

PROFESSIONALE STEAM  
PER IL  
TURISMO AGROALIMENTARE  
SOSTENIBILE



## MACRO-OBIETTIVI

Contribuire a creare le figure professionali con le competenze e conoscenze necessarie per rendere sostenibili economicamente ed ecologicamente il turismo, la produzione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari.

Guidare gli studenti nella scoperta del patrimonio culturale e artistico del nostro paese, e non solo, fornendo loro gli strumenti necessari per creare un'offerta turistica di qualità.



# THREE TIMES FOUR

4

## OBIETTIVI FORMATIVI

- Modalità progettuale laboratoriale integrata tra scienze, matematica e nuove tecnologie digitali
- Visione sistemica di filiera agroalimentare
- Accoglienza Turistica a partire dal benessere della persona in armonia con l'ambiente
- Scambi culturali e studio delle lingue straniere

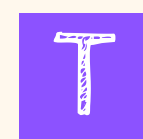
4

## COMPETENZE CHIAVE

- Creatività
- Collaborazione
- Comunicazione efficace
- Intraprendenza



Science



Technology



Engineering



Art



Mathematics

4

## PILASTRI METODOLOGICI

- Didattica per competenze basata sul Design Thinking
- Esperienza diretta attraverso momenti di incontro con testimoni autentici
- Didattica curricolare più innovativa incentrata sul CBL (Challenge Based Learning – sfida) e sul GBL (Game Based Learning – gioco)
- Debate e il Public Speaking

# PROPOSTA PROGETTUALE

## FOCUS DEL PERCORSO

- introduzione di alcune discipline fondamentali dell'indirizzo professionale agrario
- potenziamento di laboratori didattici nell'ambito della filiera agro-alimentare
- potenziamento delle STEM
- studio delle lingue straniere
- innovazione digitale

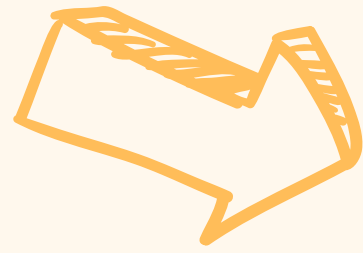
## IMPIANTO ORGANIZZATIVO

- Durata del percorso di studi: 4 anni
- Ore complessive di insegnamento: 5280 ore di cui 300 di PCTO
- Ore annuali da svolgere: 1320
- Ore giornaliere da svolgere: 8 ore
- Ore settimanali da svolgere: 40 ore
- Settimane utili: 33
- Struttura temporale organizzativa: **Settimana corta lunedì/venerdì dalle ore 08:00 alle ore 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00**

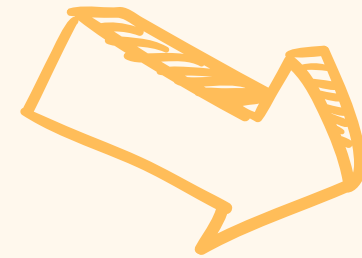
# UN VIAGGIO NEL VIAGGIO



VILLA SORRA



LA NOSTRA PROVINCIA:  
Modena



*Food Valley*

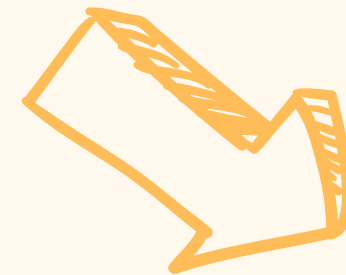


*Motor Valley*



LA NOSTRA REGIONE:

il territorio emiliano-romagnolo



IL NOSTRO PAESE: le ricchezze dell'Italia dal Nord al  
Sud

# PARTECIPAZIONE ATTIVA ALLA DIDATTICA

1 Attiva**MENTE**

2 Sostenibil**MENTE**

3 Appassionata**MENTE**

4 Etica**MENTE**



# INTERNAZIONALIZZAZIONE

- Livello B2/C1 con certificazioni linguistiche in uscita
- CLIL in almeno una disciplina
- PCTO anche all'estero
- Scambi culturali
- E-Twinning
- Erasmus+
- Supporto dell'assistente madrelingua
- Interdisciplinarietà
- Partecipazione a concorsi internazionali
- Internships Exchange Programs



# PROFESSIONALE QUADRIENNALE STEAM PER IL TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

## QUADRI ORARI

Area Comune	Primo biennio		Secondo biennio	
Italiano	5	5	4	4
Inglese	3	3	3	3
Geografia	2	0	0	0
Storia	0	2	2	2
Matematica	4	4	4	3
Diritto ed economia	2	2	0	0
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
I.R.C./Attività alternative	1	1	1	1
<b>tot. Ore area comune</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>15</b>
<b>Area Professionalizzante</b>				
Seconda lingua straniera(tedesco)	3	3	3	3
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	3	0	0	0
T.I.C./Coding e Robotica	3	2	0	0
Cucina/Pasticceria	2*	3(1)	2	3
Sala/Bar solo in compresenza (1)	2*	0	2	3
Accoglienza turistica/CLIL	3	3	3	3
Scienze degli alimenti/CLIL	2	3	0	0
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	0	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	0	0	4	4
Arte e territorio	0	0	2	2
<b>Insegnamenti integrativi</b>				
Produzioni vegetali e zootecniche sostenibili	0	0	2	3
Produzione, trasformazione e marketing sostenibili	0	2	2	0
Agricoltura sostenibile e biotecnologie agrarie	0	0	2	2
Ecologia integrale e transizione ecologica	0	2	0	0
Laboratori tecnologici ed esercitazioni agrarie	3	3	0	0
Compresenze		4 ore di Sala 1 ora di Cucina	2 ore di TIC su Accoglienza 1 ora Accoglienza su Discipline Agrarie	1 ora di Accoglienza su Cucina 1 di Accoglienza su Sala
Educazione civica svolta in modo trasversale da tutte le materie				
<b>ore area professionalizzante</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
<b>tot. Ore area comune + area professionalizzante</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>



## CRITERI PER LA FORMAZIONE DELLE CLASSI

- Per l'A.S. 2022–2023 sarà attivata una sola classe prima
- Il corso sarà attivato solo se si raggiungeranno almeno 22 iscritti
- In caso di un numero eccessivo di richieste di iscrizione, i criteri di precedenza sono:
  - Provenienza da Castelfranco e comuni limitrofi
  - Presenza di fratelli già frequentanti l'Istituto
    - Ulteriori criteri per lo specifico indirizzo quadriennale sono in fase di definizione e saranno pubblicati in concomitanza con l'apertura delle iscrizioni.
- In virtù della specificità del corso, si darà la priorità a chi ha buone valutazioni in particolare nelle lingue straniere e nel comportamento.