



Piano Triennale Offerta Formativa

SAN BENEDETTO

Triennio 2022-2025

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola SAN BENEDETTO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 27/10/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 6337 del 15/12/2020 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 27/11/2021 con delibera n. 2.1

*Anno scolastico di predisposizione:
2021/22*

*Periodo di riferimento:
2022-2025*



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti
- 2.2. Priorità strategiche
- 2.3. Obiettivi Formativi
- 2.4. Priorità finalizzate miglioramenti esiti
- 2.5. Risultati delle Prove Nazionali Standardizzate

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Insegnamenti attivati
- 3.2. CURRICOLO DI ISTITUTO
- 3.3. INSEGNAMENTO E QUADRI ORARI DELL'INDIRIZZO TECNICO
- 3.4. INSEGNAMENTO E QUADRI ORARI DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE
- 3.5. EDUCAZIONE CIVICA E CRITERI DI VALUTAZIONE
- 3.6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)
- 3.7. INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO



CURRICULARE

ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Organizzazione
- 4.2. ORGANIZZAZIONE UFFICI E
MODALITA' DI RAPPORTI CON
L'UTENZA
- 4.3. PIANO FORMAZIONE DEL
PERSONALE DOCENTE e ATA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

L'ISTITUTO SAN BENEDETTO



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

L'Istituto è immerso in un'ampia area verde, non molto lontano dal centro urbano di Latina e lungo un'arteria di traffico fondamentale, scelta che la rende facilmente raggiungibile anche da studenti provenienti da fuori provincia. Questo ha permesso all'Istituto di progettarsi come un vero e proprio "campus", potendo

accogliere al suo interno importanti servizi agli studenti, quasi unici in provincia, quali il **convitto**. Inoltre è attiva un'**azienda agraria** di circa 40 ha alla quali sono annesse attività zootecniche, vivaistiche e casearie. Sempre all'interno dell'area del San Benedetto è presente l'Istituto Tecnico Superiore **Bio Campus**, una scuola di specializzazione biennale post diploma, che operando nell'area delle nuove tecnologie per il made in Italy applicate al settore agroalimentare, di fatto completa e amplia l'offerta formativa dell'istituto.

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



TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE

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



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

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

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

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

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

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

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

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

Aspetti generali

L'Istituto, la sua prospettiva



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

raccordo con l'esterno, fortemente radicato nella valorizzazione del territorio.

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

Infine in questi ultimi anni, visto il diffondersi dell'emergenza Covid, particolare cura è

stata spesa nella sicurezza dei ragazzi e del personale, strutturando procedure di ammissione a scuola, una diversa regolamentazione della vita scolastica e l'applicazione regolata della didattica digitale integrata, che si sono tradotte nella redazione di diversi regolamenti.

ALLEGATI:

Regolamento anti COVID.pdf

PRIORITÀ STRATEGICHE

Il Piano origina dal patrimonio di esperienza e professionalità, che ha contribuito negli anni a costruire l'immagine della scuola, dai contatti con l'utenza e con i soggetti operanti sul territorio e dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come evidenziate nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) pubblicato su "Scuola in chiaro", nonché dalle indicazioni del successivo, e conseguente, Piano di Miglioramento (PdM). L'Istituto ha lavorato sulla (RS) Rendicontazione sociale che costituisce il punto di arrivo del procedimento di autovalutazione delle scuole, previsto dal DPR n. 80/2013 inviata entro il 31-12-19 e consiste nella pubblicazione e diffusione dei risultati raggiunti in relazione agli obiettivi di miglioramento prefissati ed orienta le scelte future.

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

Risultati scolastici: migliorare il livello del profilo in tutte le discipline in particolare in quelle di indirizzo al fine di perseguire il successo formativo

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

Competenze Chiave Europee, rafforzando il rispetto del se e dell'altro e della

convivenza civile a scuola

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

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

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

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

- attuare una didattica per competenze,
- favorire le pratiche didattiche innovative, anche utilizzando le nuove tecnologie,
- accrescere gli spazi laboratoriali,
- potenziare la didattica personalizzata per gli alunni con DSA/BES,
- garantire una valutazione quanto più oggettiva ed omogenea all'interno della classe e tra classi parallele
- ridurre il numero delle note,

- ridurre il numero degli alunni con giudizio sospeso,
- creare una banca-dati sulla situazione lavorativa degli alunni diplomati,
- rafforzare la condivisione della mission fra tutte le componenti d'istituto,
- incentivare la partecipazione a progetti per raccogliere finanziamenti aggiuntivi,
- incrementare l'offerta formativa per il personale docente e non docente
- coinvolgere le famiglie degli studenti, realizzare una maggiore apertura al territorio.
- Promuovere costantemente l'integrazione degli alunni non madre lingua italiana con percorsi progettuali L2

OBIETTIVI FORMATIVI

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

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

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

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

11) definizione di un sistema di orientamento.

PRIORITÀ FINALIZZATE MIGLIORAMENTI ESITI

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

Innovare l'attività didattica

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

La scuola ha adottato la programmazione per UDA in maniera tale da integrare le diverse discipline e promuovere insegnamenti laboratoriale, allargando tale pratica didattica anche all'indirizzo tecnico, per favorire l'adozione di nuove pratiche didattiche che favoriscano il successo scolastico.

Inclusione

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

Reti e collaborazioni esterne

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

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

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

RETE DEURE Dimensione Europea dell'Educazione. La rete è un network composta da Scuole pubbliche con l'obiettivo di creare sinergie progettuali tra le Scuole aderenti per lo sviluppo

della dimensione europea dell'istruzione e della formazione. L'azione DEURE è finalizzata ad offrire opportunità concrete di formazione professionale tramite la partecipazione a tirocini e attività di training on the job agli studenti, o neo diplomati, o di aggiornamento ai docenti. DEURE promuove la collaborazione per la realizzazione di specifici progetti a valere sulla programmazione nazionale e comunitaria.

ECO-SCHOOL è un programma internazionale di certificazione per le scuole che intendono promuovere la sostenibilità attraverso l'educazione ambientale e la gestione ecologica dell'edificio scolastico. La combinazione di teoria e azione rendono Eco-Schools uno strumento ideale per la diminuzione dell'impatto ambientale della comunità scolastica e per la diffusione di buone pratiche ambientali tra i giovani, le famiglie, le autorità locali e i diversi rappresentanti della società civile. A seguito di questo progetto la scuola ha già ricevuto l'assegnazione della Bandiera Verde e uno più stretto rapporto di collaborazione con il Comune di Latina, oltre ad orientare la sua azione verso i principi della sostenibilità ambientale.

RISULTATI DELLE PROVE NAZIONALI STANDARDIZZATE

Una delle priorità strategiche della scuola è senza dubbio l'innalzamento delle performance degli studenti nelle prove standardizzate in Italiano, Matematica e Inglese, che lo scorso anno, a causa della pandemia si sono tenute solo nelle classi terminali. La strategia per tale miglioramento è affidata ai singoli dipartimenti disciplinari che predispongono i percorsi più idonei per il conseguimento delle necessarie competenze.

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

ALLEGATI:



Effetto_scuola_Italiano.pdf



L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

Corsi di Studio

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO indirizzi

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

ISTITUTO PROFESSIONALE

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

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

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

CURRICULO DI ISTITUTO

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

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

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

1. comunicazione nella madrelingua
2. comunicazione nelle lingue straniere
3. competenza matematica e competenze di base
4. competenza digitale
5. imparare a imparare.
6. competenze sociali e civiche

7. spirito di iniziativa e imprenditorialità

8. consapevolezza ed espressione culturale Il curricolo d'Istituto prevede azioni didattiche e progettuali che afferiscono alle aree indicate.

Le prime tre sono in diretto rapporto con percorsi disciplinari e trovano attuazione attraverso iniziative condivise in ambito dipartimentale, legate ai bisogni e alle potenzialità degli alunni; le competenze riferite all'area linguistica e logicomatematica sono oggetto delle prove standardizzate nazionali, i cui risultati sono motivanti rispetto alle misure da prevedere per ottimizzarne gli esiti. La competenza digitale, oltre a costituire materia di studio, viene modulata attraverso le azioni previste nel PNSD. Imparare ad imparare è trasversale ed è particolarmente importante per gli studenti, costantemente guidati a prendere consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni, al fine di identificare le opportunità disponibili sviluppando capacità di affrontare i problemi per apprendere in modo efficace. Competenze sociali e civiche, consapevolezza ed espressione culturale afferiscono sia alle discipline di insegnamento che ai progetti promossi dall'Istituto. Spirito di iniziativa ed imprenditorialità sono connessi soprattutto ai Percorsi per le Conoscenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).

INSEGNAMENTO E QUADRI ORARI DELL'INDIRIZZO TECNICO

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

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER); utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva. Competenze di indirizzo: acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate; individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali; utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni; essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate; intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici; elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio; controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza. Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. Competenze di indirizzo: identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza; elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale; interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; intervenire nel rilievo topografico

e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
 realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle
 caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Quadro orario primo biennio comune

DISCIPLINE PRIMO BIENNIO

DISCIPLINE	PRIMO BIENNIO	
	1 Anno	2 Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua Inglese	3	3
Storia	2	2
Geografia generale ed economica	1	-
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	3
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3(1)
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3(1)
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3(1)
Tecnologie informatiche	3 (2)	3 (2)
Scienze e tecnologie applicate	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1

Ore di laboratorio (5) (3)	(5)	(3)
Totale ore settimanali	33	32

Quadro orario settimanale Articolazione

"Biotecnologie sanitarie"

Triennio

DISCIPLINE	II Biennio		V Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1		
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Chimica analitica strumentale	3 (2)	3 (2)	
Chimica organica e biochimica	3 (2)	3 (2)	4 (4)
Biologia, Microbiologia e Controllo Sanitario	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Igiene, Anatomia, Fisiologia e Patologia	6 (2)	6 (2)	6 (3)

Legislazione sanitaria			3
Ore di laboratorio	(8)	(9)	(10)
Totale ore settimanali	32	32	32

Quadro orario settimanale Articolazione

"Produzioni e trasformazioni"

Triennio

DISCIPLINE	II Biennio		V Anno
	Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Complementi di matematica	1	1	
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazioni dei prodotti	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e legislazione	3	2	3

Genio rurale	3	2	3
Biotecnologie agrarie		2	3
Gestione dell'ambiente e territorio			2
Totale ore settimanali	32	32	32

INSEGNAMENTO E QUADRI ORARI DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE

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

- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

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

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

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

Enogastronomia e ospitalità alberghiera: profilo unitario

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA: CUCINA, ARTE BIANCA E PASTICCERIA

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

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

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

Si è pertanto voluto rafforzare l'attività laboratoriale creando una più stretta sinergia

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

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

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

La filiera del turismo enogastronomico del territorio di riferimento richiede un profilo in uscita declinato con competenze specifiche nella comunicazione con la clientela. La

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

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

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

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

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

AREA DI INDIRIZZO				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ORE 3 ANNO	MONTE ORE 4 ANNO	MONTE ORE 5 ANNO
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	132/165 (4/5 sett.)	132/165(4/5 sett.)	132/165(4/5 sett.)

	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)	66 (2 sett.)
	ARTE E TERRITORIO	66/33 (2/1 sett.)	66/33 (2/1 sett.)	66/33 (2/1 sett.)
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)
	INGLESE TECNICO	33 (1 sett.)	33 (1 sett.)	33 (1 sett.)
	TOTALE AREA DI INDIRIZZO	594	594	594
	DI CUI IN COMPRESA	132	B19 Laboratorio di accoglienza turistica CON INGLESE TECNICO	

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

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

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

C2 Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

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

C4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

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

C6 Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

C7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato

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

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

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

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

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

Il diplomato possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

DECLINAZIONE DEL PROFILO

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

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO AGRARIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C5 Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un

territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati

C6 Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento

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

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

C9 Gestire attività di gestione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico- economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale

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

AREA DI INDIRIZZO							
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	MONTE ANNO	ORE 3	MONTE ANNO	ORE 4	MONTE ANNO	ORE 5
ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	66	(2 sett.)	66	(2 sett.)		
	AGRONOMIA DEL TERRITORIO	99	(3 sett.)	99	(3 sett.)	99	(3 sett.)

	AGRARIO E FORESTALE			
	TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIE FORESTALE	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)	132 (4 sett.)
	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)	99 (3 sett.)
	LOGISTICA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI			66 (2 sett.)
	TOTALE AREA DI INDIRIZZO	594	594	594
	DI CUI IN COMPRESENZA	891 B11LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE		

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

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

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

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

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

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

Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato

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

Eeguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

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

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

EDUCAZIONE CIVICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'inserimento nel curriculum della disciplina di educazione civica è stabilito di almeno 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. L'educazione civica nell'Istituto viene coordinata dal dipartimento di diritto sia nelle scelte dei temi, sia nella cura delle

Unità di Apprendimento (UDA) formulate nei singoli Consigli di Classe. Tale disciplina sarà oggetto di valutazioni periodiche e finali, così come previsto dal DPR n. 122/2009. L'attribuzione dei voti è effettuata secondo i criteri e gli strumenti riportati sulla valutazione adottato dal collegio docenti e allegato al PTOF. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico. In ragione di siffatto carattere trasversale della nuova disciplina così come delineato nelle linee guida (all.A al DM 35/2020), la programmazione declinata non costituisce affatto un contenitore rigido (anche con riguardo alle scansioni temporali). Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si considererà anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati. La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti:

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

Criteri di valutazione

L'Istituto ha individuato per tutti gli indirizzi criteri comuni di valutazione delle prove scritte ed orali, una griglia specifica per l'attribuzione del voto di condotta; adotta la partizione delle attività didattiche in due quadrimestri e per gli scrutini, sia in corso d' anno che finale, voto unico in tutte le discipline. La valutazione tiene conto dei seguenti elementi essenziali: il profitto considerato anche in base ai progressi dal livello di partenza al raggiungimento degli obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, abilità e competenze; l'assiduità nella frequenza; la partecipazione al dialogo educativo; l'interesse e l'impegno profusi nel proprio lavoro; la capacità e le attitudini individuali; l'acquisizione di competenze trasversali e specifiche del

settore professionale. La valutazione dell'utenza è improntata al principio della trasparenza grazie all'utilizzo del registro elettronico. I docenti definiscono programmi, obiettivi, tempi, modi delle verifiche, criteri di valutazione e li rendono noti agli studenti, aiutandoli ad individuare i loro punti di forza e di debolezza al fine di accrescerne l'autostima e metterli in condizione di superare eventuali difficoltà. In questo contesto si inserisce il Progetto Formativo Individuale (PFI) per il biennio e le classi terze del professionale che, modellandosi sul processo evolutivo dell' alunno, ne personalizza iter scolastico . L' art. 5 del D. L.vo n. 61 del 13 aprile 2017, declina l' "Assetto Didattico" che caratterizza la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, operativa dall' AS '18-'19 a partire dalle classi prime. In esso si specifica che il PFI viene effettuato al primo anno di frequenza, si basa su un "bilancio personale" che, evidenziando saperi e competenze acquisite da ciascuno studente anche in modo non formale e informale, è idoneo a rilevare potenzialità e carenze riscontrate al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. I docenti che assumono la funzione di tutor, individuati all' interno del consiglio di classe, sostengono le studentesse e gli studenti nell' attuazione e nello sviluppo del PFI. Con riferimento alle unità di apprendimento e agli obiettivi formativi delineati nel PFI, si sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite, in relazione alla misura delle competenze attese maturate. E' evidente che l'assetto didattico della riforma va in direzione di una sempre maggiore personalizzazione delle esperienze e dei contesti di apprendimento; tale dinamica amplia il concetto di "inclusione" contribuendo, di conseguenza, a contrastare il fenomeno dell'abbandono scolastico.

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

Definizione:

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

Classe 1	Gli alunni che avranno fino a 4 insufficienze di cui 2 gravi e 2 lievi saranno
----------	--

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

ALLEGATI:
criteri .pdf

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

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

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

La scelta della forma organizzativa di questi percorsi è legata all'indirizzo di studi e alla realtà territoriale e distribuite secondo le esigenze del territorio e dell'Istituto. I PCTO adottati dall'Istituto San Benedetto permettono agli studenti di acquisire/potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze del proprio indirizzo di studi e le

competenze trasversali. Tutte le attività condotte in PCTO , siano esse condotte in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, sono finalizzate principalmente a un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

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

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

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

a) rispetto ai **BISOGNI DEGLI STUDENTI**

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

b) rispetto al **SISTEMA SCUOLA - TERRITORIO**

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

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

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

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

Il TUTOR SCOLASTICO: In collaborazione con il tutor aziendale procede alla valutazione delle competenze trasversali verificando il livello di presenza di una serie di fattori relativi al relazionarsi, all'affrontare problemi e al diagnosticare situazioni da parte dei partecipanti al tirocinio formativo. Il tutor scolastico, ha altresì il compito di consegnare all'allievo la modulistica prevista e di monitorare con assiduità lo svolgersi dell'attività rilevando le

esigenze ambientali dell'allievo. Cura la compilazione puntuale e corretta del registro personale delle attività dal quale si ricaveranno i dati necessari alla predisposizione delle prove di verifica oltre che i dati di tipo amministrativo (giorni di presenza). Compila l'apposito modul riepilogativo delle attività da allegare al fascicolo di classe (il report si rende necessario oltre che al computo delle attività, alla stesura del modello di certificazione dell'allievo e al trasferimento dati su portale MIUR). Contribuisce alla ricerca di partners di settore.

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

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

PROGETTO BIBLIOTECA

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

GIORNALE DI ISTITUTO

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

SPORTELLO D'ASCOLTO

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

ATTIVITA' DEL GRUPPO SPORTIVO

Sono attività afferenti alla SCHOOL ATHLETIC GAMES (atletica leggera - corsa campestre) CALCIO A 5 (F. - M.) BASKET TENNIS TAVOLO, le quali coinvolgono gli alunni di tutte le classi, promuovendo l'attività sportiva quale strumento per perseguire uno stile di vita sano, senza la ricerca assoluta del risultato sportivo. Il progetto persegue l'obiettivo di favorire negli studenti una sensibilizzazione al movimento e allo star bene a scuola; Sviluppare la consapevolezza del ruolo formativo svolto dall'attività motoria e sportiva; Creare un'abitudine al movimento e alla pratica sportiva come stile di vita regolare e quotidiana; Favorire la presa

di coscienza delle proprie potenzialità, autostima, autocontrollo, osservazione delle regole e assunzione di un comportamento leale; Miglioramento delle capacità di relazionarsi e di socializzare; Coinvolgere e qualificare gli alunni nei compiti di Alunno tutor per il conseguimento di una sempre più efficace organizzazione e gestione del Centro Sportivo Studentesco.

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE

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

NO-BULLISMO

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

ECO-SCHOOL

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

POTENZIAMENTO LINGUISTICO

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



ORGANIZZAZIONE

ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

Periodo didattico: quadrimestri

Figure e Funzioni organizzative

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzate	N. Unità attive
A009 - DISCIPLINE GRAFICHE, PITTORICHE E SCENOGRAFICHE	Progettazione didattica, elaborazione uda interdisciplinari tematica ambiente con particolare riguardo allo sviluppo della creatività attraverso metodologie didattiche interattive e laboratoriali. Ambiente epaessaggio. Impiegato in attività di: • Potenziamento nelle seguenti aree: ed. alla salute, prevenzione alla dispersione scolastica, ed. alla legalità	1
037 - SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE COSTRUZIONI TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento nelle seguenti aree: ed. alla salute, prevenzione alla dispersione scolastica, educazione alla legalità	1



<p>A046 - SCIENZE GIURIDICOECONOMICHE</p>	<p>Coordinamento di educazione civica: Attuazione progetti del dipartimento di diritto; Potenziamento disciplinare; Organizzazione; Progettazione; Coordinamento; Consulenze giuridiche legali</p>	<p>2</p>
<p>A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE</p>	<p>Insegnamento Impiegato in attività di: • Insegnamento</p>	<p>1</p>
<p>ADSS - SOSTEGNO</p>	<p>Coordinamento attività sostegno Impiegato in attività di: • Sostegno • Organizzazione • Coordinamento</p>	<p>1</p>

<p>Collaboratore DS</p>	<p>Svolgere le funzioni organizzative previste dalla normativa vigente secondo le direttive del Dirigente, nel rispetto dei criteri emessi nelle sedi collegiali preposte; gestire l'orario di servizio del personale docente con collocazione funzionale delle ore di disponibilità e di individuazione delle supplenze da retribuire, nel rispetto dei criteri di economicità e di efficienza; svolgere azione di vigilanza nei confronti degli alunni e cura dei rapporti con le loro famiglie, in applicazione di indicazioni contenute nel Regolamento di Istituto (entrate, ritardi, uscite anticipate, aspetti organizzativi e disciplinari, etc.); collaborare alla progettazione, all'innovazione didattica e organizzativa e al coordinamento delle attività affidate ai docenti incaricati delle funzioni strumentali al P.T.O.F presiedere le riunioni dei Consigli di Classe e del GLHO in caso di assenza o di impedimento del Dirigente Scolastico; svolgere azioni di supporto al lavoro del Dirigente Scolastico; collaborare con il Dirigente Scolastico nei rapporti con Enti e Istituzioni; gestione supplenze brevi e problematiche inerenti</p>	<p>1</p>
-------------------------	---	----------



	l'orario.	
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Nell'ambito dell'attività didattica svolge attività di indirizzo, coordinamento e istruttoria; studia le opportune strategie e predispone il materiale necessario all'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa scolastica. Lo Staff Dirigenziale svolge funzioni di supporto all'attività degli organi collegiali, dei gruppi di lavoro e dei singoli docenti. Propone inoltre attività di controllo e verifica volte a valutare l'efficienza e l'efficacia complessiva del servizio scolastico.	7
Funzione strumentale	Contribuiscono all'attuazione dell'autonomia scolastica, alla realizzazione e alla gestione del piano triennale dell'offerta formativa dell'istituto, ai processi di autovalutazione e valutazione di sistema,	5
Capodipartimento	Promuovono l'adeguamento alle novità. Sono moderatori durante gli incontri di dipartimento, curando anche l'aspetto di relazione con la dirigenza in merito a quanto emerso dal dibattito. Sono inoltre garanti delle idee e delle proposte emerse. Facilitano l'accoglienza ai neo-docenti	8
Animatore digitale	Favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché diffondere le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno sul territorio del PNSD.	1

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITA' DI RAPPORTI CON L'UTENZA

Organizzazione uffici amministrativi

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

Servizi attivati per la dematerializzazione delle attività amministrative

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

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

PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE E ATA

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



la scuola anche promuovendo l'autoformazione stimola la formazione nell'ambito della innovazione didattica.

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