

INDICE SEZIONI PTOF

L'OFFERTA FORMATIVA

- 1.1. Traguardi attesi in uscita
- 1.2. Insegnamenti e quadri orario
- 1.3. Curricolo di Istituto
- 1.4. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 1.5. Iniziative di ampliamento curricolare
- 1.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 1.7. Valutazione degli apprendimenti
- 1.8. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 1.9. Piano per la didattica digitale integrata

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
I CARISSIMI	CERH4F500L
I CARISSIMI	CETAVH500S

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- 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 una 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 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.
- 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.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

B. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- 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 una 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 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.
- 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.

Competenze specifiche:

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,

valorizzando i prodotti tipici

C. VITICOLTURA ED ENOLOGIA

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.

Competenze specifiche:

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.
- Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Approfondimento

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

art. Enogastronomia, Sala e Vendita , Accoglienza Turistica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza Turistica".

ISTITUTO TECNICO AGRARIO AGROALIMENTARE AGROINDUSTRIA art.
Viticultura ed Enologia

Il Perito Agrario specializzato in **"Viticultura ed Enologia"** ha competenze specifiche nel settore della viticoltura e dell'enologia (Enotecnica). La figura professionale dell'Enotecnico è in grado di soddisfare le principali esigenze nei settori di produzione e di trasformazione delle uve, di invecchiamento del loro principale prodotto, il vino, e di altri prodotti della filiera vitivinicola. L'Enotecnico garantisce il controllo qualitativo del processo di produzione dei vini immessi sul mercato, possiede conoscenze e competenze operative e di laboratorio nel settore agrario e agroalimentare, conosce i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici e gestionali ed è in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore viticolo-enologico.

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive,

trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

LICEO SCIENTIFICO AD INDIRIZZO SPORTIVO

La preparazione e il tipo di formazione acquisite dal diplomato del Liceo Scientifico ad indirizzo Sportivo permettono di proseguire con successo gli studi universitari, oltre che nei corsi di laurea di settore (Scienze Motorie, Sport e Salute; Scienza, tecnica e didattica dello sport; Scienza dell'attività fisica per il benessere; Scienze e tecnologie del Fitness e dei prodotti della Salute...), in tutti i corsi di laurea ad indirizzo medico, paramedico, scientifico e tecnologico. L'indirizzo offre, inoltre, molteplici opportunità nel "management dello sport, nel giornalismo sportivo, ma, soprattutto nei settori dove è necessaria la presenza di: preparatori fisici esperti nella programmazione e nella conduzione dei programmi di allenamento;

- esperti da utilizzare nell'ambito di palestre, gruppi sportivi e centri di benessere, con competenze professionali di natura multidisciplinare, finalizzate allo sviluppo e mantenimento del benessere psicofisico,
- organizzatori e coordinatori di eventi sportivi agonistici e di tipo amatoriale e di attività fisica a carattere ricreativo, educativo, sportivo, in strutture pubbliche e private;
- consulenti di società ed organizzazioni sportive, dirigenti, gestori di palestre e centri sportivi pubblici e privati; consulenti per le strutture impiantistiche e dello sport sul territorio;
- Operatori nella comunicazione e gestione dell'informazione sportiva.

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

Approfondimento

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E

OSPITALITÀ ALBERGHIERA
**Articolazione enogastronomia - Sala e vendita- Accoglienza
 Turistica**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E
 OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

DISCIPLINE	1 anno	2 anno	3 anno	4 anno	5 anno
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4
Italiano	4				
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	1	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera (francese/spagnolo/tedesco)*	2	2	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di ospitalità alberghiera	2	2			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione					
ARTICOLAZIONE Servizi per L'ENOGASTRONOMIA					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4(1)	3(1)	3
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina			6	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2	2
ARTICOLAZIONE Servizi di SALA E VENDITA					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4(1)	3(1)	3

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina				2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita			6	4	4
ARTICOLAZIONE Servizi di ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4(1)	2(1)	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
TOTALE	33	33	32	32	32

*La seconda lingua sarà determinata in base alle richieste e compatibilmente con la disponibilità oraria

Liceo scientifico sportivo

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE				
	I BIENNIO		II BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4
Lingua e cultura	3	3	3	3	3

straniera					
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica*	5	5	4	4	4
Scienze Naturali**	3	3	3	3	3
Fisica	2	2	3	3	3
Diritto ed economia dello sport	-	-	3	3	3
Discipline Sportive	3	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive	3	3	3	3	3
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1

TOTALE ORE SETTIMANALI	27	27	30	30	30

* con informatica al primo biennio

** Biologia ,Chimica, Scienze della Terra

Istituto tecnico Agrario art. Viticoltura ed Enologia

DISCIPLINE	Ore settimanali				
	1° Biennio		2° Biennio		5°anno
	I	II	III	IV	V
Insegnamenti comuni					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	20	20	15	15	15
Insegnamenti specifici di indirizzo e articolazione					
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
<i>di cui in compresenza</i>	2*				
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
<i>di cui in compresenza</i>	2*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
<i>di cui in compresenza</i>	2*				
Tecnologie informatiche	3				

<i>di cui in compresenza</i>	2*				
Scienze e tecnologie applicate		3			
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	2
Biotecnologie agrarie				3	
Biotecnologie vitivinicole					
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Totale delle ore settimanali	12	12	17	17	17
Totale complessivo delle ore settimanali	32	32	32	32	32
Totale ore di compresenza	8		17		10

CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

I CARISSIMI (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Approfondimento

CODICE MECCANOGRAFICO CEPSSR500Q

LICEO SCIENTIFICO AD INDIRIZZO SPORTIVO

Il particolare piano di studi di questa nuova e moderna opportunità nel campo dell'istruzione e della formazione è mirato all'acquisizione delle solide basi formative del Tradizionale Liceo Scientifico, integrate, però, da specifiche competenze professionali in materia di gestione scientifico-tecnica, manageriale ed organizzativa dello Sport. Una "specializzazione", quindi, che, oltre a consentire l'accesso ad ogni Facoltà universitaria, fornisce anche appropriate basi culturali ed operative per il proseguimento degli studi nella Facoltà di Scienze Motorie e in determinate lauree brevi della Facoltà di Medicina o in particolari corsi post-diploma (Istruttori sportivi, Giornalisti sportivi, Animatori, ecc.)

I temi trattati dalle Discipline sportive sono:

Fisiologia dell'esercizio fisico; Metodologie e test di allenamento; Sport individuali e di squadra; Tecniche per la prevenzione degli infortuni della pratica sportiva; ; Fondamenti delle teorie di allenamento tecnico-pratico e di strategia competitiva degli sport praticati; Conoscenza della letteratura scientifica e delle scienze motorie e sportive

Scienze Motorie e Sportive – Attività pratica:

Ampliamento delle capacità coordinative, condizionali ed espressive al fine di realizzare schemi motori complessi; esercitazioni ai piccoli e grandi attrezzi per migliorare la destrezza generale (elementi di acrobatica); esercitazioni individuali e di gruppo.

CERHRZ500B

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

❖ **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

Descrizione:

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

PROGETTO

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Motivazione dell'intervento: Gli Stati dell'Unione Europea e quindi anche il nostro Paese, hanno concordato nel ritenere Obiettivo prioritario la realizzazione di azioni finalizzate al raggiungimento di un significativo aumento dei livelli occupazionali.

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

- 1) Migliorare l'occupabilità
- 2) Sviluppare lo spirito imprenditoriale
- 3) Incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori
- 4) Rafforzare le politiche in materia di pari opportunità

Nell'ambito di tali strategie complessive che si stanno attuando, il mondo della formazione è chiamato a dare il proprio contributo, in particolare l'Istituto Paritario di Santa Maria Capua Vetere "I Carissimi" tenuto conto del contesto territoriale nel quale opera e verificato che nell'ultimo ventennio l'attività preminente in alcune zone del territorio sviluppatasi particolarmente risulta quella del terziario, in modo tale, da mostrare evidenti e profondi mutamenti strutturali, che hanno determinato un mutamento della qualità della vita e del benessere socio-economico.

Nell'ambito del terziario particolare sviluppo ha avuto il settore del turismo e della ristorazione, e della viticoltura, e precisamente negli ultimi anni sono esplosi i fenomeni del catering e banqueting, ed eventi di degustazione, con cantine, tali da richiedere specifiche competenze, in grado di rispondere ad una nuova organizzazione del lavoro.

Pertanto proprio da tali esigenze, nasce la necessità di pianificare un intervento formativo per i nostri alunni in questo specifico settore della ristorazione.

Finalità :

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda.

Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento.

Obiettivi educativi- formativi specifici e trasversali:

L'intervento formativo si pone l'obiettivo di rispondere alle esigenze del mercato, attraverso un modello formativo che tenga conto di nuovi processi formativi indicati dalla norma, e che vede l'alternanza scuola -azienda come modello di scambio, di finalità, di obiettivi, e di condivisione dei risultati formativi, finalizzando anche l'inserimento nel contesto produttivo dell'alunno.

In particolare il progetto si prefigge una serie di valenze formative:

- Ø Aprire all'esterno il sistema scolastico, avvicinare quindi la scuola e l'impresa (arricchimento delle metodologie didattiche scolastiche; sensibilizzazione dei settori produttivi)
- Ø Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- Ø Realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione ed inserimento in ambiente completamente diverso dal contesto scolastico;
- Ø Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi, attraverso la risoluzione di problematiche concrete a favore del problem-solving;
- Ø Acquisire competenze specifiche del settore spendibili nel mondo del lavoro
- Ø Stimolare e rendere consapevoli i giovani dell'importanza dello studio e dell'impegno per la piena realizzazione professionale e umana.
- Ø Acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro in azienda
- Ø Rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze scolastiche e la realtà operativa.

Metodologia:

- ∅ Lezione frontale
- ∅ Attività di ricerca
- ∅ Lavori di gruppo
- ∅ Visite guidate e compilazione schede propedeutiche per inserimento in azienda
- ∅ Attività formativa in azienda (alternanza scuola-lavoro)

Destinatari:

Tutti gli alunni che nella scelta del settore qualificante hanno optato per il settore "operatore dei servizi ristorativi – settore sala- bar" " settore enogastronomia" e settore viticoltura ed enologia" facenti parte della stessa classe. Il progetto è rivolto agli stessi alunni nelle classi III°, IV e V

PROGETTAZIONE:

- Stesura del progetto da parte del **Gruppo Dedicato All'alternanza**
- Condivisione del progetto da parte dei Consigli di classe dell'anno scolastico 2018/2019
- Presentazione del progetto agli alunni e ai genitori
- Stesura, da parte del Consiglio di classe e dei docenti esperti, dei moduli specifici della fase in aula
- Pubblicità del progetto attraverso i mass media e nel sito web della scuola

Il progetto prevede tre fasi.

Fase 1 – preparazione allo stage e approfondimenti tematici. La prima fase avrà lo scopo di preparare i ragazzi allo stage con particolare riferimento agli aspetti normativi, didattici, comportamentali, assicurativi e logistici che il tirocinio comporta.

Fase 2 – incontri con aziende mediante testimonianze e visite aziendali (partecipazioni a fiere, manifestazioni di settore, attività laboratoriali e stage in azienda, . Ogni ragazzo verrà assegnato ad una azienda del settore, in cui avrà la possibilità e l'opportunità di misurare e verificare le proprie conoscenze e capacità in un contesto lavorativo. La durata della fase avverrà in istituto e in azienda

Fase 3 – verifica. Al rientro dallo stage, i ragazzi avranno l'opportunità di condividere con i propri compagni ed insegnanti l'esperienza vissuta, di conoscere le valutazioni effettuate dai tutor aziendali e scolastici e di redigere una dispensa/tesina sul tirocinio realizzato.

Le modalità d'acquisizione dei voti o crediti dell'alternanza verranno decise dal **Gruppo Dedicato all' alternanza** e dai **Consigli di Classe**

CERTIFICAZIONE

A conclusione verrà emessa una certificazione delle competenze trasversali e professionalizzanti che gli studenti avranno raggiunto. Tale certificazione verrà allegata al Diploma di qualifica e sarà spendibile nel mondo del lavoro.

La certificazione verrà firmata dal tutor interno e dal Coordinatore Didattico.

MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante

SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**Modalità di valutazione dell'apprendimento:**

Per la valutazione delle varie fasi dell'attività formativa in ambito di alternanza scuola-lavoro si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare e valutare i risultati formativi durante il percorso di alternanza.

Verranno considerate in particolar modo le seguenti aree:

- a) Area della conoscenza (relativa al profilo professionale, tecnologia, organizzazione, processi di lavoro);
- b) Area della capacità (specifiche del profilo professionale, tecnico-professionale, lavori di gruppo)
- c) Area degli atteggiamenti (rapporti con il responsabile aziendale, operatori tecnici e tutors; rispetto della normativa e comportamenti attivi e rispetto delle finalità aziendali.

Gli strumenti utilizzati per la verifica del percorso in azienda scelti dall'equipe di docenti e tutors aziendali saranno.

- Ø Test iniziali di verifica tecnico professionale e di inserimento in azienda,
- Ø Test di apprendimento;
- Ø Schede di valutazione del percorso aziendale

Monitoraggio e valutazione del processo.

Per monitoraggio e la valutazione delle varie fasi del processo formativo si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare, durante il percorso formativo, la "qualità" della formazione erogata e i risultati raggiunti.

Gli strumenti- prodotti didattici da impiegare saranno:

- Ø QUESTIONARI
- Ø GRIGLIE

Ø SCHEDE

Ø RELAZIONI

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

❖ L'APICOLTURA COME SCUOLA DI VITA

“L'apicoltura rappresenta una buona opportunità per svolgere un'attività a contatto con la natura, pienamente sostenibile, sia dal punto di vista ambientale che dal punto di vista sociale, con un ineguagliabile rapporto tra investimenti richiesti e redditività. Il territorio delle provincie di Caserta e Napoli si presta tutto per allevare le api con risultati soddisfacenti. E' indispensabile, però, avvicinarsi a questo mondo con la consapevolezza che la conoscenza e la competenza sono il prerequisito per conseguire le soddisfazioni ed allontanare il pericolo delle delusioni” ha dichiarato Riccardo Terriaca, amministratore delegato del Gruppo VOLAPE.

Obiettivi formativi e competenze attese

CITTADINANZA ATTIVA

DESTINATARI

Classi aperte parallele

❖ CITTADINANZA ATTIVA

Descrizione Il progetto si articola in varie attività a seconda della classe di appartenenza degli alunni. Il ruolo della cultura e della scuola è indispensabile nella formazione della coscienza critica ed è dalla scuola che deve partire la rigenerazione della società, sviluppando il senso della legalità, nella diffusione della cultura del diritto e nella consapevolezza di formare cittadini liberi e soggetti responsabili del proprio futuro, ma anche di quello della società tutta. In particolare, l'educazione alla legalità deve costituire non soltanto la premessa culturale indispensabile, ma anche un sostegno operativo quotidiano, affinché l'azione di lotta possa radicarsi saldamente nella coscienza e nella cultura dei giovani e conseguire, così, risultati positivi e duraturi nella lotta al fenomeno della criminalità. La nostra società si trova ad affrontare una

emergenza speciale, costituita dalla progressiva espansione del fenomeno della criminalità organizzata, ormai non più identificabile con una specifica zona geografica, ma esteso a macchia d'olio su tutto il territorio nazionale, infiltrato nel tessuto politico, sociale ed economico del nostro paese. Di fronte a questa realtà estremamente pericolosa è indispensabile che i giovani non rimangano passivi spettatori, ma prendano coscienza del problema documentandosi prima sui singoli aspetti di esso a livello nazionale compiendo una analisi della situazione del proprio territorio, che li porterà a visualizzare concretamente il problema. Obiettivi Attività CLASSI 1-----

Cyberbullismo Comportamenti aggressivi e violenti sono sempre stati presenti in una fascia marginale della popolazione giovanile, generando intimidazioni, prevaricazioni, piccoli o grandi soprusi quotidiani. Oggi il livello di allarme sociale si è elevato e nelle scuole si presta molta più attenzione a prevenire e impedire comportamenti trasgressivi noti come "bullismo". Le nuove generazioni inoltre sono altamente informatizzate, ma l'uso di Internet può riservare sgradite esperienze di cui i giovani devono essere edotti, in modo che evitino di essere vittima di reati informatici ("Cyberbullismo"). Internet è uno strumento di grande utilità per tutti e soprattutto per gli adolescenti è un importante strumento di crescita culturale, se sostenuto però da una navigazione sicura, corretta, consapevole e critica di questa tecnologia, conoscendone sia le potenzialità, sia i rischi e i modi per proteggersi

Obiettivi:

- Educare alla legalità in un campo di crescente interesse per i nuovi adolescenti.
- Tutelare i ragazzi, grandi utenti di Internet e dei servizi di telefonia mobile, ma spesso poco consapevoli e pertanto potenziali vittime o autori di reati.
- Prevenire o fronteggiare forme di bullismo informatico.
- Tutelare la rete d'istituto da usi impropri educando gli utenti ad usi rispettosi delle leggi, dei regolamenti e di codici etici.
- Fornire conoscenze di base su: rischi connessi all'uso di tecnologie informatiche, diritto d'autore, fattispecie di reato, precauzioni adottabili, istituzioni preposte a controllo e tutela.
- Fornire capacità: di uso consapevole / critico di nuove tecnologie, di individuare o prevenire situazioni di rischio, sviluppo del senso della legalità, consapevolezza del rischio di diventare vittime di reati, consapevolezza del rischio di commettere reati.

Attività: Incontro con esperti nella prevenzione e repressione dei crimini informatici nonché con operatori della Polizia Postale e delle Comunicazioni. Approfondimento delle tematiche affrontate con gli insegnanti di Tecnologie informatiche

CLASSI 2-----Educhiamoci alla legalità

Obiettivi Il progetto si propone di - diffondere la cultura dei diritti umani, i valori e le libertà da essi contemplati, intesi nei vari aspetti che riguardano la persona, la famiglia, le associazioni, le attività nelle quali l'essere umano si valorizza e si esalta. - Educare i giovani al rispetto e alla

valorizzazione della persona, alla legalità e alla cittadinanza democratica, alle pari opportunità, responsabilizzandoli alla costruzione di relazioni positive, rispettose della dignità degli individui e della ricchezza di ciascuno. - Favorire il dialogo tra giovani e adulti su temi e situazioni concrete vissute dai ragazzi, senza tralasciare le motivazioni che sottendono agli atti di sopruso e di violenza e al disagio ad essi connesso. - con riferimento al rispetto della persona, conoscere le conseguenze psico-fisiche e legali dell'uso di sostanze alcoliche e stupefacenti e prevenire l'uso di sostanze alcoliche e stupefacenti - conoscere le principali problematiche riguardanti la situazione carceraria in Italia Attività CLASSI 4-----Lotta alla illegalità La difficoltà che si riscontra spesso nel parlare di educazione alla legalità nei confronti degli adolescenti è addebitabile ad una serie di fattori socioculturali: - una diffusa crisi del 'senso civico', riscontrabile anche nel mondo adulto, che si traduce in scarsa fiducia nelle istituzioni, calo della partecipazione sociale, riflusso nel privato. - la propensione al rischio, alla trasgressione e alla ricerca dell'autonomia, che rappresentano tratti caratteristici dell'età adolescenziale. - le sempre maggiori difficoltà di dialogo intergenerazionale, che hanno portato i giovani a costituirsi come 'mondo a parte', in posizione marginale rispetto alla comunità locale e alle istituzioni - il prevalere, tra gli adolescenti, di valori legati alla sfera individuale e affettiva, rispetto alla dimensione sociale e politica. Obiettivi: - promuovere negli studenti il senso di responsabilità civile e democratica per spronarli ad un costante impegno sociale - conoscere i grandi fenomeni di illegalità: le mafie - conoscere la storia e le caratteristiche del fenomeno mafioso - comprendere che la mafia, lungi dall'essere un fenomeno esclusivamente meridionale, costituisce una questione nazionale perché ha ramificazioni in tutto il Paese - riconoscere il ruolo delle istituzioni nella lotta alla mafia Destinatari: alunni delle classi 4 Attività : - interventi informativi di magistrati, di forze di polizia e di esperti del settore In particolare è previsto l'intervento di Libera, Associazioni, nomi e numeri contro le mafie. CLASSI 5-----Progetto responsabilità Il progetto Responsabilità vuole promuovere una cultura della responsabilità attraverso la conoscenza e la comprensione del fenomeno criminoso e dei protagonisti che hanno combattuto la criminalità organizzata in Italia. Il progetto vuole essere un percorso di sensibilizzazione al problema della criminalità offrendo agli alunni delle classi quinte dell'Istituto l'opportunità di una più ampia comprensione in merito ai temi della criminalità e della devianza, favorendo la diffusione della cultura antimafiosa e dei valori sanciti dalla Costituzione.

Obiettivi formativi e competenze attese

Area Formazione multidisciplinare (cittadinanza, ambiente, salute ...) Formare cittadini

responsabili e preparati all'osservanza delle norme che regolano una corretta convivenza civile; - effettuare riflessioni sui costi sociali a carico della collettività per una mancata osservanza delle suddette norme;

DESTINATARI

Classi aperte parallele

❖ CORSO DI APPROCCIO AL VINO

Conosci il vino e il suo universo in 6 ricche lezioni guidate: Lezione 1: La Lunga Strada tra uva e vino Lezione 2: Tecnica della degustazione 1 fase Lezione 3: Tecnica della degustazione 2 fase Lezione 4: Enografia campana Lezione 5: Enografia nazionale Lezione 6: Visita Didattica con percorso in vigna, descrizione dei processi di produzione, tecniche di cantina e degustazione

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

Esterno

Altro

❖ CORSO DI APPROCCIO ALLA PIZZA

Scopri, l'universo della pizza attraverso un percorso di tradizioni, sapori e tecniche illustrate dai migliori professionisti del settore. La pizza è simbolo della tradizione culinaria Italia in tutto il mondo. A farsi strada per il suo irresistibile gusto grazie l'utilizzo di 4 ingredienti: farina, acqua, lievito e sale. Ingredienti che si trasformano in scienza per la realizzazione degli impasti e con l'aggiunta di preziosi ingredienti in pura arte per la ghiottoneria del condimento.

Obiettivi formativi e competenze attese

DESTINATARI

Gruppi classe

Altro

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Inclusione

Punti di forza

La scuola realizza attività di accoglienza per gli studenti stranieri e valorizza le diversità e l'interculturalità.

Punti di debolezza

Bassa presenza di studenti di altre culture.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

Gli interventi realizzati per rispondere alle difficoltà di apprendimento degli studenti sono efficaci. In generale le attività didattiche sono di buona qualità, anche se ci sono aspetti che possono essere migliorati.

Punti di debolezza

La scarsità di alunni con difficoltà di apprendimento e di bisogni educativi, non consente un concreto potenziamento nel lavoro d'aula di tali aspetti.



PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

