indirizzo, per personalizzazione della curvatura (scrittura **nuovi profili in uscita e ricalibrazione** UDA ed altre attività)
- puntare sullo **sport-orienteering e alimentazione** negli spazi aperti (progettazione comune agrario ed

enogastronomico)

- **ricalibrazione menu** in riferimento ai prodotti agricoli dell'azienda, attenzione allo spreco e al riuso e potenziamento di queste produzioni sulla base delle richieste della cucina

- **Progetto D-Vino:** un percorso di approfondimento del vino sotto l'aspetto culturale, organolettico, sensoriale ed economico.



3 **Curricolo**

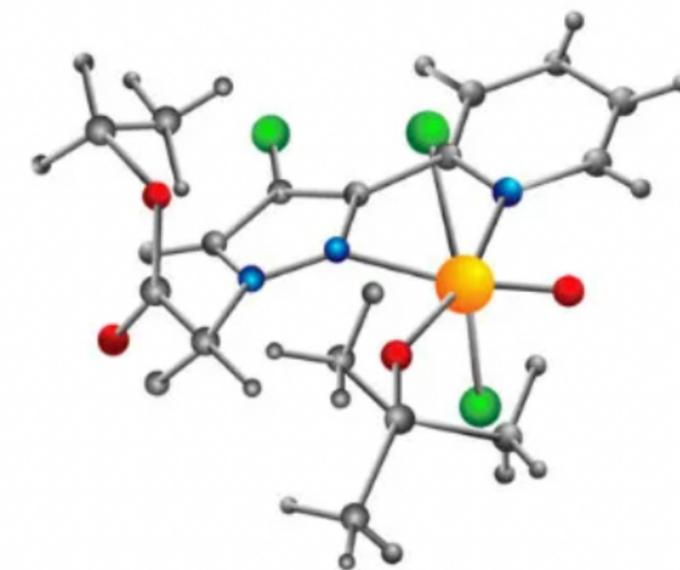
SOSTENIBILITA' e STEAM

Agrifood, visione di filiera e **Benessere** sono legati e sono interconnessi con un obiettivo di **Sostenibilità** più alto e ampio del raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 e della sostenibilità ambientale.

Per questo cercheremo di caratterizzare il Curricolo su questi aspetti.

Agricoltura 4.0: percorsi di approfondimento di Meccatronica-GIS satellitare-Irrigazione di Precisione e Agricoltura a Rateo Variabile.

Agritecture: Agricoltura biologica e permacultura, Giardini Verticali, Microgreen,



Serre idroponiche

Turismo Sostenibile: accoglienza e turismo del futuro con attenzione al benessere, al contatto con la natura.

Cucina innovativa e sostenibile: attenzione alla sperimentazione di menù con prodotti nuovi e con processi innovativi (fermentazione, funghi, ecc).

Partecipazione a un progetto con Università di sperimentazione del cibo del futuro.

4

PCTO

Obiettivi

Il PCTO è parte integrante dell'offerta formativa.

Grazie all'autonomia organizzativa siamo riusciti a potenziare percorsi di Laboratorialità e le Esercitazioni anche nell'indirizzo Tecnico.

Obiettivi.

- Utilizzare sempre più e sempre meglio anche nell'ottica di filiera i laboratori: **Serre, Cantina, Caseificio, Laboratori di trasformazione, Azienda agraria, Acetaia, Api e tunnel delle orticole.**
- **Eventi e TOUR:** la realizzazione degli Eventi e dei Tour come percorsi di PCTO per tutti gli indirizzi.
- **Sviluppare le competenze trasversali:** le attività di stage in Azienda, il Punto Vendita, la partecipazione ad Hackathons, Eventi, corsi e concorsi, Innolabs, incontri con Esperti, Visite Aziendali,

Progetti di Impresa Formativa Simulata, Impresa in Azione ed altri **progetti di imprenditorialità**, Project Work, Progetti di Peer Education, Tirocini, collaborazioni con Enti Pubblici e Privati, ivi comprese le associazioni ed organizzazioni di volontariato ed attività affini (**Service Learning**).

Nello specifico **collaborazioni con:**

1. **Food For Future per Summer Camp a Pollica**
2. **CER per visite e campi ad Acquacampus e Bonifiche Ferraresi**
3. **Con IIS Venturi e IIS Galilei per progetti in comune su Grafice Digitale, Ecommerce e Sistemi automazione Scambi con estero-Erasmus plus-Gemellaggi.**

In particolare:

- Progetto **Seeds for Future Erasmus quinquennale Erasmus Plus (se approvato o altri progetti Erasmus)** in cui sono previste attività di **ASL all'estero**
- **Scambio con il Giappone con Sajino High School Hiroshima**
- **PCTO all'estero con progetto Polo Agroalimentare.**

- Importante sarà **orientare gli studenti del triennio** attraverso la partecipazione ad incontri, eventi ed altre attività formative utili ad acquisire da un lato una maggior consapevolezza del tessuto produttivo ed imprenditoriale del territorio e delle offerte lavorative e dall'altro una approfondita conoscenza dei percorsi di **studio post-diploma dai corsi di Laurea ai percorsi IFTS e ITS**.
- L'orientamento in uscita si prefigge l'obiettivo di far acquisire una maggiore consapevolezza delle opportunità di studio e di lavoro offerte dal percorso di studi prescelto e/o in linea con le proprie aspirazioni, inclinazioni, capacità, interessi e competenze maturate.

In particolare, per ciascun indirizzo di studi, le scelte progettuali d'Istituto verranno delineate anche grazie al **supporto del Comitato Tecnico Scientifico (CTS)** in linea con i bisogni formativi dell'utenza e delle caratteristiche socio economiche del contesto di riferimento.

- Importante per i PCTO sarà anche la partecipazione a progetti in partnership con gli E.E..L.L., le Università e alcune aziende del territorio. **Villa Trenti, AROMA, collaborazione con PiacereMO** sono solo alcuni dei progetti che sono in corso di realizzazione a Vignola e Montombraro e a Castelfranco.

Nella pagina seguente è riportata la sintesi di proposta di Sviluppo di PCTO per i tre indirizzi che intendiamo offrire nel prossimo triennio.



4

PCTO

Professionale Agrario

ANNO	TIPOLOGIA ATTIVITA'	TOT. ORE PCTO (minime)
Dal 1° al 3° ANNO	Formazione generale sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro	4
3° ANNO	Formazione specifica sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro	8
	Tre settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	96
TOTALE ORE PCTO 3° ANNO min 108 (di cui 12 h di formazione sulla sicurezza)		
4° ANNO	Tre settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	108
TOTALE ORE PCTO 4° ANNO min 108		
5° ANNO	Due settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	80
TOTALE ORE PCTO 5° ANNO min 80		
TOTALE ORE PCTO TRIENNIO MINIMO 296* (di cui 12 ORE FORMAZIONE SULLA SICUREZZA) A questo monte ore minimo d'Istituto ogni Consiglio di classe potrà inserire attività aggiuntive in coerenza con quanto stabilito nel PTOF		

Tecnico Agrario

ANNO	TIPOLOGIA ATTIVITA'	TOT. ORE PCTO(minime)
Dal 1° al 3° ANNO	Formazione generale sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro	4
3° ANNO	Formazione specifica sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro	8
	Una settimana di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	33
TOTALE ORE PCTO 3° ANNO min 45 (prima 108) (di cui 12 h di formazione sulla sicurezza)		
4° ANNO	Tre settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	96
TOTALE ORE PCTO 4° ANNO min 96 (prima 72)		
5° ANNO	Due settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	64
TOTALE ORE PCTO 5° ANNO min 64 (prima 40)		
TOTALE ORE PCTO TRIENNIO MINIMO 205* (prima 220) (DI CUI 12 ORE FORMAZIONE SICUREZZA) A questo monte ore minimo d'Istituto ogni Consiglio di classe potrà inserire attività aggiuntive in coerenza con quanto stabilito nel PTOF		

4

PCTO

Professionale Enogastronomico

ANNO	TIPOLOGIA ATTIVITA'	TOT. ORE PCTO(minime)
Dal 1° al 3° ANNO	Formazione generale sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro	4
3° ANNO	Formazione specifica sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro	12
	Quattro settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	128
TOTALE ORE PCTO 3° ANNO min 140 (di cui 12 h di formazione sulla sicurezza)		
4° ANNO	Quattro settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	128
TOTALE ORE PCTO 4° ANNO min 128		
5° ANNO	Due settimane di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	80
TOTALE ORE PCTO 5° ANNO min 80		
TOTALE ORE PCTO TRIENNIO MINIMO 348* (DI CUI 12 ORE FORMAZIONE SULLA SICUREZZA) A questo monte ore minimo d'Istituto ogni Consiglio di classe potrà inserire attività aggiuntive in coerenza con quanto stabilito nel PTOF		

I Percorsi per Competenza e di Orientamento, PCTO, verranno valutate attraverso apposite Rubriche che il collegio dei docenti suddiviso in Dipartimenti sta predisponendo.



L'IIS L. Spallanzani ha scelto di realizzare l'Autonomia di Istituto per poter intraprendere percorsi di ampliamento curricolare.

Fare UL da 50' anzichè da 60' permette di ricavare 6 UL da 50' da impiegare per approfondire discipline, realizzare progetti e per caratterizzare i percorsi didattici, cercando di dare risposta ai nuovi bisogni formativi emergenti.

Curvatura del Curricolo di studi.

Benessere, Visione Sistemica di filiera Agrifood, Sostenibilità e STEAM.

Spesso questi tre ambiti si intersecano ma le declinazioni di massima sono le seguenti.

Benessere One Health

E' nostro obiettivo il focus sulla **cura della persona** nella ricerca di nuovi stili di vita sani e più rispettosi

del territorio e del creato. Questo obiettivo si coniuga anche con aspetti sociali e di Educazione civica attraverso percorsi di caratterizzazione sui seguenti ambiti:

- lo **Sport, attività di orienteering** collegate a uno **stile di vita sano** e a una **sana alimentazione**.
- **Cooking Living Lab: ricalibrazione di menu** con i prodotti dell'azienda, attenzione allo spreco e al riuso degli alimenti con processi diversi
- **Well living hospitality** per caratterizzare l'accoglienza turistica verso percorsi di Turismo Sostenibile con partecipazione a eventi, sfide e a momenti di formazione anche internazionali con associazione AEHT.
- **Beverage Trainer** per approfondire la preparazione di cocktail vegetariani e vegani e sostenibili in risposta ai nuovi bisogni.
- **Food For Soul, l'associazione no-profit fondata da Massimo Bottura e Lara Gilmore** che coniuga il potere della bellezza, il valore dell'ospitalità e la qualità delle idee come strumento per creare un cambiamento sociale. Un progetto a cui aderiamo da questo anno scolastico.

- Un altro aspetto fondamentale da considerare è lo sviluppo di competenze di **COMUNICAZIONE EFFICACE** negli studenti.

Per questo occorre inserire momenti specifici di sviluppo di **competenze comunicative**, formare docenti e studenti sullo Speech e il Public Speaking e sul Debate.

- Altrettanto importante è sviluppare **consapevolezza di sé e cura della persona** per una crescita armonica.

Per questo intendiamo collaborare con:

CEIS di Modena e San Patrignano

Il focus sulla **cura della persona** ci ha imposto di occuparci in modo strutturato della lotta alle dipendenze e alle straripanti azioni di spaccio che

coinvolgono sempre più i preadolescenti.

All'inizio dell'anno scolastico 2021/22 abbiamo aderito al **Progetto "DIPENDE DA ME"** in collaborazione con la Comunità del CEIS di Modena. Sono state coinvolte 8 classi seconde, per un totale di 6h di intervento in ciascuna di esse, e 5 classi prime per le quali è previsto un momento di formazione con Massimo Sirotti, coordinatore Area Dipendenze Patologiche.

Alcune classi del triennio, invece, hanno dato vita ad un **gemellaggio** con la **Comunità di San Patrignano**, al momento attraverso incontri di formazione e conoscenza online. Nel prossimo triennio, vogliamo che la visita d'istruzione alla Comunità diventi per la nostra scuola un'occasione stabile e permanente di **cura e consapevolezza della persona**.

5

Ampliamento

Curricolare

Visione di Filiera AgriFood

Corrisponde al tentativo di far dialogare i due indirizzi principali del nostro istituto creando competenze e visioni di sistema agroalimentare. Prima di ciò occorre potenziare le competenze di base, tra cui l'utilizzo di un "lessico tecnico" adeguato, stimolare la curiosità degli alunni attraverso il "**problem solving**" finalizzata a pianificare il lavoro al raggiungimento degli obiettivi., promuovere lo sviluppo di abilità come **imprenditorialità e spirito critico** nel settore agroalimentare e agroambientale territoriale.

Come punto di partenza di questo obiettivo c'è la volontà di realizzare **EVENTI** che sono stati per lo più appannaggio del settore **enogastronomico** (come la Sagra del Tortellino, collaborazione con Accademia Militare di Modena, con l'Associazione San Nicola e l'Amm.ne Comunale, Social Point, che rimangono un

punto di forza per l'indirizzo alberghiero) anche coinvolgendo gli **studenti dell'agrario**.

Tutti questi eventi e altri che ci vengono proposti di volta in volta hanno come obiettivo quello di valorizzare i prodotti del nostro territorio e dell'Istituto stesso, tenendo conto del benessere legato al valore nutrizionale degli alimenti ,attraverso la stagionalità dei prodotti ed alla sostenibilità.

Inoltre fanno sì che i nostri studenti possano acquisire competenze professionali da poter spendere in contesti reali.

L'obiettivo futuro è quello di creare l'unicità tra gli indirizzi, stringere una forte collaborazione in modo da poter creare un legame dalla terra alla tavola, potenziare il punto vendita, il caseificio e l'azienda Agraria, facendo conoscere ai nostri alunni tutto quello che l'Istituto può offrire.

Per questo intendiamo riproporre le **Serate Spallanzani** momento di approfondimento di prodotti della tradizione agricola o enogastronomica del territorio, con approfondimento culturale e disciplinare con gli studenti

5

Ampliamento

Curricolare

di entrambi gli indirizzi.

TOUR Agrogastronomici.

Il nostro istituto è da tempo meta turistica di viaggiatori d'oltre oceano e di gruppi di studenti di altre scuole che vengono a visitare il nostro meraviglioso istituto.

Intendiamo coinvolgere gli studenti delle classi del triennio di entrambi gli indirizzi per tour in lingua straniera (CLIL) per una narrazione che approfondisca sia gli aspetti enogastronomici sia agronomici delle ricchezze del nostro Istituto come azienda agraria, acetaia, caseificio e ristorante.

INNESTI è un progetto che coniuga percorsi culturali, artistici ed enogastronomici che coinvolgono sia gli studenti dell'agrario che dell'alberghiero. Di questo progetto fa parte **IL GRIDO DELLA TERRA, Gino Covili**, una narrazione che parte dai quadri di un noto artista che dipingeva scene agresti del territorio per realizzare un menu con prodotti tipici della nostra terra.

Questo progetto vede partecipare studenti dell'indirizzo Alberghiero e dell'indirizzo agrario.

STEAM e SOSTENIBILITÀ

Le caratterizzazioni curriculari saranno:

STEAMFOR17 un progetto in rete con 7 scuole per la realizzazione di 7 Green Underground sostenibili.

Agricoltura 4.0: approfondimento a partire dalla meccanica fino alla Meccatronica - GIS satellitare - Irrigazione di Precisione, Agricoltura a Rateo Variabile e protocolli ISOBUS

Agriecture: la coniugazione fra tecnologia e agronomia per realizzare città sostenibili partendo dallo studio dell'Agricoltura biologica e permacultura, la realizzazione di Giardini verticali, Microgreen, Serre idroponiche.

Robotica e coding 1 UL nelle classi 1[^] e 2[^]

Cucina innovativa e sostenibile: attenzione alla sperimentazione di menu con prodotti nuovi e con processi innovativi (fermentazione, funghi, ecc).

Partecipazione a un progetto con Università di sperimentazione del cibo del futuro.

6

PNSD

Piano Nazionale Scuola Digitale

Il nostro Istituto ha vinto il bando del PNSD **Metodologie didattiche STEAM** con un progetto che vede la realizzazione in due anni di metropolitane verdi: spazi cioè che coniugano sostenibilità e nuova tecnologia. Il progetto sarà realizzato in rete con altri 6 istituti di tutta la penisola ed è finalizzato ad acquisire competenze STEAM da mettere al servizio della sostenibilità per soluzioni efficaci a problemi ambientali.

Il nostro Istituto è anche in rete con altri istituti per un altro bando del PNSD vinto lo scorso anno sulle **Metodologie Innovative**. L'obiettivo del progetto è di formare i docenti su metodologie innovative didattiche basate sul CBL, sul Debate e sul Public speaking e Design thinking.

Un altro importante progetto a cui abbiamo aderito è INNOVAMENTI messo a disposizione dal MI attraverso il PNSD. Innovamenti consente di formare docenti e studenti attraverso sfide su GBL, CBL e Debate.

L'**Animatore Digitale** e il suo **Team** sarà il filo rosso che supporterà i docenti nell'innovazione e che animerà la motivazione al cambiamento



7

Valutazione Apprendimenti

L'IIS L. Spallanzani ha deciso di intraprendere un cammino di innovazione didattica a partire dalle competenze e di formarsi su nuove modalità di valutazione coerentemente alle diverse modalità didattiche: da una modalità trasmissiva che focalizza la valutazione su aspetti di contenuto e nozionistici, a modalità che valutano lo sviluppo di competenze acquisite.

Per fare questo abbiamo iniziato una formazione su nuovi modelli di valutazione con il prof. Dario Eugenio Nicoli.

Queste modalità valutative si basano su Rubriche che definiscono lo sviluppo docimologico di acquisizione di competenze.

Ovviamente anche i contenuti che dovranno essere

oggetto di verifica sono diversi e dovranno essere **Compiti di Realtà**.

Si tratta di una situazione-problema, quanto più possibile vicina al mondo reale, da risolvere utilizzando conoscenze e abilità già acquisite, mettendo in pratica capacità di problem-solving e diverse abilità in relazione alle attività, all'interno di contesti sociali moderatamente diversi da quelli resi familiari dalla pratica didattica.

Un compito di realtà può prevedere di assolvere a un incarico, realizzare un progetto, costruire qualcosa di concreto, cimentarsi in una performance. Il compito non è mai individuale, ma può essere svolto, interamente o in alcune sue parti, individualmente, in coppia, nel piccolo gruppo e contemplare momenti di condivisione con l'intera classe, nel grande gruppo, per l'argomentazione finale (circle time). **L'obiettivo del prossimo triennio è redigere rubriche di valutazione di alcune attività didattiche ritenute significative allo scopo** (UDA Biennio, Innolab, PCTO, EVENTI) e via via adeguare **le rubriche di valutazione** ad altre attività didattiche.

8

Internazionalizzazione

Comunicazione



L'internazionalizzazione come approccio alla vita, come MINDSET di Open Mind, apertura mentale agli altri, a culture diverse e a modalità di vita diverse dalla nostra: è un approccio culturale fondamentale per i giovani del futuro. Fondamentale è il miglioramento delle competenze linguistiche per poter realizzare scambi efficaci.

E' una parte importante del nostro progetto formativo. Noi abbiamo diversi scambi e abbiamo presentato un progetto Erasmus Plus per il prossimo quinquennio.

1. **Lo scambio con la Sajino High School di Hiroshima** in Giappone è importante perché improntato su progetti di sostenibilità ambientale.
2. Alcuni progetti **Erasmus +** ancora attivi consentono di svolgere Stage e PCTO all'estero.
3. Il nuovo progetto **Seed of Future** partirà se verrà

approvato il prossimo quinquennio.

4. Erasmus Plus **Brand New Inclusion** Key Action 220 - SCH Cooperation Partnerships in School Education sullo sviluppo delle STEM per il sostegno agli studenti con **bisogni speciali**
5. **Organizzazione di Corsi di Inglese (es. PET)** per studenti e docenti,
6. Formazione **eTwinning per docenti** e partecipazione a Progetti eTwinning (per lo meno al triennio, anche come Innolab)
7. Potenziamento **scambi** con l'estero attraverso **gemellaggi**, progetti Erasmus, esperienze e PCTO all'Estero, promozione **Corpo Europeo di Solidarietà**
8. Didattica in lingua con metodologia **CLIL**
9. **PROGETTI ETWINNING**

8

Internazionalizzazione

Comunicazione



Rendere **la comunicazione un fattore strategico** nella prospettiva di accrescere il senso di appartenenza all'istituzione scolastica e di rendere più chiaramente distinguibili i valori si concretizzano nella MISSION e nella VISION - Concorrere sul territorio alla promozione attraverso una comunicazione efficace e sistematica del progetto educativo - Attivare canali permanenti che rendano la comunicazione un efficace strumento per il miglioramento continuo. **Ma soprattutto la COMUNICAZIONE è una competenza FONDAMENTALE da sviluppare negli STUDENTI** e da inserire nell'Ampliamento dell'Offerta formativa.

Intendiamo perseguire questi obiettivi attraverso alcuni progetti e alcune azioni.

- Gestione del **nuovo sito web** istituzionale (aggiornato costantemente offre agli utenti la possibilità di visionare

documenti, attività e iniziative)

- **Gestione dei canali social.** La presenza sul web è un fattore critico di successo poiché permette di espandere notevolmente la reach, ovvero la quantità e qualità delle persone raggiunte.

- **Realizzazione di contenuti originali, efficaci, stimolanti, interessanti** per empatizzare con il target e per valorizzare/diffondere la brand identity

- Gestione di strumenti per favorire la diffusione e condivisione della **Brand Storytelling** e dei valori distintivi che contraddistinguono l'istituto .

- Realizzazione di collaborazioni con altre istituzioni scolastiche ed agenzie qualificate (Progetto in corso **"A scuola di Grafica"** con l'IIS A. Venturi di Modena

L'Inclusione è un aspetto peculiare del nostro istituto. L'IIS L. Spallanzani accoglie infatti molti studenti con diverse abilità e le azioni che mette in campo sono tante e varie sia per studenti che per i docenti.

Ci sono tre obiettivi che intendiamo perseguire.

1. **Essere un punto di riferimento per i tanti docenti di istituto (e non solo)** sulla formazione e sulle buone pratiche da mettere in campo per un'azione didattica efficace. Tanti sono i docenti non specializzati o con poca professionalità sulle disabilità e i campi di applicazione e le necessità cui far fronte quotidianamente sono sempre più impegnative ma la ricchezza di competenze nella didattica sulle disabilità nel nostro istituto è forte e consolidata. Per questo desideriamo essere un punto di riferimento.

2. **Consolidare le buone pratiche e le competenze acquisite in questi anni sulla didattica per obiettivi minimi.**

3. **Incrementare e potenziare i progetti di inclusione** che coinvolgono cioè studenti normodotati e diversamente abili insieme.

Il numero di studenti BES nel nostro istituto sono in crescita e i bisogni di acquisizione di rapporti di relazione efficaci, di competenze socio-affettive di empatia e autonomia ci interpellano nel progettare percorsi virtuosi per diversi studenti nello sviluppo di abilità e **soft skills e characters skills**.

Fra questi i principali progetti di inclusione sono:

- **la Banda Rulli Frulli:** un progetto di potenziamento della musica ritmica in un contesto di consolidamento del gruppo come rafforzamento dell'amicizia, dell'autostima e delle relazioni sociali.
- **Pet Therapy:** rivolto a gruppi-classe, a gruppi ridotti, o a singoli alunni con disturbo dell'apprendimento, dell'attenzione, disturbi psicomotori, sindromi ansiose e depressive, sindrome di Down, autismo e con BES.

- **Teatro:** Il teatro ha sempre avuto una particolare valenza pedagogica, in grado di rispondere adeguatamente alle finalità educative e culturali della scuola e ai bisogni formativi dei singoli alunni. Il progetto teatro mira a promuovere un percorso di crescita culturale e sociale, si propone inoltre di sviluppare metodologie e modelli formativi atti a coniugare il curriculum scolastico e l'esperienza di vita e di cittadinanza attiva. Il percorso formativo proposto, pertanto, è finalizzato alla promozione delle attività teatrali a scuola, con l'intento di perseguire il successo formativo di tutti gli alunni con particolare riferimento a coloro che presentano difficoltà negli apprendimenti.

- **Cre-attività.** progetti per lo sviluppo della creatività nella realizzazione di manufatti artistici.
- **In Cucina con Tina** progetti agro-enogastronomici con alcune docenti di istituto volti a realizzare piatti partendo dalla coltivazione di prodotti in serra e in campo fino alla realizzazione in cucina. Realizzazione di Yogurt e Gelati da vendere al Punto vendita.
- **Integrazione alunni stranieri (Corso di alfabetizzazione):** definizione di una procedura per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri, sulla base delle indicazioni del CM 24/2006 e delle linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri del MIUR di febbraio 2014.
- **Tutor DSA.** percorsi di tutoraggio svolti con ausilio AID e docenti formati sui DSA che forniscono un tutoraggio a studenti e docenti del nostro istituto per una didattica più efficace e rispettosa delle difficoltà degli studenti.

- **Musica e RadioWeb** realizzazione di progetti volti ad approfondire le competenze digitali nel campo della musica con studenti diversamente abili.
- **Sportello psicologico:** lo sportello, gestito da un Esperto individuato tramite bando, rappresenta un punto fermo per gli studenti ed è presente nel nostro Istituto da anni.
- **Erasmus Plus Brand New Inclusion** Key Action 220 - SCH Cooperation Partnerships in School Education sullo sviluppo delle **STEAM per il sostegno agli studenti con bisogni speciali.**

Rimarranno sempre attivi i progetti di base dell'offerta formativa sull' inclusione che sono:

- **Psicomotricità**
- **Cineforum**
- **Inclusione: progetti di creazione di manufatti di varia natura e genere.**

Nel prossimo triennio, l'obiettivo sarà, oltre quello insito per sua natura nel progetto, il potenziare le azioni di intervento nelle classi, anche a fini preventivi, per creare l'identità dei gruppi e facilitare, attraverso buone relazioni, i processi di apprendimento dei singoli. Inoltre, verrà potenziata la formazione dei docenti anche per quanto riguarda le dinamiche relazionali con le famiglie.



Le azioni di Orientamento rientrano all'interno del PCTO perchè mirate a orientare lo studente nella complessità delle offerte formative e sostenere il suo progetto di vita creando più occasioni possibili di confronto tra studenti (peer to peer), docenti e professionisti e territorio.

Lo scopo è quello di rendere consapevole l'allievo delle sue potenzialità, delle sue effettive capacità e inclinazioni, prendendo in considerazione anche ipotesi apparentemente lontane le une dalle altre per la costruzione del proprio **progetto di vita**.

Le azioni si differenziano in **Orientamento curricolare** che sono all'interno dei percorsi PCTO, **Orientamento in Uscita** e **Orientamento in Ingresso**.

Orientamento in ingresso.

Sono azioni per gli studenti della secondaria di 1[^] grado. -

- Open day
- Ministage per studenti delle scuole medie
- Progetti con studenti e scuole medie
- Organizzare stage per studenti delle scuole medie con disabilità
- Progetto BeesTrees con ANT
- Partecipare alla sperimentazione di MYfuture (improving digital skill for career guidance at school) di Erasmus+

Orientamento in Uscita.

- Attività con le Università e con le realtà del mondo del lavoro; presentare le offerte formative post diploma in alternativa ai percorsi universitari (es .IFTS)
- .- Realizzare IFTS o ITS

L'Innovazione didattica

Le potenzialità concesse dall'autonomia organizzativa sono fondamentali per poter attuare una didattica innovativa, che permetta di uscire dall'aula e dai percorsi disciplinari tradizionali e di ampliare, sia per i docenti che per gli studenti, gli orizzonti del FARE/ESSERE scuola. Le UL di 50 minuti mettono a disposizione una quota di tempo-scuola utilizzabile per lavorare in modo diverso, a **classi aperte**, scegliendo percorsi formativi non necessariamente legati al piano di studi, che consentono di acquisire strumenti e sviluppare competenze arricchenti per quello che potrebbe essere il proprio futuro professionale.

1. **INNOLAB** Gli **Innolab** per le classi 3[^] e 4[^] hanno finora rappresentato la punta di diamante di

questo percorso di didattica innovativa.

2. ATTIVITA' DI APPROFONDIMENTO E POTENZIAMENTO ED EDUCAZIONE CIVICA

L'obiettivo è quello di costruire un orario in cui gli studenti abbiano la possibilità di sperimentare un modo alternativo di vivere la scuola, non solo attraverso gli Innolab, ma anche attraverso l'attivazione di percorsi trasversali da realizzare a classi aperte.

Il progetto è ancora più ambizioso perché, nella prospettiva della curvatura "**One Health - Benessere**" e della **dimensione di filiera** di cui l'IIS Spallanzani può godere, sia nelle attività curricolari che in quelle poste in essere dall'autonomia, si punta a far lavorare insieme gli studenti degli indirizzi agrari e dell'enogastronomico in attività che permettano loro di sperimentare concretamente il significato del motto "dalla terra alla tavola" e la circolarità delle risorse che abbiamo presso l'Istituto.

3. STEAM: l'educazione STEAM non è semplicemente l'introduzione di percorsi formativi relativi a Scienze, Tecnologia, Ingegneria, Arte e Matematica, ma è un approccio integrato all'insegnamento/apprendimento che punta ad educare gli studenti ad affrontare i problemi in modo **integrato** mettendo in campo tutte le risorse che acquisiscono in modo interdisciplinare, arrivando a trasformare in modo stabile conoscenze e abilità in competenze per la vita reale.

4. PROGETTO STEAMfor17: nel corso dell'A.S. 2022-2023 si porta a compimento il progetto biennale STEAMfor17, che coniuga i macro-topic relativi a SOSTENIBILITA' e NUOVE TECNOLOGIE applicati a un nuovo modo di vivere gli spazi cittadini da parte dei giovani, chiamati a riappropriarsi dei luoghi della propria città e a

lasciare tracce tangibili della propria visione degli spazi comuni. I temi del progetto sono: **Agrifood, Agritecture, Agricoltura 4.0, Cittadinanza Sostenibile**, con un'attenzione particolare alle pari opportunità. Al termine delle attività, la città di Castelfranco sarà arricchita dalla presenza di un percorso reale a tappe (Metropolitana Green) costruito dai ragazzi dell'Istituto che partecipano al progetto.

- **Implementazione di percorsi STEAM** nel piano di studi:
MATERIE PRIME: aspetti biologici, agronomici, produttivi, economici, artistici e letterari delle materie prime di stagione prodotte dall'azienda agraria e trasformate nei laboratori dell'Istituto.

5. CODING e ROBOTICA: la mente che programma e il braccio che realizza. Partendo da semplici esperienze di coding, tinkering e robotica nel corso del biennio, puntiamo a introdurre percorsi formativi su tecnologie più avanzate nel corso del triennio (realtà aumentata, realtà virtuale, ...) per formare gli studenti alle tecnologie che sono sempre più richieste nel mondo del lavoro, in

L'Animazione Digitale è l'anima della promozione del digitale a scuola.

L'Animatore Digitale è un docente che, insieme al Dirigente Scolastico e al Direttore Amministrativo, ha il compito di coordinare la diffusione dell'innovazione digitale nell'ambito delle azioni previste dal PTOF, Piano triennale dell'offerta formativa, e le attività del PNSD, Piano Nazionale Scuola Digitale. Una sola persona, interna alla scuola, **non un esperto esterno**, che collabori alla diffusione di iniziative innovative, come già specificato. Il nostro Animatore Digitale ha una precisa

VISION

Scopriamo le passioni dei nostri ragazzi e implementiamo nuovi spazi e attività in modo strutturato e continuativo.

Gli obiettivi per il prossimo triennio sono:

Creazione di soluzioni impiantata ed implementata negli anni, a Castelfranco la prima "desiderata" va verso la connessione fisica via fibra ottica tra il plesso della sede centrale e l'edificio Messieri, onde avere un'unica rete fisica.

Spazi

Molto importanti sono gli spazi che devono diventare via via funzionali al cambio di didattica da trasmissiva a laboratoriale. Nel plesso Messieri è necessario riprogettare l'Aula polifunzionale che al momento viene utilizzata solo come laboratorio informatico, l'Aula docenti e occorre utilizzare il Future Classroom Lab come un laboratorio di innovazione didattica per gruppi di lavoro. Nella Palazzina B stiamo riprogettando la Biblio Lab come laboratorio biblioteca multifunzionale. In generale è necessario potenziare la cablatura, puntare sugli arredi e trasformare le aule in Aule Attrezzate, per renderle sempre più digitali e laboratoriali.

Formazione

Gli ultimi due anni li abbiamo impiegati per trovare nuove soluzioni e forme di comunicazione, abbiamo testato nuove piattaforme innovative come streamyard, gotomeeting, photopea, diagram, scratch, strumenti utili per dirette streaming, webinar e la didattica in generale. Le diverse attività e progetti che ci vedono impegnati richiedono sempre più personale formato su questi strumenti di nuova generazione, è giunto il tempo per diffondere queste competenze attraverso dei **corsi di formazione interni** con l'obiettivo di coinvolgere sempre più docenti ad utilizzare questi innovativi strumenti di lavoro. Durante il periodo del Lock Down utili sono stati i **Coffee Talk**,

momenti di formazione interna utilizzando le competenze didattiche digitali dei docenti che via via acquisivano.

Immaginiamo pertanto di ripetere questa esperienza per migliorare le competenze di didattica innovativa digitale utilizzando le buone pratiche e le competenze dei nostri docenti.

Un altro importante momento di formazione che ci sentiamo di confermare è una formazione base, **KIT digitale Spallanzani**, per formare i nuovi arrivati sull'utilizzo del sistema Freenas, presente in tutto l'istituto, e i nostri numerosi devices.

Un altro importante momento di formazione sarà il progetto nazionale Innovamenti che prevede una formazione mista (docenti-studenti) attraverso attività e sfide da proporre agli studenti. Le modalità didattiche che verranno proposte sono la Gamification, il CBL, e il Debate.

L'Innovazione didattica è la premessa per un serio rinnovamento. Nello studio dell'OCSE (TALIS 2019) gli/le insegnanti hanno dichiarato che i loro primi 3 bisogni formativi sono: competenze ICT per l'insegnamento, competenze per gestire la didattica con bisogni educativi speciali e competenze per insegnare in contesti multiculturali o multilingue. Per questo occorre abbandonare la modalità puramente trasmissiva. E' importante anche aggiornarsi per approfondire competenze disciplinari e professionali e sviluppare le DigComp 2.1 for citizenship ed educators.

1. **INCLUSIONE.** L'urgenza di formare docenti sulle competenze per la gestione e la didattica efficace per studenti diversamente abili. Formazione concreta: buone pratiche di

inclusione - esperienze di successo .

2. **COMPETENZE INFORMATICHE:** sono importanti e fondamentali : **training digitale** a inizio anno con Animazione Digitale; **skills sharing** tra i docenti dell'istituto (**coffee talk**); formazione con il supporto **Servizio Marconi**
3. **METODOLOGIE DIDATTICHE Innovative** adesione alla rete Metodologie Didattiche Innovative (PNSD) e corsi di formazione di Istituto, di Ambito e di libera scelta, su **Challenge Based Learning, Game Based Learning, Public Speaking, Design Thinking.**
4. **TEAM BUILDING** per rinsaldare la coesione del corpo docenti con momenti condivisi di ispirazione, **team building**, co-progettazione, trasversali tra sedi e indirizzi.
5. **KICK-OFF residenziale** prima dell'inizio dell'attività didattica ogni anno in contesto ispirante (es. Pollica 2021, meno caro e più accessibile).
6. **FORMAZIONE ERASMUS +:** sulle metodologie didattiche e con **Job Shadowing.**
7. **COMUNICAZIONE Public Speaking e Deb**
8. **APPROFONDIMENTI DISCIPLINARI**

10 Innovazione didattica, AD

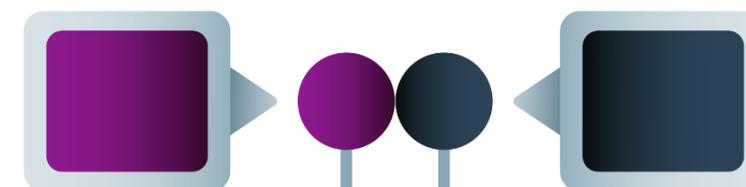
Formazione Docenti

che sono sempre più richieste nel mondo del lavoro, in contesti applicativi inerenti al percorso formativo.

6. **FOOD 3D:** partendo dalla nostra piccola stampante 3D che usa come matrice il cioccolato, sogniamo di arrivare all'utilizzo degli "scarti" di produzione dando loro una nuova vita più nobile e sostenibile.

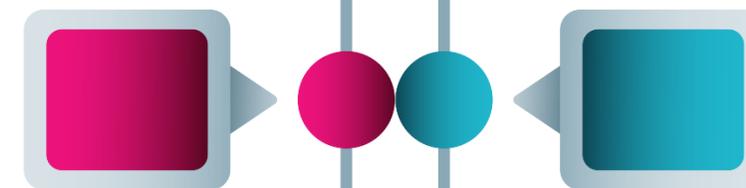
Un altro importante canale di formazione è **INNOVAMENTI** messo a disposizione dal MI attraverso il PNSD. Innovamenti consente di formare docenti e studenti attraverso sfide su GBL, CBL e Debate.

Comunicazione



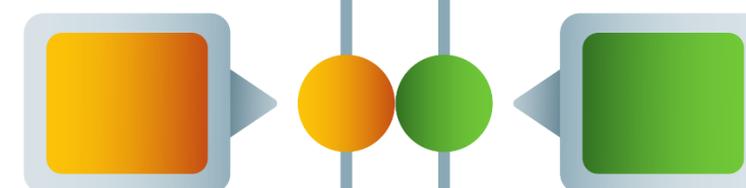
CBL

Competenze informatiche



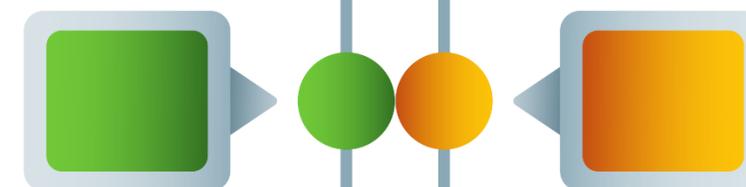
GBL

Team Building



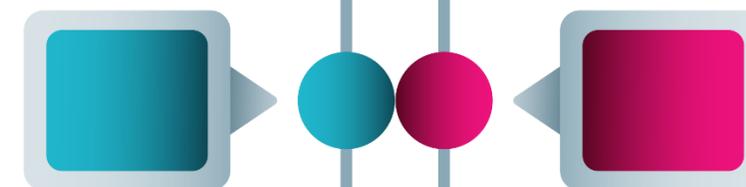
Debate

Inclusione



Public Speaking

Formazione Erasmus



Design Thinking

Approfondimenti disciplinari



STEAM

12

Educazione

Civica

L'Educazione Civica, disciplina trasversale reintrodotta con la L. 92/2019, offre l'opportunità di contribuire a **formare cittadini consapevoli e responsabili**, a promuovere la **partecipazione attiva** alla vita civica, culturale e sociale delle comunità nel rispetto delle regole e degli altri.

Le attività di educazione civica verteranno su **tre Assi: la Costituzione, lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza digitale** e saranno svolte con modalità prevalentemente laboratoriali grazie anche all'adesione a progetti mirati. I percorsi riguarderanno: l'**Agenda 2030 e la Sostenibilità**, promuovendo sani stili di vita e formando consumatori responsabili; la conoscenza della **Costituzione italiana** e dell'**Unione Europea**;

l'educazione digitale.

Questi obiettivi verranno perseguiti attraverso la:

- creazione di materiali condivisi;
- previsione, nell'ambito del piano annuale delle attività, di specifici momenti di programmazione interdisciplinare ai fini della definizione dei percorsi e degli obiettivi di educazione civica.
- realizzazione di UdA di Istituto su temi di Ed. Civica con relativa redazione di rubriche di valutazione
- istituzione di tre settimane d'Istituto dedicate all'Ed. civica, collegate alle giornate Mondiali di Istituto (una per ogni Asse)
- formazione specifica per docenti.

Nell'ambito dell'autonomia abbiamo ricavato alcune Unità Lezione da destinare a progetti di Ed. Civica.

La Peer education è uno dei progetti di continuità del nostro istituto sui temi della **salute**, del **rispetto della legalità e della persona**.

Altri progetti sono:

- l'organizzazione di eventi in occasione dei Giornate Mondiali relative ad argomenti sulla sostenibilità (Es. Spallanzani Earth Day in occasione della Giornata della Terra; Safer Internet Day, Giornata della Legalità ...)
- partecipazione ed organizzazione di Hackathons;
- Progetto Hera "Un Pozzo di Scienza";
- realizzazione di progetti come scuola capofila della rete Scuole Green;
- Innolabs su temi di Educazione Civica (Es. l'Innolab Antimafia);
- Partecipazione alle Olimpiadi della sostenibilità;
- Progetti di sensibilizzazione contro le discriminazioni e contro ogni forma di violenza.

- Adesione progetto "Insieme per Capire" della Fondazione Corriere della Sera;
- Progetti di educazione ambientale e di tutela e valorizzazione del territorio e del patrimonio storico ed artistico;
- Progetti di educazione alla salute (progetto AVIS e ADMO, progetto Martina, partecipazione al WeFreeDay ...);
- Progetti di educazione alla cittadinanza digitale per fornire strumenti per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali, in un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in Rete, contrasto del linguaggio dell'odio, del cyberbullismo ed individuazione delle Fake News.

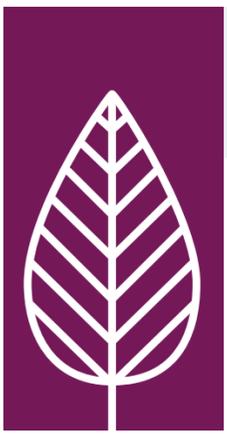


Organizzazione

- 1.Scuola
- 2.Amministrazione
- 3.Uff. Tecnico
- 4.Azienda Agraria
- 5.Reti
- 6.Partnership
- 7.CTS

IV



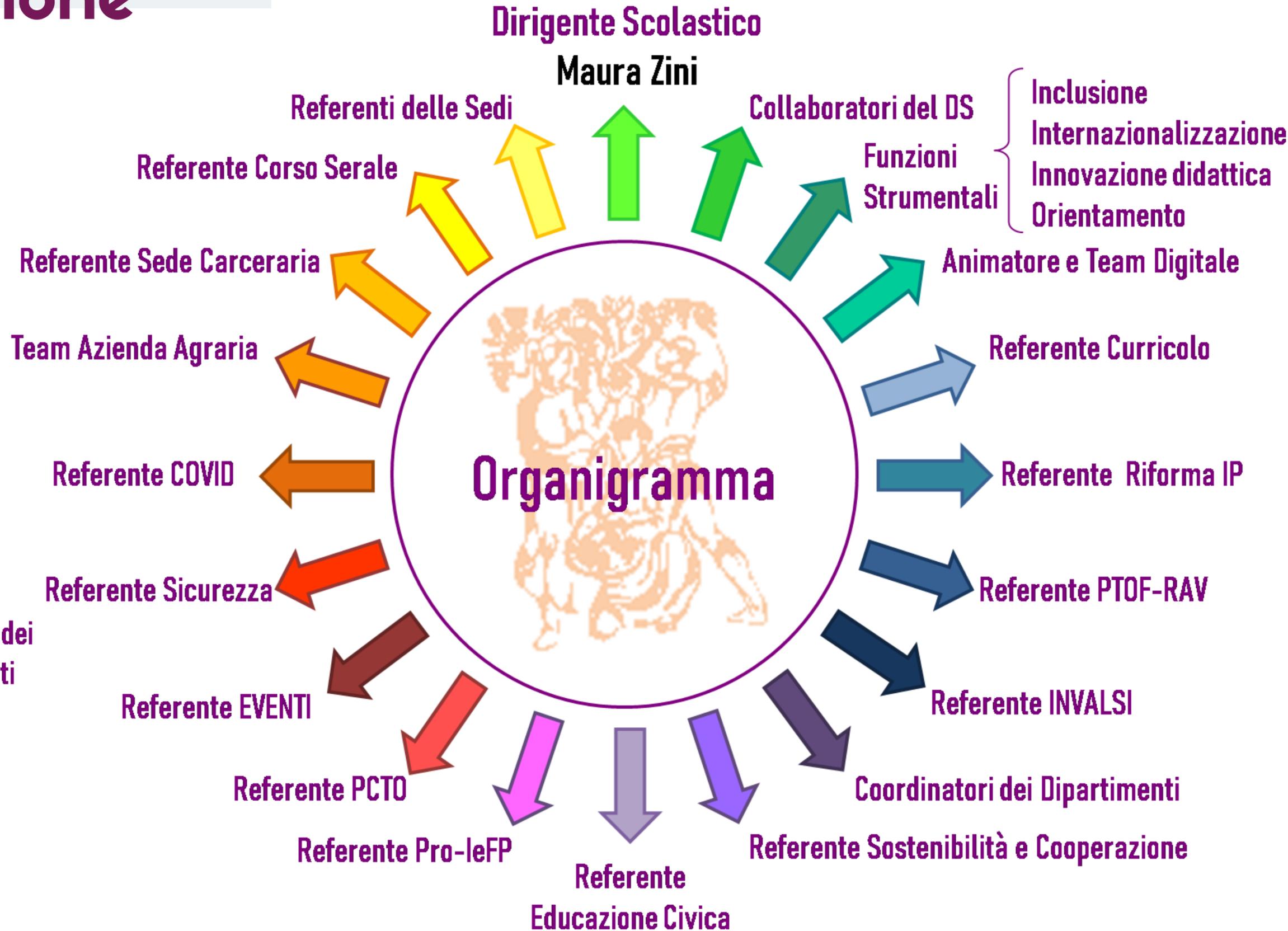
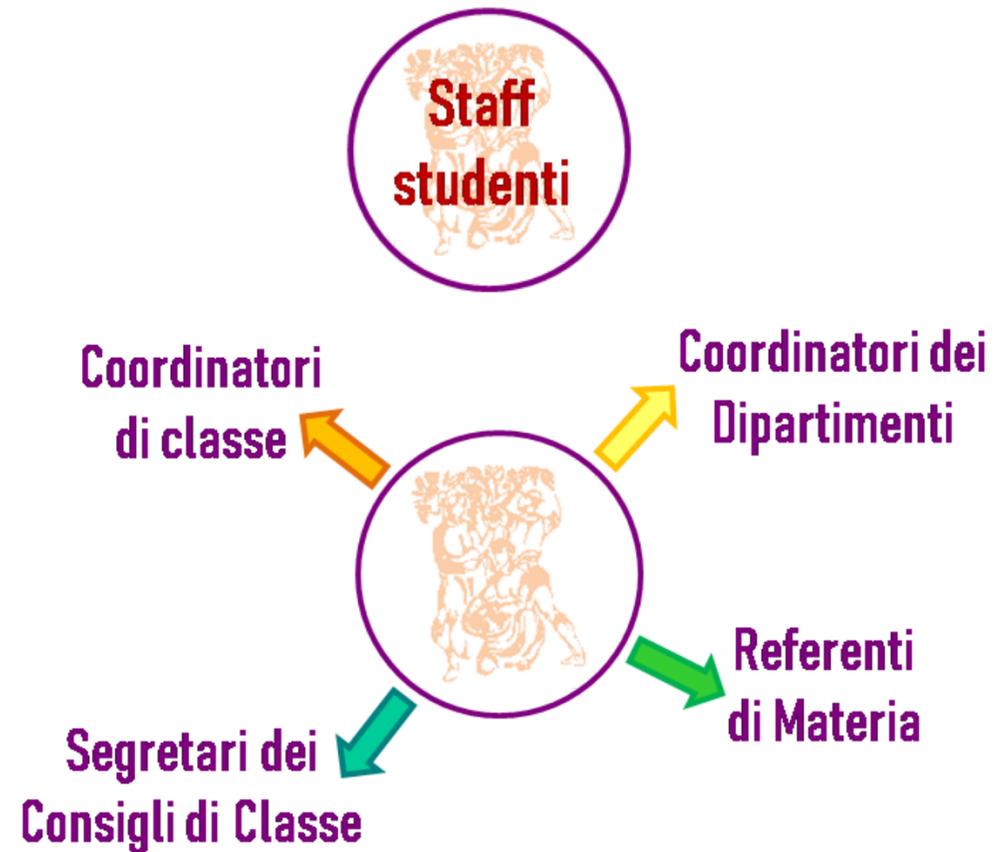


Organizzazione

1

Scuola

L'organizzazione dell'istituto è articolata e complessa. Prevede diverse figure e uno staff composto anche da studenti che supportano con idee e suggerimenti il cambiamento della scuola.



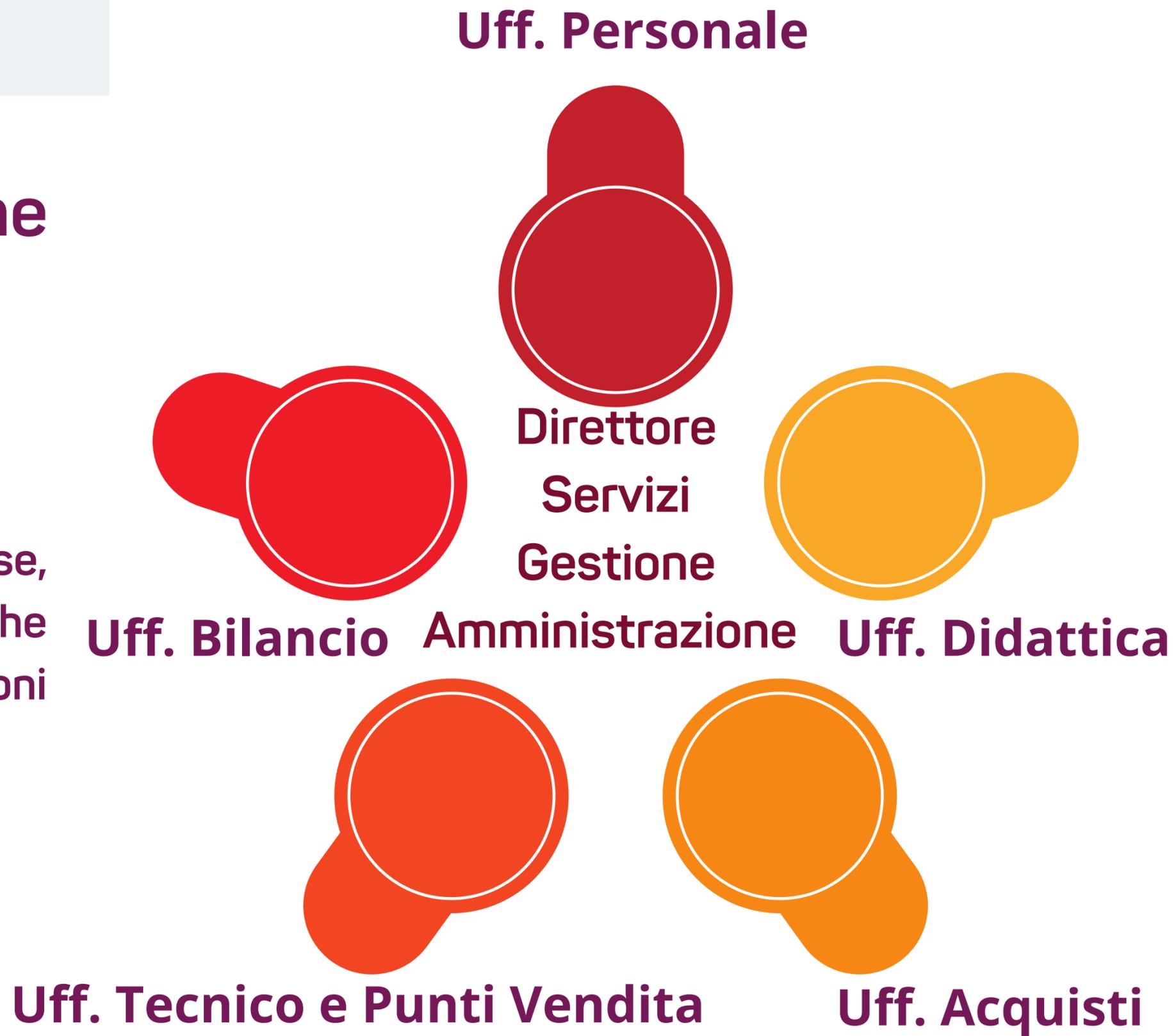


Organizzazione

2

Amministrazione

L'istituto articolato e diffuso nel territorio con numerosi laboratori, strutture e risorse, possiede un'organizzazione capillare che coordina dal centro tutte le varie articolazioni anche nelle sedi.



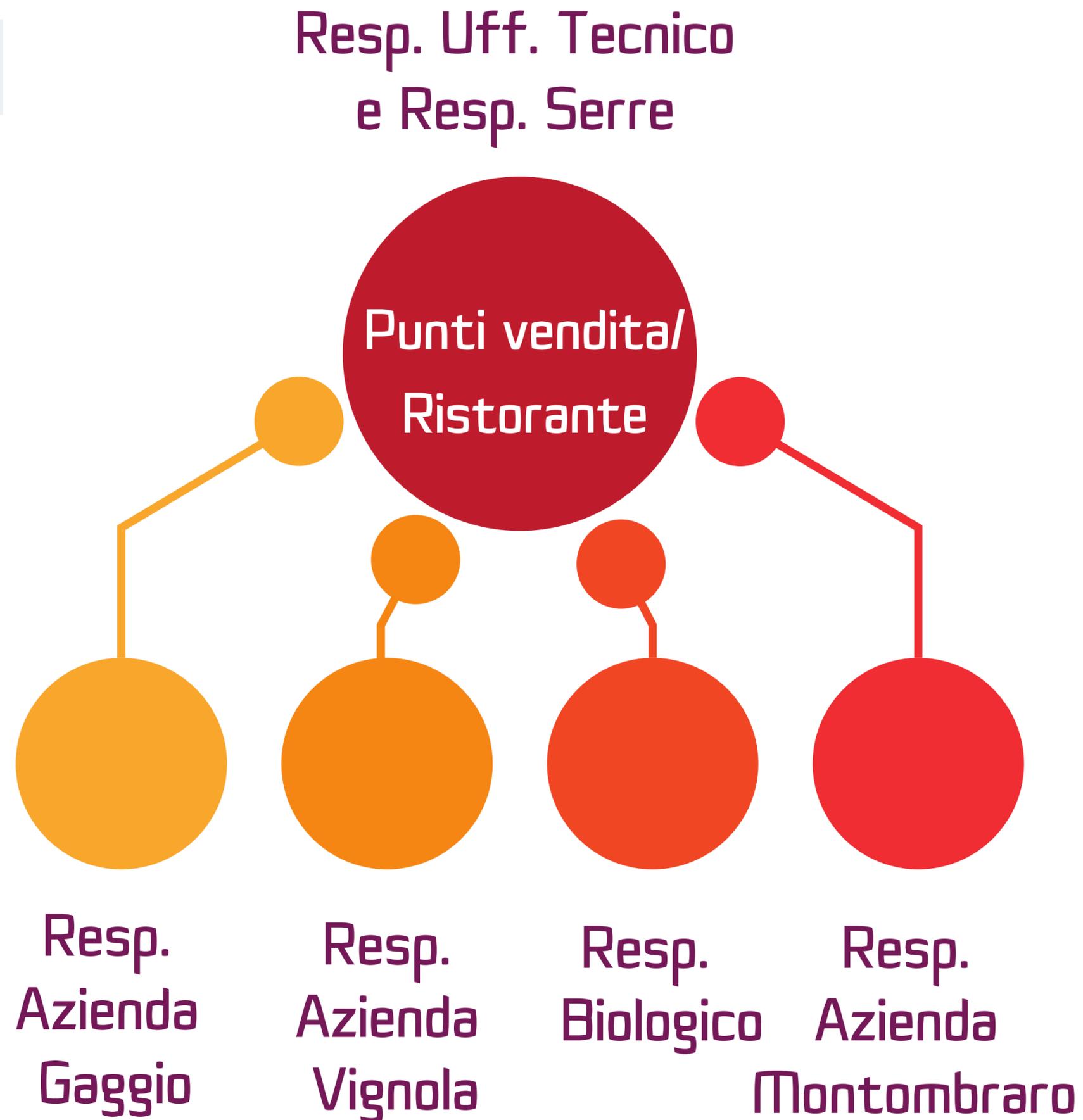


Organizzazione

3

Uffici Tecnico

L'ufficio tecnico coordina le attività e i bisogni dei punti vendita, delle serre, dei laboratori di trasformazione e delle aziende agrarie di tutte e tre le sedi.





Organizzazione

4

Azienda Agraria

L'Azienda agraria dell'IIS L. Spallanzani è il laboratorio più importante dell'istituto.

E' una importante eredità di oltre 100 ha coltivati a frutteti e foraggere.

Una buona porzione inoltre è a vitigno con cui produciamo vino Lambrusco e aceto balsamico tradizionale.

L'azienda è situata a 8 km. dall'istituto nella località di Gaggio in Piano.

L'azienda comprende anche la stalla con oltre 100 vacche che ora è gestita da un bovaro che ha preso in affitto la stalla.

Con il latte continuiamo a produrre il Parmigiano Reggiano nel nostro caseificio che è invece all'interno dell'IIS Spallanzani.

Il nostro intento è realizzare una **Demo Farm** e 'aprire' cioè l'azienda a progetti con aziende e a collaborazioni con Università per la sperimentazione di processi innovativi colturali, nonché a dimostrazione di utilizzo di nuovi macchinari.

Già ora vantiamo collaborazioni importanti con **UNIMORE E NEW Holland**.

Inoltre, la sua pertinenza a Villa Sorra la rende la locazione ideale per eventi di approfondimento culturale e scientifico in campo agronomico.



Organizzazione

5

Reti con altri
Enti o Istituti

Rete Nazionale Scuole Green

Re.N.i.Sa

Rete STEAMfor17

Rete D-Vino

Rete Metodologie Innovative

RERIA

R.ITA.PER

Rete Ambito 10

Rete CTI Terre dei Castelli

Rete Sistema Bibliotecario

Nazionale

Rete Terre D'Argine

Rete Villa Sorra

Rete Consorzio Parmigiano

Reggiano

Rete CoProB

UNIMORE per il progetto AROMA

con Montombraro



Organizzazione

6 Partnership

Il nostro istituto vanta diverse e varie **collaborazioni con altri enti**, quali Università e Istituti Scolastici per progetti e/o attività didattiche.

1. Progetto con IIS Venturi di Modena per attività di PCTO su Grafica digitale e eCommerce con alcune classi di studenti
2. IIS L. da Vinci di Carpi per attività di PCTO

con alcune classi di studenti su coding e prototipazione e modellistica di serre idroponiche.

3. Con Comune Castelfranco E. Parco ANEC per manutenzione del parco e del giardino delle Rose Antiche.

4. A Montombraro con UNIMORE per il progetto AROMA sulle piante officinali e il progetto Portinnesti del ciliegio e con UNIPR per il progetto PROHOPS Smart Chain sul Luppolo"

5. Con Comune di Vignola e Fondazione CRV per il progetto Villa TRENTI, progetto di PCTO per la sistemazione giardini della villa



Organizzazione

7

Comitato Tecnico Scientifico

il CTS ha come principale finalità quella di formulare pareri e proposte al Consiglio di Istituto e al Collegio Docenti in ordine a programmi e attività, con funzione orientativa e di indirizzo, rispetto all'elaborazione dell'offerta formativa. Come si può comprendere per lo sviluppo futuro del nostro Istituto, il ruolo e il supporto del CTS sono strategici. Il nostro CTS ha dato le seguenti indicazioni.

1. Sviluppare competenze di SISTEMA affinché i 'silos' contenenti i saperi disciplinari possano COMUNICARE tra loro e trovare sintesi efficaci di FILIERA
2. Affinare i CONTENUTI aggiornandoli con NUOVE necessità. Definire i nuclei fondanti.
3. Ampliare l'offerta formativa perfezionando la lingua INGLESE
4. Sviluppare competenze quali **Comunicazione, Collaborazione, Capacità di Iniziativa**
5. Realizzare INCONTRI fra Esperti e STUDENTI per approfondimenti specifici



Delibere

V

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa è stato elaborato dal Collegio Docenti durante la riunione del 15 dicembre 2021 ed è stato deliberato dal Consiglio di Istituto in data 22 dicembre 2021.

Maura Zini
dirigente scolastico



**Apprendere vuol dire stabilire relazioni
e vivere emozioni**