



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

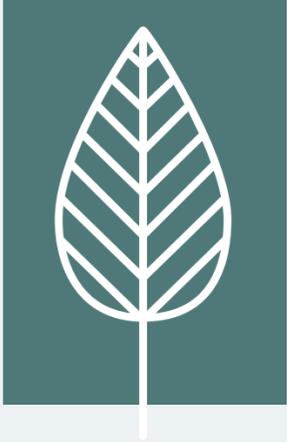


IV Organizzazione



V Delibere





Premesse

Formare studenti ad indirizzo agrario ed enogastronomico oggi significa 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.

Lavoriamo per 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, l'agricoltura, i cambiamenti climatici e processi di innovazione come un sistema interconnesso: è cruciale, per attuare un modello di educazione all'ecologia integrale,**

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.

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, acetaie, 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.



Gli studenti dell'indirizzo Agrario saranno invece coinvolti nella trasformazione dell'Azienda Agraria in una **DEMO Farm**, luogo di sperimentazione di 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

2. La Scuola

SOSTENIBILE





SIAMO scuola significa che crediamo fortemente nella missione che abbiamo nel formare i futuri cittadini, ma siamo anche consapevoli che occorre farlo **insieme**.

La scuola ha messo in atto negli ultimi anni azioni per dotarsi di strumenti organizzativi, gestionali, tecnologici e didattici per poter migliorare i risultati di apprendimento degli studenti.

Il Covid-19 ha messo a dura prova una situazione già complessa nel nostro istituto che accoglie molti studenti con problemi vari e

studenti provenienti da fallimenti scolastici e ha reso più evidenti le difficoltà che ancora permangono e che si sono, in seguito alla pandemia, aggravate.

Occorre partire dal loro **BENESSERE**, avere cura di loro perchè chi sta male non può apprendere e non può crescere in modo armonico.

Per fortuna come dicevo negli anni la scuola si è attrezzata abbastanza e ha ora quanto potrebbe servire per raggiungere “ l’ultimo miglio”.



- Ha attuato l'**Autonomia organizzativo-didattica** per avere più flessibilità per mettere in campo azioni diverse per raggiungere gli obiettivi del PTOF fra cui **Miglioramento risultati Invalsi, sviluppo competenze, potenziamento linguistico, potenziamento discipline STEAM.**
- Ha realizzato il **Curricolo di istituto** per Competenze, accompagnati dal Prof. Nicoli, ha definito UDA strategiche di istituto e ha redatto **Rubriche di competenza delle principali attività didattiche per Competenza.**
- Ha **digitalizzato tramite il RE** il processo di **valutazione delle Competenze** per certificare le competenze a fine anno scolastico in ogni classe; ha digitalizzato tramite RE il processo di creazione e monitoraggio dei **PFI**, Piani Formativi Individualizzati; ha digitalizzato tramite RE il processo di redazione del **PDP** di classe.
- Ha definito una **Vision di istituto** che mira a sviluppare una Offerta formativa di sistema che coniughi i due macro indirizzi a partire dalla **Sostenibilità e dal Benessere.**



- Si è dotata di **nuovi strumenti tecnologici quali TV Smart e Touch in tutte le classi, pc, kit vari di robotica, tavolette grafiche, telecamere 3D, droni Tello e Droni professionali** attraverso Bandi PON e finanziamenti dal Ministero
- Ha realizzato una **cablatura di rete di istituto** per potenziare la connettività partecipando al Bando PON Reti WiFi e connettività
- Ha realizzato **progetti innovativi** sia come scuola capofila che come partner sulle **STEAM, sull'Inclusione, sulla Legalità e l'Educazione alla cittadinanza attiva, e sulla Sostenibilità**
- Ha realizzato e organizzato corsi di formazione sulla didattica digitale, sulla didattica Inclusiva, sulle STEAM, sulla Sostenibilità e sul Social-Emotional Learning
- Ha effettuato acquisti importanti cercando di trasformare, per quanto possibile e di competenza, alcuni spazi della scuola: ha realizzato un Future Classroom Lab, una BIBLIO L@b, un'Aula-Cucina dimostrativa, una Serra domonizzata, laboratori di trasformazione a Montombraro e laboratori di Chimica a Vignola.

- La scuola inoltre ha ottenuto importanti finanziamenti del PNRR sull'Antidispersione e sulla Next Generation EU Classroom e Laboratori Professionalizzanti per digitali del futuro, inoltre un finanziamento PNRR per la realizzazione di formazione docenti per la didattica digitale innovativa per docenti a livello nazionale.
- per gli studenti, come spazi fisici (o non solo) ma soprattutto spazi migliorare la didattica dell'inclusione e lavorare sugli ambienti di apprendimento intesi non come spazi fisici (o non solo) ma soprattutto spazi di didattica, innovativa in funzione dell'apprendimento.

Tutte le azioni messe in campo dalla scuola hanno avuto riflessi e si possono evincere dal RAV: ciò che invece ancora rimane da fare è ottenere dei risultati Scolastici, migliorare le competenze INVALSI, i risultati a distanza



Abbiamo strumenti organizzativi, di connettività, finanziamenti per migliorare gli spazi di apprendimento digitali e per lavorare sulla dispersione scolastica.:

ora serve che si riparta dagli studenti per attuare una didattica personalizzata e individualizzata affinché ciascuno raggiunga il miglior risultato scolastico possibile, il miglior risultato Invalsi e a distanza, potenzi i propri talenti e sviluppi il proprio progetto di vita.

Serve che i docenti si formino e che poi insieme sperimentino queste modalità didattiche nuove

e ne valutino via via l'efficacia e le criticità da affinare.

COME?

1. Partendo dalla Motivazione ad apprendere e la cura di ciascuno
2. Facendo un cambio di paradigma didattico puntando sull'innovazione didattica partendo dalla PEER education, dalla didattica personalizzata e individualizzata per una migliore inclusione sviluppando abilità cognitive e metacognitive, sociali ed emotive fisiche e pratiche.

3. Coinvolgendo gli studenti, partendo dai rappresentanti di classe e istituto, per formarli attraverso la modalità educativa tra pari affinché entrino a far parte del processo di cambiamento.

Perno della leva saranno i fondi del PNRR

Utilizzeremo i fondi dei due bandi PNRR per potenziare la didattica digitale, rinnovare le aule e gli spazi aumentandoli di dispositivi tecnologicamente avanzati e per recuperare tutti gli studenti demotivati, a rischio dispersione e con disagi di vario tipo



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



**A Castelfranco,
Montombraro e Vignola**

INDIRIZZI DI STUDIO

ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ
ALBERGHIERA



A Castelfranco



INDIRIZZO TECNICO
VITICOLTURA ED
ENOLOGIA



A Castelfranco

INDIRIZZO TECNICO
PRODUZIONI E
TRASFORMAZIONI



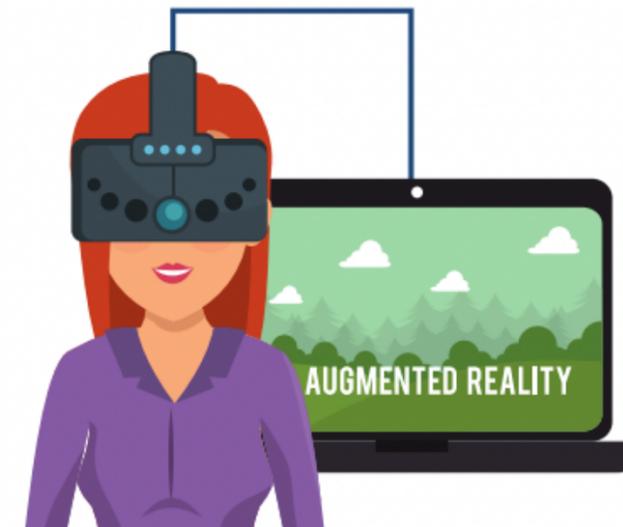
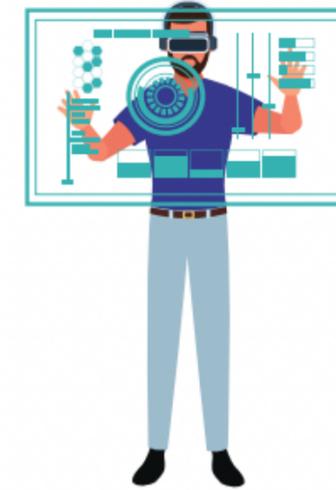
A Castelfranco

INDIRIZZO PROFESSIONALE TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

2023



LICEO SCIENTIFICO SCIENZE APPLICATE STEAM



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 abbiamo la sede principale di Via Solimei, con diverse palazzine, i laboratori, le serre, il caseificio e il punto vendita, la sede delle '**Messieri**', sede storica sita in via Magenta ed infine dal prossimo anno scolastico la sede a **Manzolino**, frazione di Castelfranco Emilia.

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

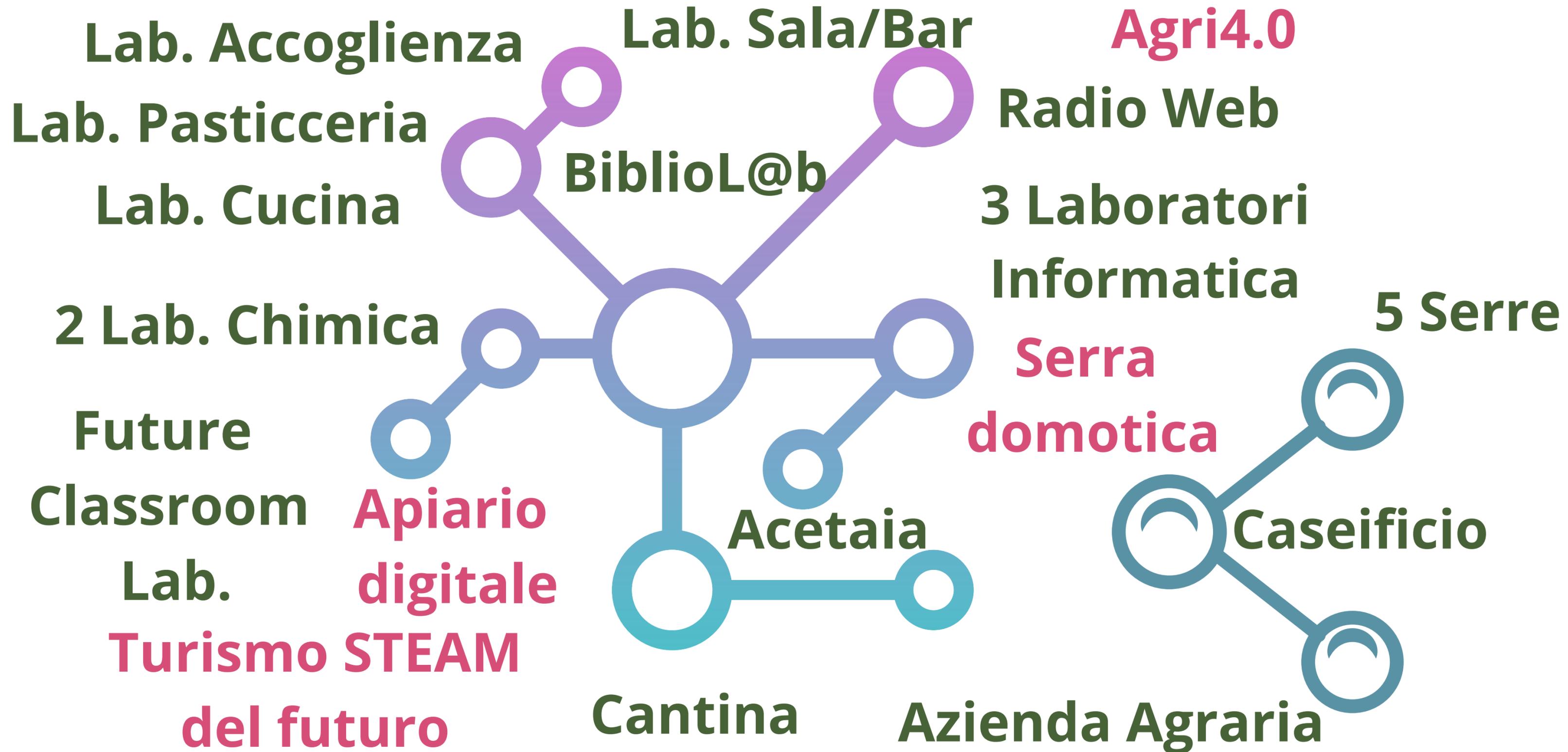
Castelfranco Emilia

Nella sede di Castelfranco ci sono **3 laboratori informatici, 2 laboratori di Chimica/Scienze, la Cantina, l'Acetaia di Aceto balsamico Tradizionale, un 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, lo storico Caseificio e il Punto vendita.** Dal prossimo anno scolastico una **innovativa serra domotica idroponica compatta, un la. di Cucina dimostrativa, un laboratorio digitale del Turismo agroalimentare STEAM e un laboratorio di Agricoltura 4.0.** L'Azienda Agraria è a Gaggio in Piano.

Tutte le nostre aule sono dotate di TV Smart 85' o TV TOUCH SCREEN, pc, telecamera e lavagna.

Castelfranco Emilia

Future Classroom





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

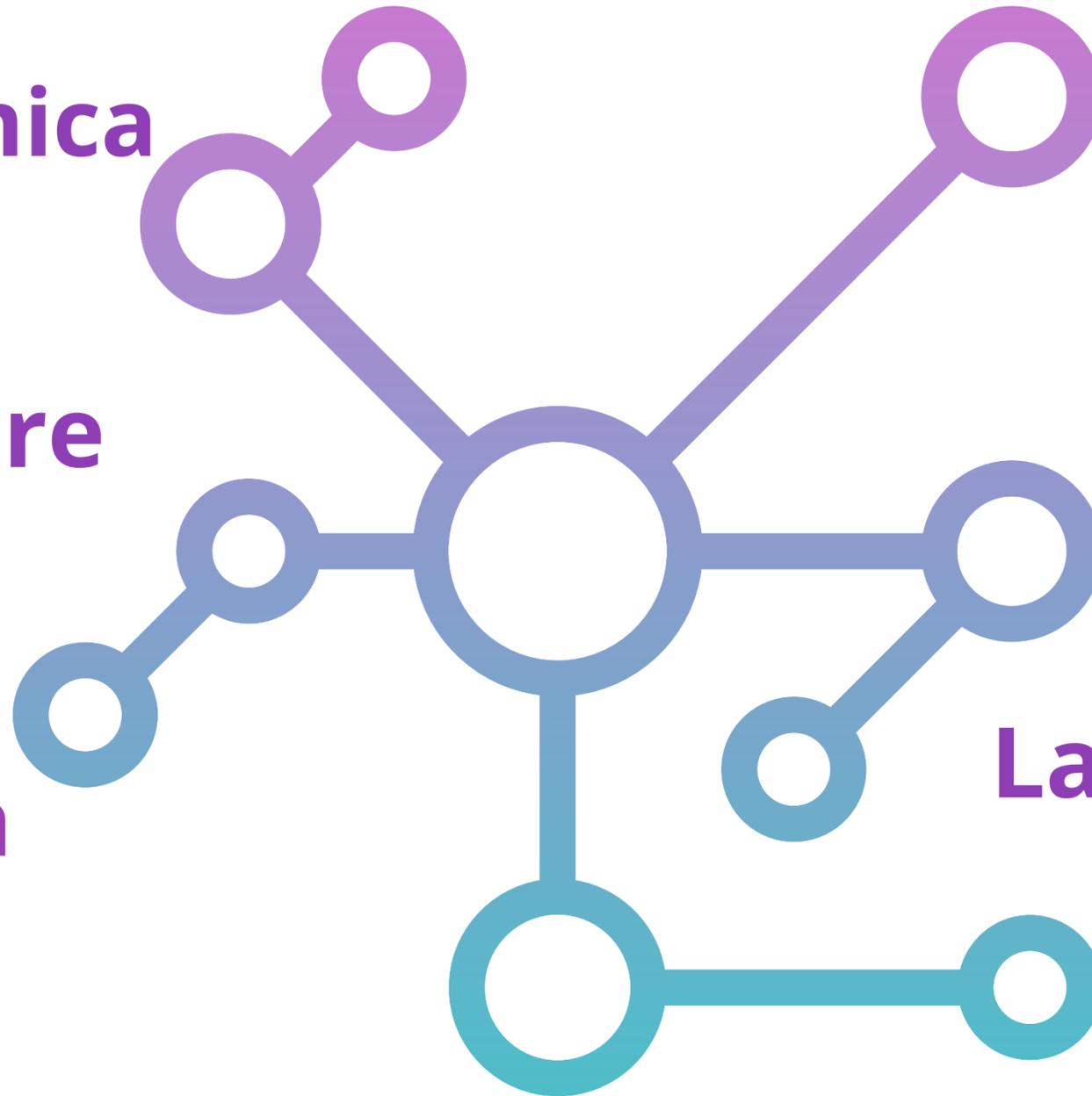
**Lab. Trasformazioni
agroalimentari**

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

N. ATA

Organico
di diritto
101

Organico
di diritto
33

Organico
di Fatto
212

Organico
di Fatto
64



Le scelte Strategiche

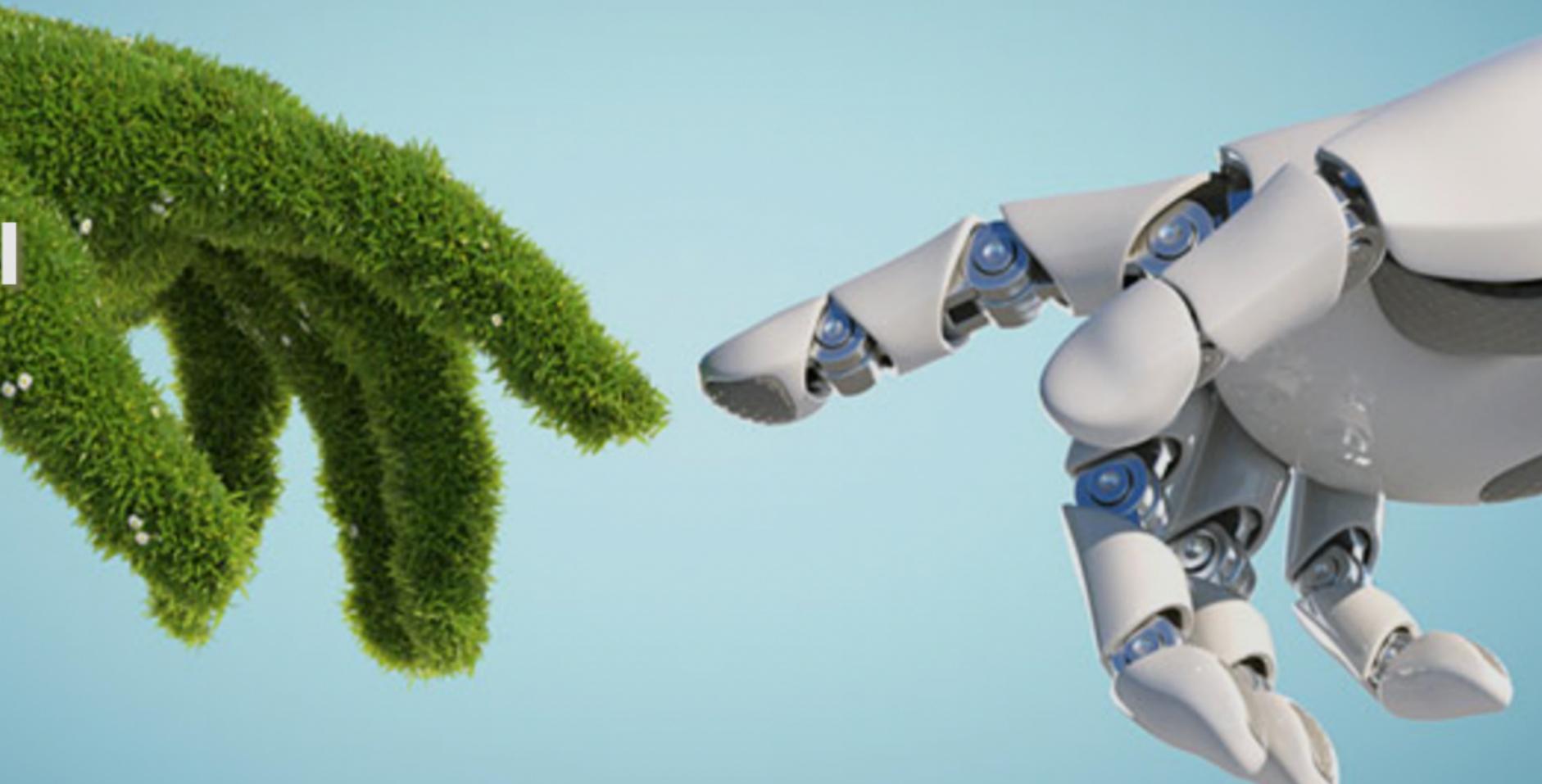


1. Priorità desunte dal RAV

2. Obiettivi formativi
prioritari

3. Piano di miglioramento

4. Principali elementi
di innovazione



1

Priorità dal RAV

- Migliorare i risultati nei test InValSi soprattutto in Matematica e in lingua Inglese di almeno 1 punto
- Prevenire la dispersione scolastica e recuperare competenze
- Innovare la didattica
- Utilizzare il Curricolo per competenza di Istituto e le rubriche per certificare le competenze in ogni classe
- Rinnovare gli ambienti di apprendimento



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 - Empatia - Comunicazione - Creatività

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;**
2. **Miglioramento delle prestazioni INVALSI**
3. **Migliorare risultati scolastici**
4. **Sviluppare progetti con visione sistemica e agire come comunità scolastica unitaria**
5. **Utilizzare il Curricolo, rubriche e canovaccio di classe e certificare le competenze**
6. **Costruire la cultura della Sostenibilità.**
7. **Open minded con esperienze, PCTO e scambi in Italia e all'estero.**
8. **Innovare la didattica e gli ambienti di apprendimento**
9. **Potenziare il Merito**

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

Characters
Skills

STEAM

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

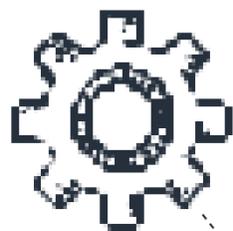
Comunicazione
efficace

Visione
di sistema

OBIETTIVI 2022-25

AMBIENTE di apprendimento

STEAM



INVALSI

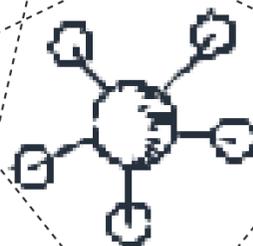


VISIONE DI SISTEMA

SPORT



CURRICOLO



INCLUSIONE

INTERNAZIONALIZZAZIONE
E COMUNICAZIONE

Macroprogetti

STEAM



UL di Coding e Robotica al biennio

Robotica, AR e VR

Formazione e Innovazione didattica

GIS e Agricoltura 4.0

Apiario Digitale

Tree talker



VISIONE SISTEMICA

Benessere One Health

Eventi/Tour

Progetti fra gli indirizzi (UDA)



SOSTENIBILITA'

Irrigazione 4.0

Giardini Verticali e MicroGreen

Serra idroponica

INVALSI



Percorsi paralleli in II e V

Madrelingua Inglese

CLIL-eTwinning-Scambi

Potenziamento Eccellenze

Progetti Lettura e Scrittura

CURRICOLO

Turismo Agroalimentare sostenibile



Liceo STEAM Ambientale

Viticoltura Enologia

Progetti trasversali (UDA)

Tour Spallanzani

Progetti Legalità

INCLUSIONE

Progetti Rulli Frulli-Teatro

Brend New Inclusion

Progetti Sportivi

Progetti Antidispersione



INTERNAZIONALIZZAZIONE

Erasmus+-ETwinning-Scambi



Comunicazione e Certificazioni

Marktredwitz

PCTO



Eventi

PCTO all'estero

Progetti in Partnership con Esterni

Progetti sull'Imprenditorialità

SPORT

Orienteering

Gruppo Sportivo

Atleti alto livello



AZIENDA AGRARIA



Irrigazione 4.0

Tree talker

Esercitazioni in azienda

Macroprogetti

STEAM



PNRR

Next Generation EU

1. Next Generation

Classi digitali aumentate

1. Laboratori digitali

professionalizzanti per i lavori del futuro

2. Droni-GIS-Metaverso-

Realtà Virtuale -

Realizzazione App

3. Realizzazione contenuti 3D

e 4D e in Realtà Virtuale e

Aumentata

4. Gestione IA

INCLUSIONE-INTEGRAZIONE
PNRR



1. Progetti ed Azioni per

prevenzione,

antidispersione e

recupero della dispersione

scolastica e delle

competenze base

2. Particolare attenzione agli

studenti con BES e DSA e

attenzione alla didattica

personalizzata, alla

relazione **per favorire il**



successo scolastico e il

recupero competenze



3. **Supporto psicologico**

EDUCAZIONE EMPATIA E
LEGALITA'



1. **Semi di Legalità**

2. **Treno della legalità**

3. **CEIS-San Patignano
WeCare**

4. **Peer Education**

5. **Progetti Sportivi**

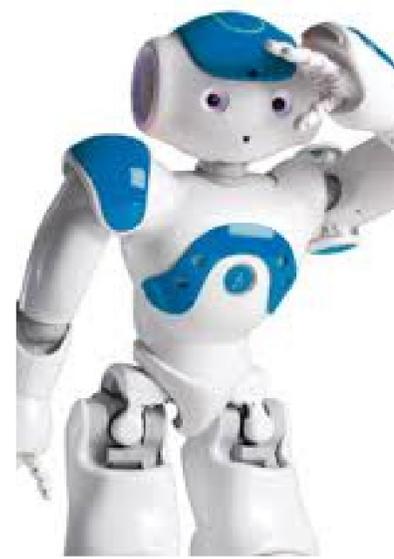
6. Progetti potenziamento
Characters Skills :Teatro-
Musica-Arte

7. Progetti **Comunicazione**

8. Progetto Comunicazione
digitale Cartoons - Gaming
e Sscribers - **Radio Web**

Coding e Robotica

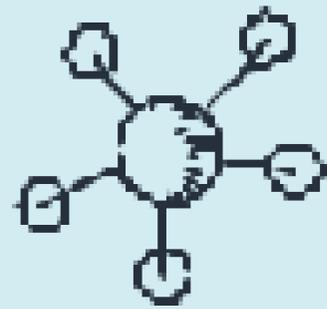
Vorremmo iniziare a introdurre le STEAM partendo dalle classi 1[^] e 2[^] con la Robotica e il Coding in modalità ludica, poi passare nelle classi successive con la programmazione di Tello Droni per arrivare a realizzare Applicativi con realtà Aumentata e Intelligenza Artificiale nelle classi 4[^] e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

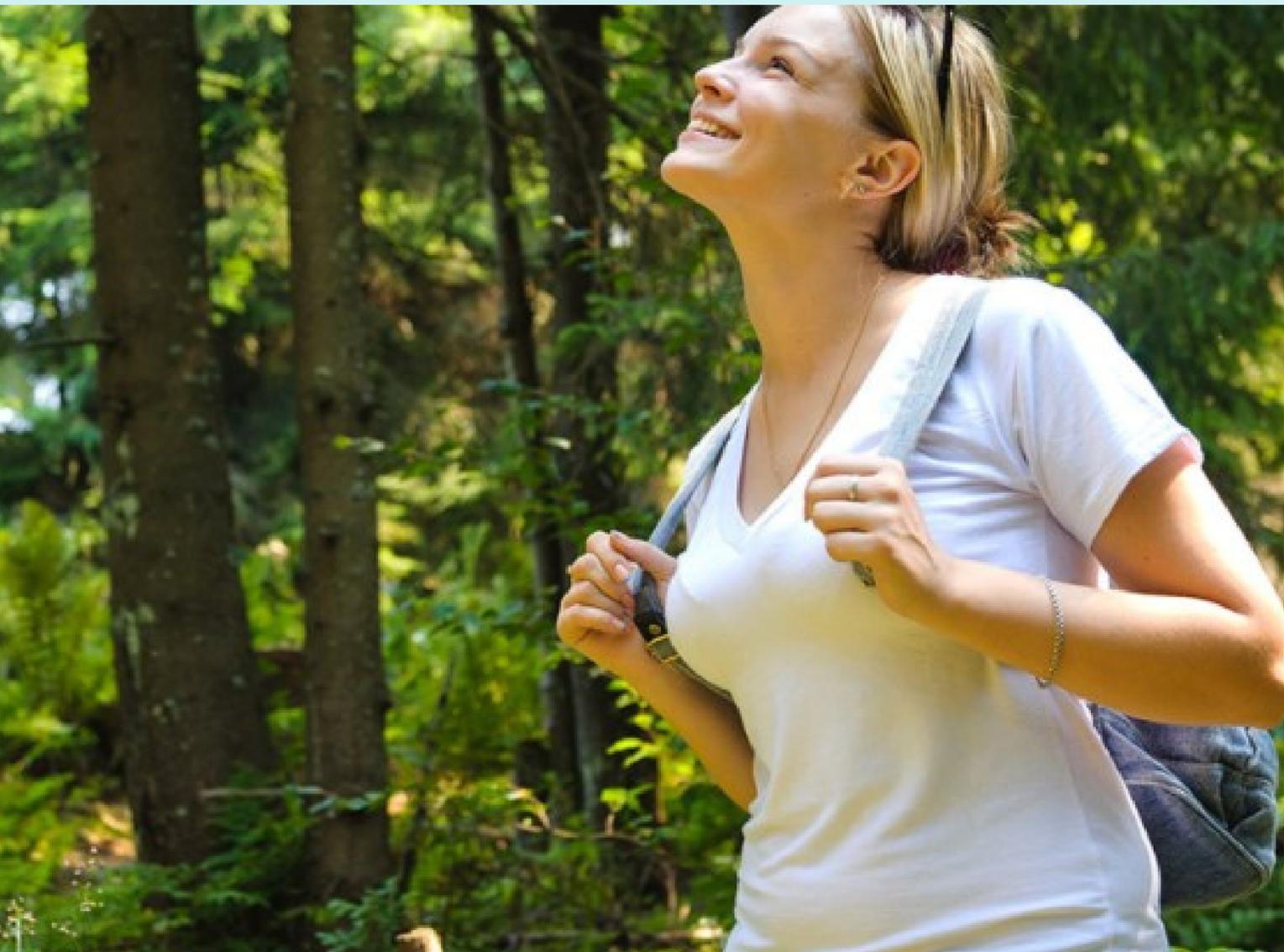
Per molti anni ci si è concentrati nel curare l'aspetto settoriale di indirizzo cercando di formare gli studenti a specifici ambiti disciplinari, tralasciando la **visione di sistema**. Questo ha creato anche qualche competizione di troppo fra gli studenti dei due principali indirizzi.

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

Inoltre, anche a seguito delle problematiche che il Lock-Down ha acuito per i nostri studenti,



abbiamo voluto scegliere il Benessere come il Fil-Rouge dei tre indirizzi:

una caratterizzazione dell'Offerta Formativa volta all'attenzione per l'essere umano, i suoi bisogni, la sua crescita armonica nella natura e 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.**

SOSTENIBILITA'



PERCORSI SOSTENIBILI NEL TERRITORIO - Green Underground

Il progetto è già stato illustrato.

SERRA IDROPONICA Domotica

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**

Indoor e Outdoor, realizzati con materiali sostenibili e di **Microgreen** anche verticali per interni.

Infine importantissime le API per garantire la biodiversità: nel nostro istituto abbiamo un apiario e un apiario digitale: vorremmo proporli anche nelle altre sedi e coinvolgere anche altre scuole nella sensibilizzazione degli insetti impollinatori 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**.

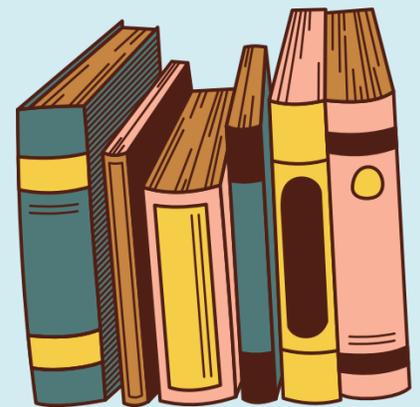
Oltre a ciò svilupperemo percorsi paralleli nelle classi seconde per potenziare la didattica per competenze.

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**



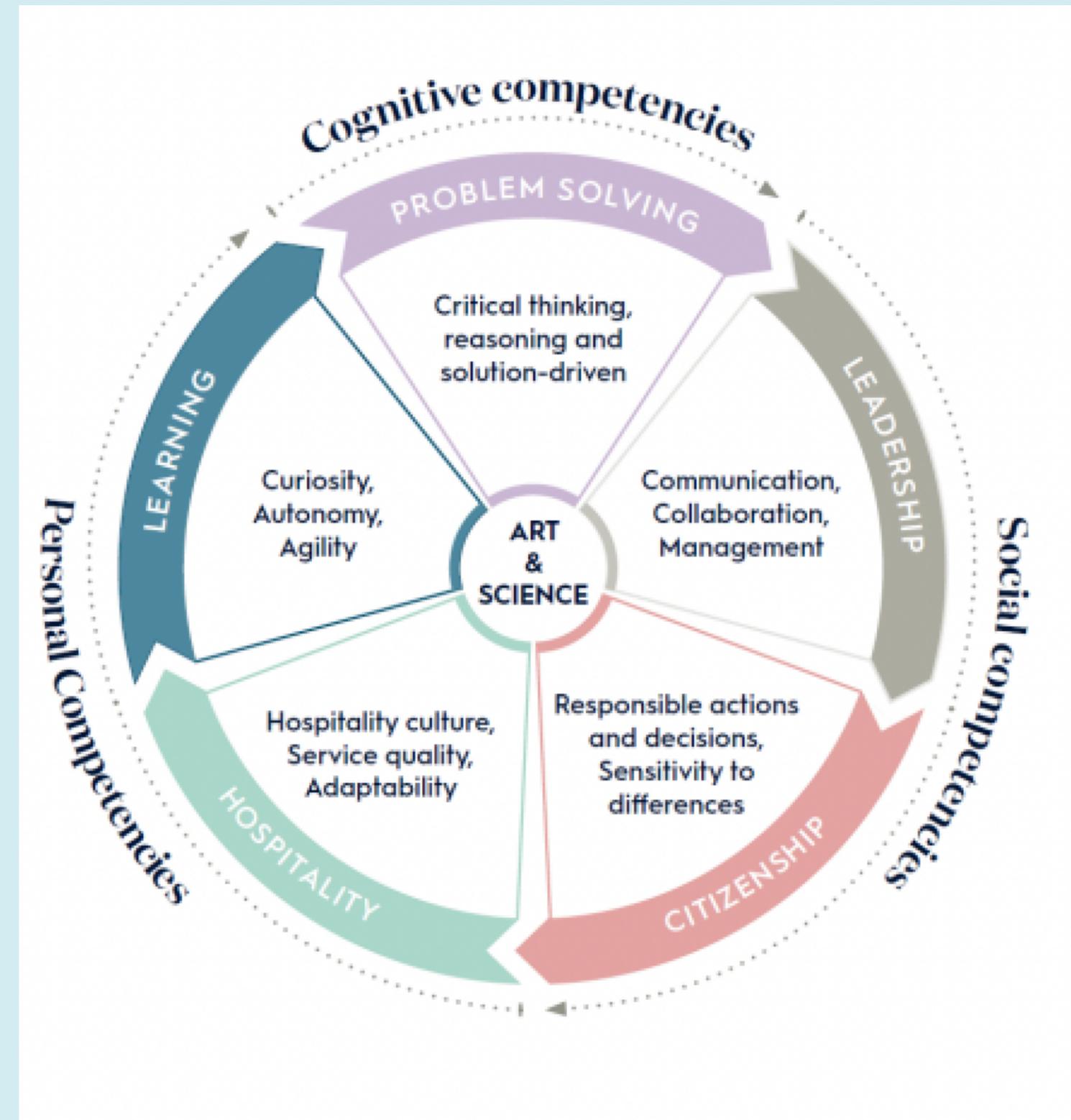
CURRICOLO per Competenze di Istituto

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

OBIETTIVI

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

1. Elencare le **Competenze di istituto** da sviluppare
2. Redigere **Canovaccio Istituto** con le principali azioni formative (per sviluppare le competenze definite) (Es: UDA biennio- UDA triennio - Particolari esperienze PCTO - Innolab - Eventi ecc)
3. Usare le **Rubriche** per valutare le principali azioni del Canovaccio.
4. **Certificare le competenze** di classe a fine anno scolastico





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 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 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

Articolazione: Produzioni e Trasformazioni (PT)

	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

Articolazione: Viticoltura ed Enologia (VE)

Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	-
Viticultura 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

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. **Abbiamo infine redatto le Rubriche di valutazione.**

Il **Canovaccio di Classe** sostituirà via via la Programmazione di Classe e le Rubriche ci permetteranno di **Valutare le competenze acquisite con cui Certificheremo le competenze per ogni classe.**

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

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, anche grazie ai fondi PNRR:

- **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)

- **Cibo del futuro: 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

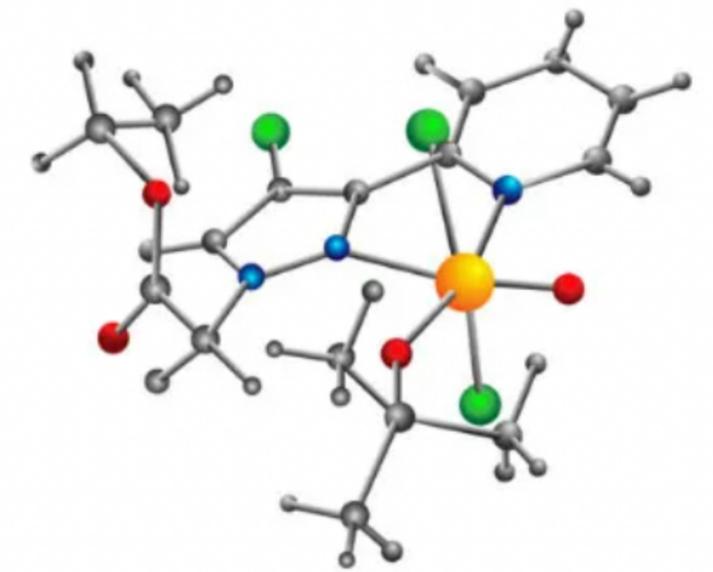
SOSTENIBILITA' e STEAM

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:**

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**

In particolare:

- **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 consapevolezza del tessuto produttivo ed imprenditoriale del territorio e delle offerte lavorative e dei percorsi di **studio post-diploma dai corsi di Laurea ai percorsi IFTS e ITS**.
- 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.

I

- Importante per i PCTO sarà anche la partecipazione a progetti in partnerariato 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.



5

Ampliamento

Curricolare

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

Fare UL da 50' anzichè da 60' permette di ricavare 6 UL da 50' da impiegare, 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.

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**.
- **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** ma anche del settore agrario.

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

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

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.

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

STEAM e SOSTENIBILITA':

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

Agricoltura 4.0: approfondimento della 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



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.

approvato il prossimo quinquennio.

3. 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**
4. **Organizzazione di Corsi di Inglese (es. PET)** per studenti e docenti,
5. Formazione **eTwinning per docenti** e partecipazione a Progetti eTwinning (per lo meno al triennio, anche come Innolab)
6. Potenziamento **scambi** con l'estero attraverso **gemellaggi**, progetti Erasmus, esperienze e PCTO all'Estero, promozione **Corpo Europeo di Solidarietà**
7. Didattica in lingua con metodologia **CLIL**
8. **PROGETTI ETWINNING**



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.**

-

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.

- **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.
- **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: a partire dalle competenze DigComEd2.2 faremo un **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 **Social-Emotional learning, Challenge Based Learning, Game Based Learning, Public Speaking, Design Thinking.**

4. KICK-OFF residenziale prima dell'inizio dell'attività didattica ogni anno in contesto ispirante (es. Pollica 2021, meno caro e più accessibile).

5. FORMAZIONE ERASMUS+: sulle metodologie didattiche e con **Job Shadowing.**

6. COMUNICAZIONE Public Speaking e Debate

7. DIDATTICA INCLUSIVA

8. APPROFONDIMENTI DISCIPLINARI

10 Innovazione didattica, AD

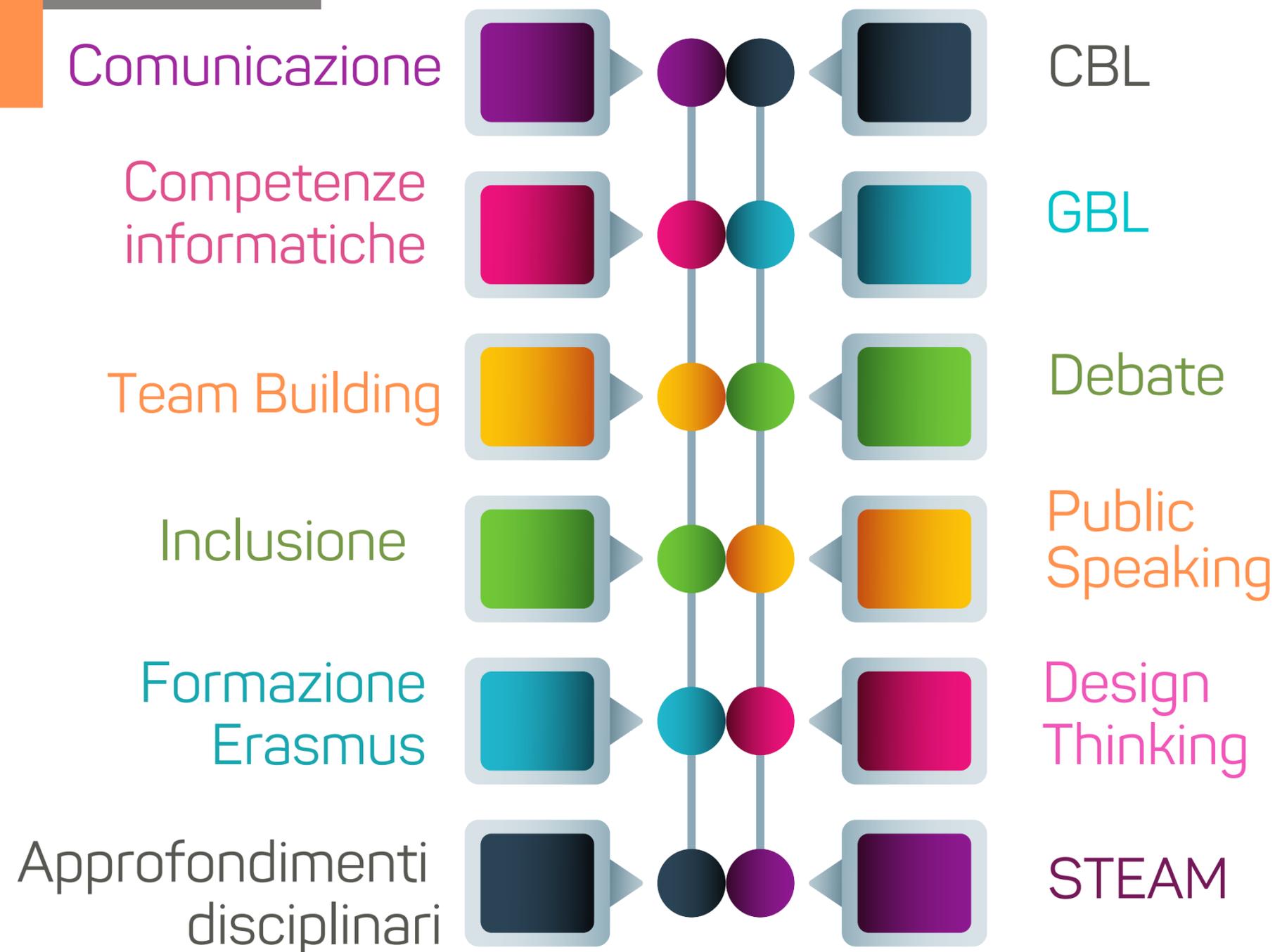
Formazione Docenti

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.

Social-Emotional Learning



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.

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**.

Altro punto fondamentale è puntare sulla formazione degli studenti rappresentanti di Istituto e di Classe affinché, in un processo virtuoso di PEER Education che prosegue di anno in anno, si tramandino valori, consapevolezze e modalità di partecipazione attiva e coinvolgimento nella formazione di cittadini consapevoli.

Sono previsti momenti di formazione specifici per studenti sul TEAM Building.

Anche premiando i meritevoli si favorisce una crescita virtuosa: il progetto **LazzarONE** ha questi obiettivi.

12

Educazione

Civica

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 ...)
- Progetto "Semi di Legalità" e "Il treno della Legalità"
- Realizzazione di progetti come scuola capofila della rete Scuole Green;
- Innolabs su temi di Educazione Civica (Es. l'Innolab Antimafia);
- Progetti di sensibilizzazione contro le discriminazioni e contro ogni forma di violenza;
- Progetto "LIBERA";

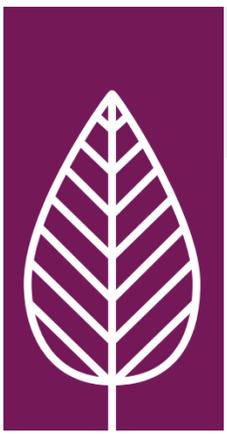
- Progetti di educazione ambientale e di tutela e valorizzazione del territorio e del patrimonio storico ed artistico;
- Partecipazione ed organizzazione di Hackathons;
- Progetti di educazione alla salute (progetto AVIS, ADMO, ASL, progetto Martina, partecipazione al WeFreeDay ...);
- Progetti di educazione 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, 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



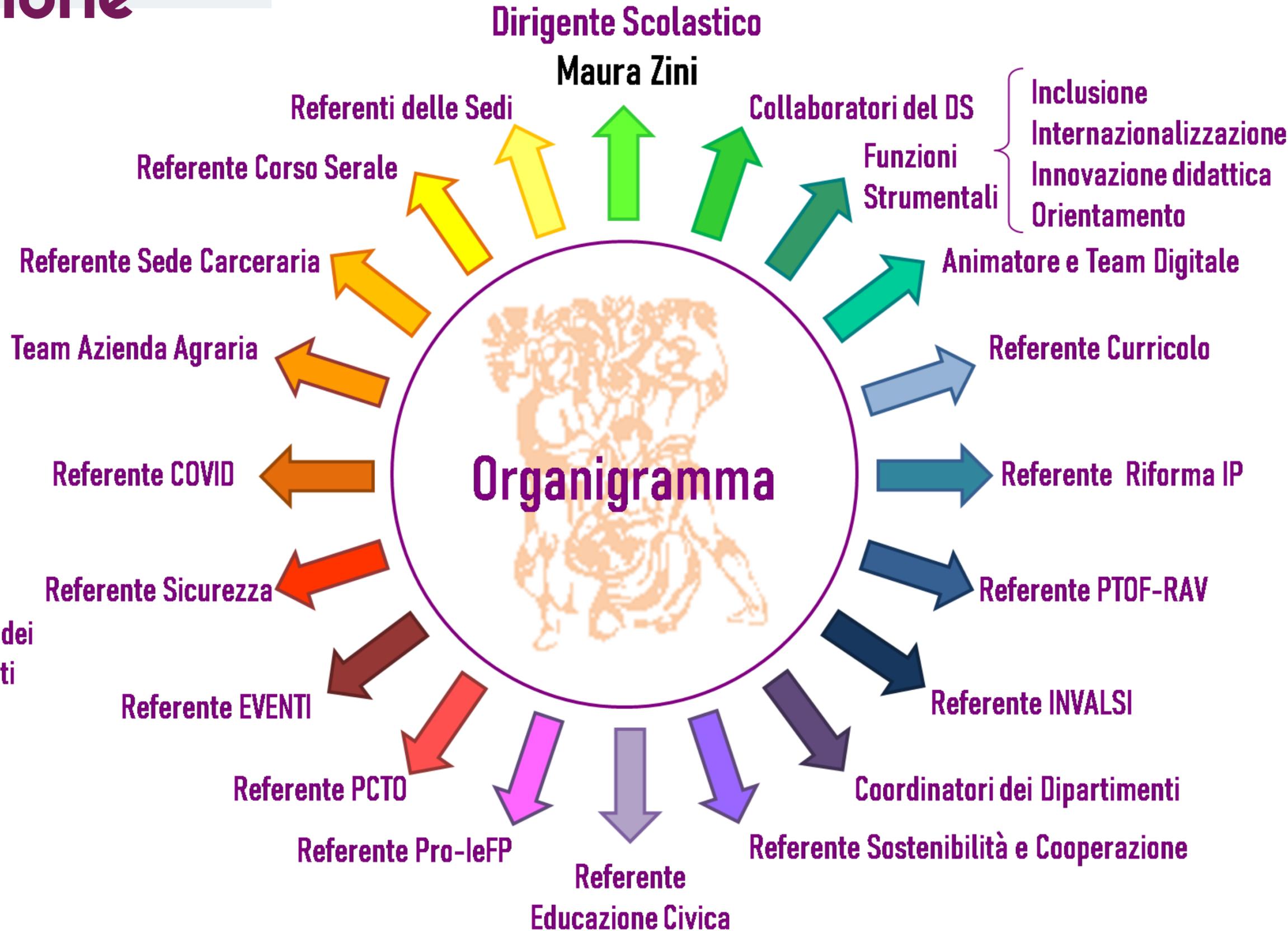


Organizzazione

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.



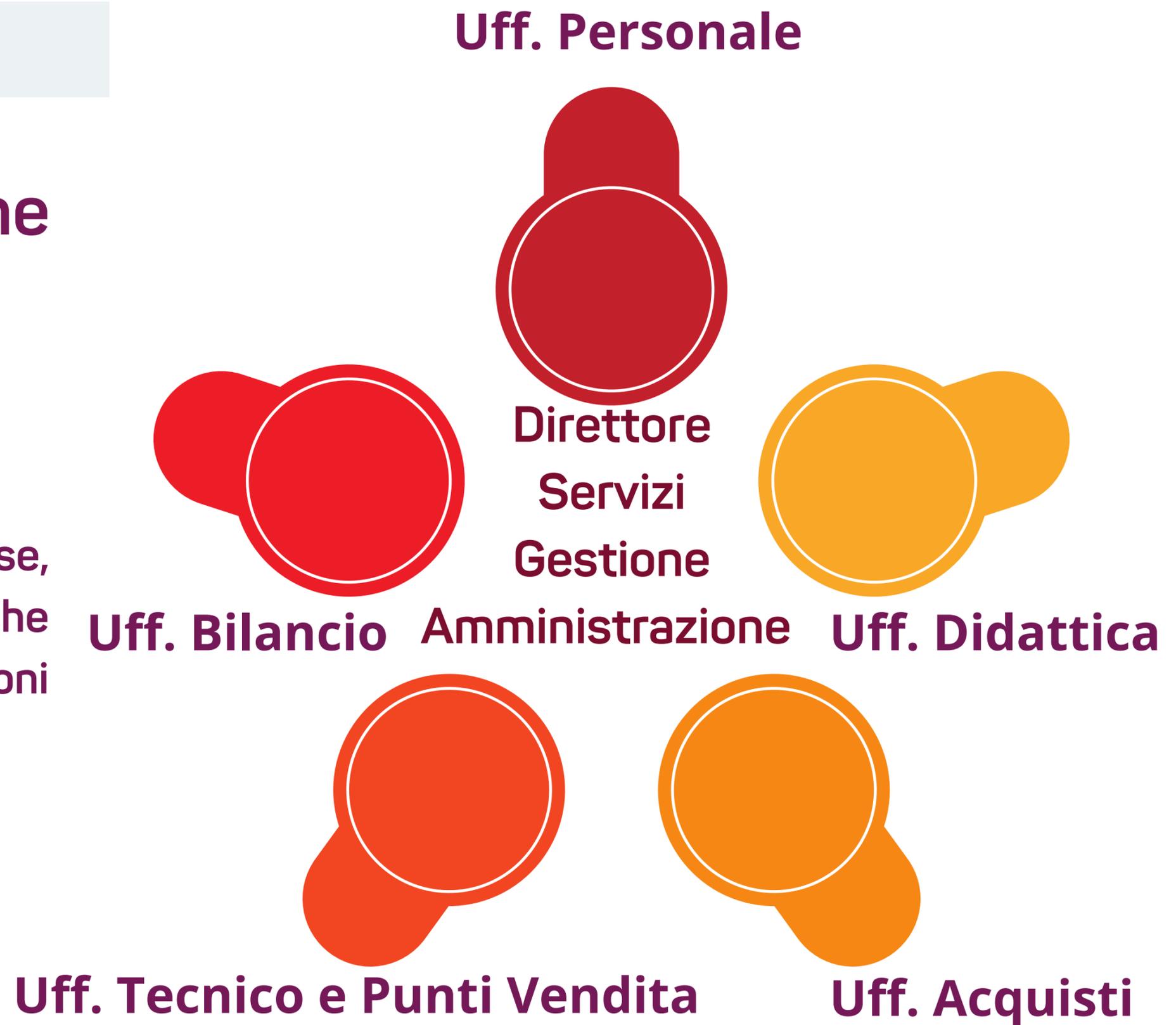


Organizzazione

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.



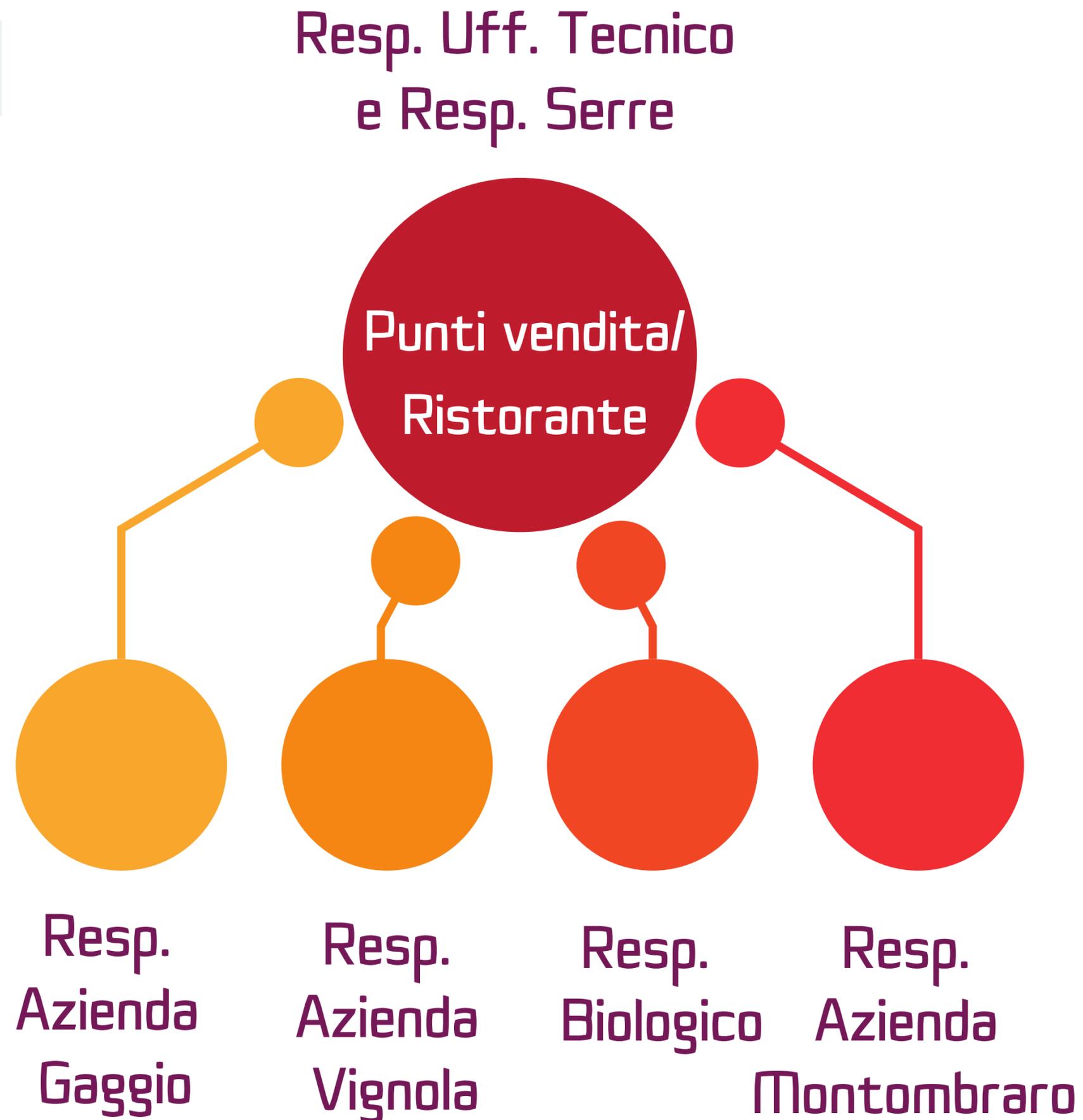


Organizzazione

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
2. Progetti con altri istituti secondari di 2°
3. Progetto con Scova per impianto Irrigazione 4.0

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

6. Progetto Rotary per Apiario digitale



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 16 dicembre 2022 ed è stato deliberato dal Consiglio di Istituto in data 28/12/2022, Prot. n. 25196/2.1. con Delibera n. 48.

Dirigente scolastico
Maura Zini

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

