



SiAMO Scuola

LE RADICI PER COSTRUIRE UN
FUTURO SOSTENIBILE

IIS Lazzaro Spallanzani

PTOF

2022-25

aggiornamento

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

Indice



Premesse



I La scuola e il contesto



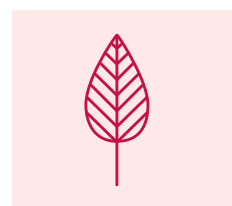
II Le scelte strategiche



III Offerta Formativa

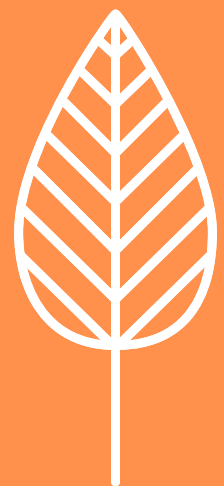


IV Organizzazione



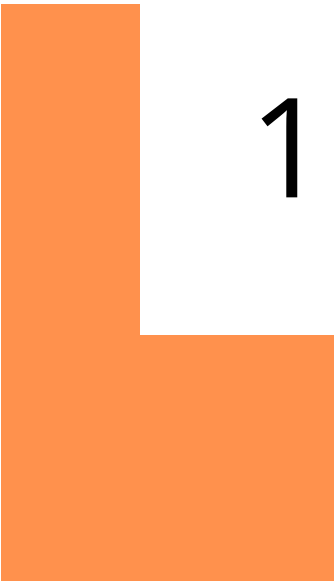
V Delibere





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 trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché 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 trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività 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 compresenza con laboratorio di fisica</i>	2		-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza con laboratorio di chimica</i>	2		-	-	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza con laboratorio di TTRG</i>	2		-	-	-
Tecnologie Informatiche	3	-	-	-	-
<i>di cui in compresenza 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 compresenza</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	-
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 compresenza</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

d. interm. 24 maggio 2018, n. 92
Allegato 3A

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 compresenza</i>	2	-	-
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	3	4
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	2	2	2
Agricoltura sostenibile e biologica	2	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	-	-	2
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</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 compresenza</i>	3	1	1
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	4	4
<i>di cui in compresenza</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 compresenza</i>	-	1	2
Trasformazione dei prodotti	3	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	1	2	1
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

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

32 ore totali

d. interm. 24 maggio 2018, n. 92
Allegato 3A

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 compresenza	0 + 3 compresenza	Si vedano le singole declinazioni		
Seconda Lingua - Francese	2	2			
Lab. dei servizi Cucina	2 + 3 compresenza	2 + 3 compresenza			
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 compresenza con lab. Cucina</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	2	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in compresenza 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 compresenza 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 compresenza 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 compresenza 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 compresenza con lab. Accoglienza</i>	-	1	1
TOT	18	18	18
*al 3 [^] anno è prevista un'ulteriore compresenza con Inglese, per un totale di 4 ore di compresenza 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 compresenza 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 compresenza 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

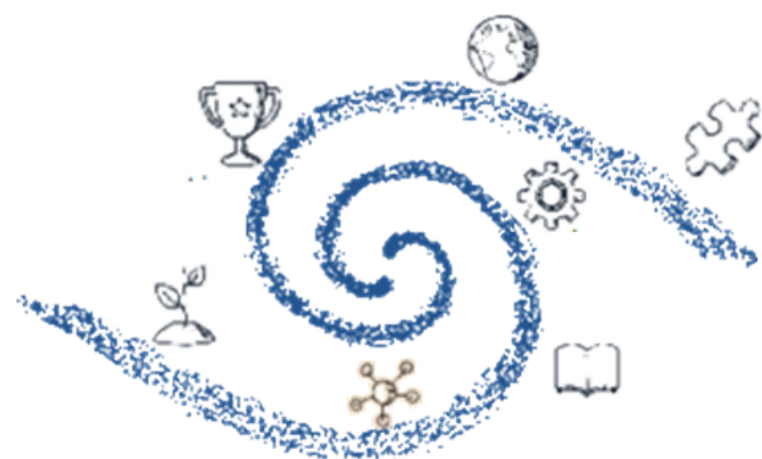
32 ore totali

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

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^a, 4^a e 5^a di tutti gli indirizzi **da realizzarsi, talvolta, anche nei giorni di sabato e domenica**. 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.

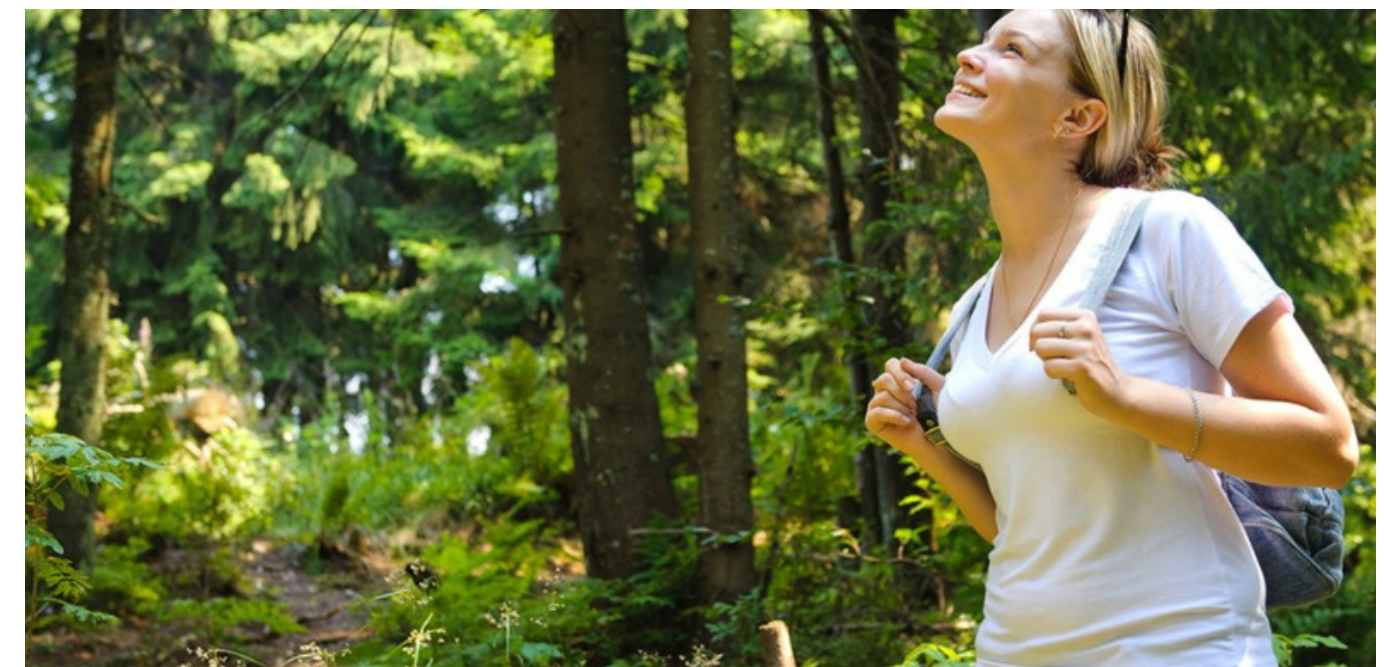
E' nostro obiettivo, anche grazie ai fondi PNRR:

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



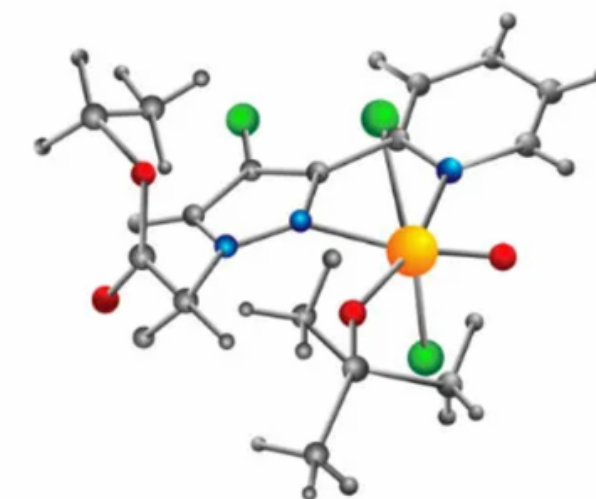
SOSTENIBILITA' e STEAM

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. Alcuni progetti possono essere realizzati anche di sabato pomeriggio o anche la domenica.

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.**
- **Partnership con la Repubblica Dominicana per PCTO e scambio culturale**

- 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.

- 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, collaborazione con PiacereMO** sono solo alcuni dei progetti che sono in corso di realizzazione a Vignola e Montombraro e a Castelfranco.
- Abbiamo inoltre attivato un PON PCTO all'estero: gli studenti tra febbraio e marzo 2025 andranno in PCTO a Cipro.



4

PCTO

Professionale Agrario

ANNO	TIPOLOGIA ATTIVITA'	TOT. ORE P C T O (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 settimana 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 settimana di stage presso l'azienda dell'Istituto o aziende terze o attività equipollenti	108
TOTALE ORE PCTO 4° ANNO min 108		
5° ANNO	Due settimana 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 <u>45</u> (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 <u>96</u> (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 <u>64</u> (prima 40)		
TOTALE ORE PCTO TRIENNIO MINIMO <u>205*</u> (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		

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 attuare l'ampliamento curricolare.

Fare UL da 50' anziché 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 e il valore dell'ospitalità.
- **La realizzazione dei Bandi PNRR DIGMAp, Antidispersione, Next generation Labs e Classroom e STEM.**

- 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 sè e cura della persona** per una crescita armonica.

Per questo intendiamo collaborare con:

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**.

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.

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^a e 2^a

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**.

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.

Un'altra importante fonte di finanziamento sono i fondi del PNRR con cui l'istituto sta realizzando progetti e attività importanti per il raggiungimento degli obiettivi del PTOF.

PNRR DIGMAP per la realizzazione di percorsi formativi interni/esterni al personale di istituto; PNRR Next Generation con cui l'istituto ha rinnovato arredi e attrezzature digitali per l'innovazione degli ambienti di apprendimento e della didattica; PNRR Animatore Digitale, che coinvolge l'AD in formazione sul software e sugli strumenti digitali più innovativi; il PNRR sui divari di apprendimento che consente un'azione mirata e capillare di prevenzione e lotta alla dispersione scolastica; infine il DM 65, 66 e 19 del 2023 che potenziano, rispettivamente, lo sviluppo di competenze digitali e linguistiche e la formazione del personale docente e intervengono sulla riduzione dei divari. . L'obiettivo del progetto è di formare i docenti su metodologie innovative didattiche basate sul CLIL, CBL, sul Debate e sul Public speaking e Design thinking.

L'Animatore Digitale e il suo **Team** saranno il filo rosso che supporteranno i docenti nell'innovazione e che animeranno la motivazione al cambiamento



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. **Progetto Teach-Model di scambio buone pratiche e formazione docenti-studenti e PCTO con la Rep. Dominicana**
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.**

Abbiamo vinto un accreditamento Erasmus 2023-2027 che ci permetterà di garantire una formazione docenti e scambi con l'estero per gli studenti nei prossimi anni.

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 curricolo 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 sono 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** all'interno dei percorsi PCTO, **Orientamento in Uscita** e in **Ingresso**.

Orientamento in ingresso.

Sono azioni per gli studenti della secondaria di 1° grado come:

- Open Days
- Ministage per studenti delle scuole medie
- Progetti con studenti e scuole medie
- Organizzare stage per studenti delle scuole medie con disabilità

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

Docenti Tutor e Orientatore

Nel quadro delle riforme previste dal PNRR, il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha avviato un Piano per l'orientamento e investito **(DM 63 del 5 aprile 2023.)** su un'importante novità: l'istituzione delle figure del tutor e del docente orientatore che accompagneranno gli studenti nella costruzione del loro futuro nell'ambito degli studi e in campo professionale. Un percorso personalizzato e inclusivo, una nuova alleanza tra scuola e famiglia.

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^a e 4^a 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-topici 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

Innovazione didattica, AD

10^e Formazione Docenti

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

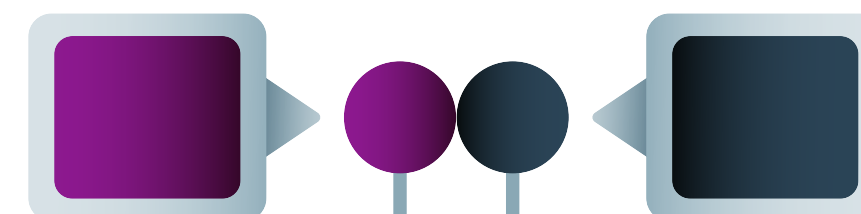
che sono sempre più richieste nel mondo del lavoro, in contesti applicativi inerenti al percorso formativo.

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.

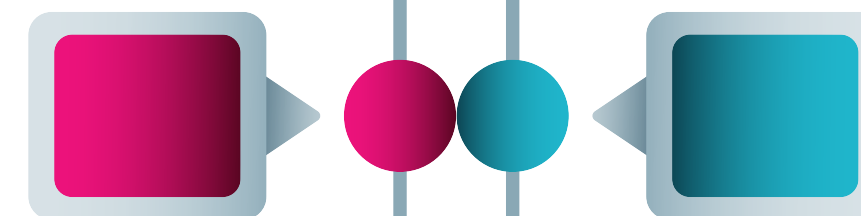
Socio-Emotional Learning

Comunicazione



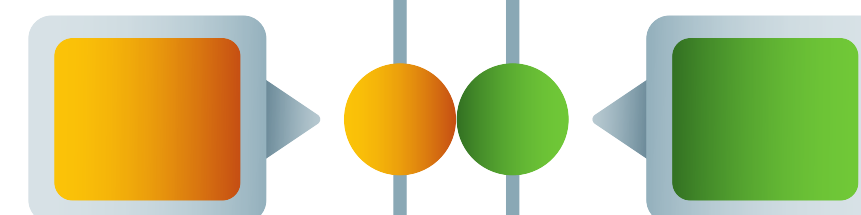
CBL

Competenze informatiche



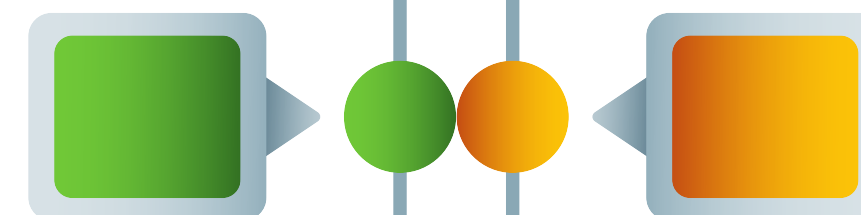
GBL

Team Building



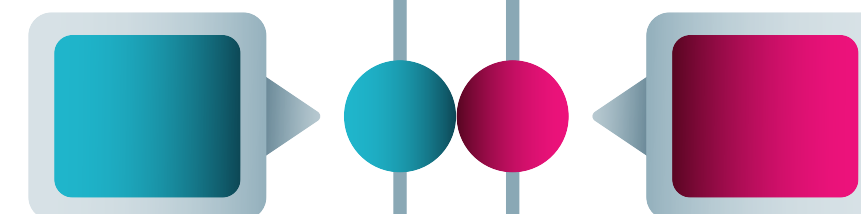
Debate

Inclusione



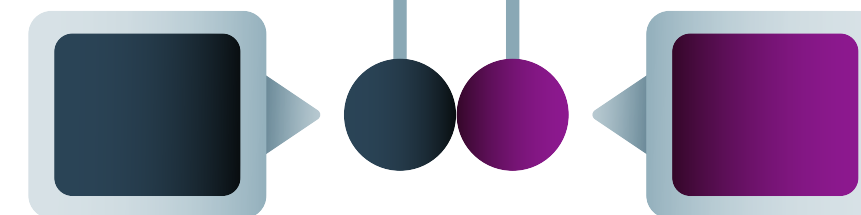
Public Speaking

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.

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.

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.