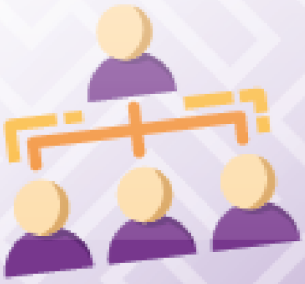
Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

RICASOLI

SIIS00900Q

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola RICASOLI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del ***18/12/2024*** *sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot.* ***24356*** *del* ***17/12/2024*** *ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del* ***18/12/2024*** *con delibera n. 64*

Anno di aggiornamento:
2024/25

Triennio di riferimento:
2022 - 2025

La scuola e il suo contesto

1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
9 Caratteristiche principali della scuola
15 Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
18 Risorse professionali

Le scelte strategiche

19 Aspetti generali
23 Priorità desunte dal RAV
26 Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
28 Piano di miglioramento
32 Principali elementi di innovazione
34 Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

L'offerta formativa

47 Aspetti generali
50 Traguardi attesi in uscita
65 Insegnamenti e quadri orario
67 Curricolo di Istituto
104 Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
110 Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
119 Moduli di orientamento formativo
136 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
140 Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
230 Attività previste in relazione al PNSD
234 Valutazione degli apprendimenti
243 Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Organizzazione

250 Aspetti generali
253 Modello organizzativo
263 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
270 Reti e Convenzioni attivate
287 Piano di formazione del personale docente
293 Piano di formazione del personale ATA

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Il territorio

L'Istituto di Istruzione Superiore "Ricasoli" si è formato nell'anno scolastico 2013-2014 dalla fusione dell'Istituto Tecnico Agrario "Ricasoli" di Siena, operante dal 1952, con l'Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di San Gimignano, che dall'a.s. 2015/16 ha sede a Colle Val d'Elsa. Nell'anno scolastico 2017-2018 è nato l'Istituto Professionale Agrario di Montalcino.
Per comprendere meglio il territorio in cui l'Istituto si trova a svolgere la sua funzione educativa, vale la pena sottolineare che la Toscana è una zona geografica dove la produzione annua agricola occupa, nell'economia della Regione, un posto preminente con un importante indotto legato all'enogastronomia, settore fortemente connesso in Toscana alla produzione agricola locale. L'offerta enogastronomica è diventata tra le più apprezzate nel mondo; in questo paesaggio agrario si fondono, in un tutt'uno armonico e inscindibile, beni ambientali e beni culturali (castelli, città e borghi fortificati spesso ricchi di tesori artistici, antiche ville e dimore rurali).
Il nostro Istituto e la sua offerta formativa sono chiamati a dare risposte a questo territorio; ricordiamo che in provincia di Siena operano oltre seimila aziende agricole, con quasi dodicimila occupati, con una presenza sempre più massiccia di donne (molte aziende hanno una guida al femminile) e di giovani. Altrettanto numerosi sono gli esercizi legati alla ristorazione e all'accoglienza.
La fama di terra "sana" e di prodotti "genuini" che accompagna Siena e la sua provincia non è giustificata solo dalla pubblicità che ne fanno i mass-media ma, soprattutto, è dovuta all'azione quotidiana e capillare di un comparto davvero capace di ricercare una costante e dinamica sinergia tra tradizione e innovazione. Carte vincenti dell'agricoltura senese sono la scelta della qualità, la valorizzazione dei prodotti tipici apprezzati in tutto il mondo e l'integrazione con altre attività come l'agriturismo, comparto produttivo a cui fanno capo circa mille aziende, che garantiscono undicimila posti letto.
Le aziende agricole che operano nel nostro territorio sono mediamente piuttosto piccole e, ancora oggi, prevalentemente a conduzione familiare. Tradizionale punto di forza di questo territorio è sicuramente l'ambiente rurale, conosciuto ovunque grazie anche ad immagini che hanno fatto il giro del mondo. Un paesaggio ed un territorio densi di storia, capaci di generare occupazione stabile e duratura, attraverso produzioni agro-alimentari raffinate e di alto valore e l'offerta di un'ospitalità turistica di qualità.
Il nostro Istituto Agrario (tecnico e professionale) è nato quindi per rispondere alle esigenze professionali del territorio nel quale si trova, come del resto l'Istituto Professionale Alberghiero. L'Istituto tecnico è

situato a Siena; l'Istituto Professionale Agrario è locato a Montalcino; l'Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico ha una sede a Colle di Val d'Elsa e un'altra nella Casa di Reclusione di S. Gimignano.

L'Istituto Tecnico Agrario, comprendente l'Azienda Agricola "La Selva" ad esso connessa, sorge in cima ad una delle colline che delimitano, verso est, la città di Siena. Storia e natura si compenetrano e si fondono in una forte armonia. La posizione che occupa la nostra scuola è particolarissima e strategica. Anche le strutture che ospitano le aule e i laboratori sono situate in più punti delle pertinenze scolastiche, le quali ospitano orto, oliveto, vigna, serre.

Montalcino si trova a circa quaranta km a sud della città di Siena, in una zona collinare dal paesaggio incontaminato, rinomata per le bellezze storico-artistiche medioevali e per le tipicità paesaggistiche ed enologiche che ne fanno una meta di attrazione turistica internazionale. Il prestigio del territorio della Val d'Orcia è confermato dall'iscrizione nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO sin dal 2004.

Il territorio montalcinese è costituito da una sola grande collina in gran parte coperta da boschi. Da notare che solo il 15% della superficie è vitata, in particolare dedicata alla coltivazione del Sangiovese, declinato in tutte le diverse denominazioni ed eccellenze, a partire dal celebre Brunello di Montalcino: il resto è diviso fra bosco naturale (ben il 50%) e altre colture, dai seminativi all'olivo. Il clima della zona è tipicamente mediterraneo, tendenzialmente asciutto, ma anche con connotazioni continentali, data la posizione intermedia fra il mare (circa 40 km in linea d'aria) e l'Appennino Centrale (distante circa 100 km). In inverno, al di sopra dei 400 metri sono possibili le nevicate. Il Comune di Montalcino, recentemente unitosi (gennaio 2017) con quello limitrofo di San Giovanni d'Asso, con un comprensorio di circa 24.000 ettari, è tra i più vasti d'Italia. Nel novembre del 2015, parte della società civile ed economica del paese del Brunello ha deciso di costituire un Comitato per promuovere lo sviluppo dell'agricoltura biologica nel territorio, in modo da arrivare progressivamente a realizzare il "Biodistretto di Montalcino". L'anno successivo, si è concretizzata la nascita del "distretto rurale" di Montalcino, ovvero un progetto organico, strutturato e normato, in grado di dare coesione economica e territoriale all'area di riferimento.

L'Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico ha due sedi, una a Colle di Val d'Elsa e un'altra nella Casa di Reclusione di S. Gimignano; si trova a metà strada, quindi, tra Siena e Firenze, sul cammino dell'antica Via Francigena. Si tratta di una collocazione per molti versi privilegiata: a due passi dalle maggiori attrattive turistiche e, al tempo stesso, fuori dai percorsi più battuti, quelli del turismo "mordi e fuggi". La scuola risponde così a un bisogno di competenze nei settori della ristorazione e dell'accoglienza che è particolarmente sentito sul territorio.

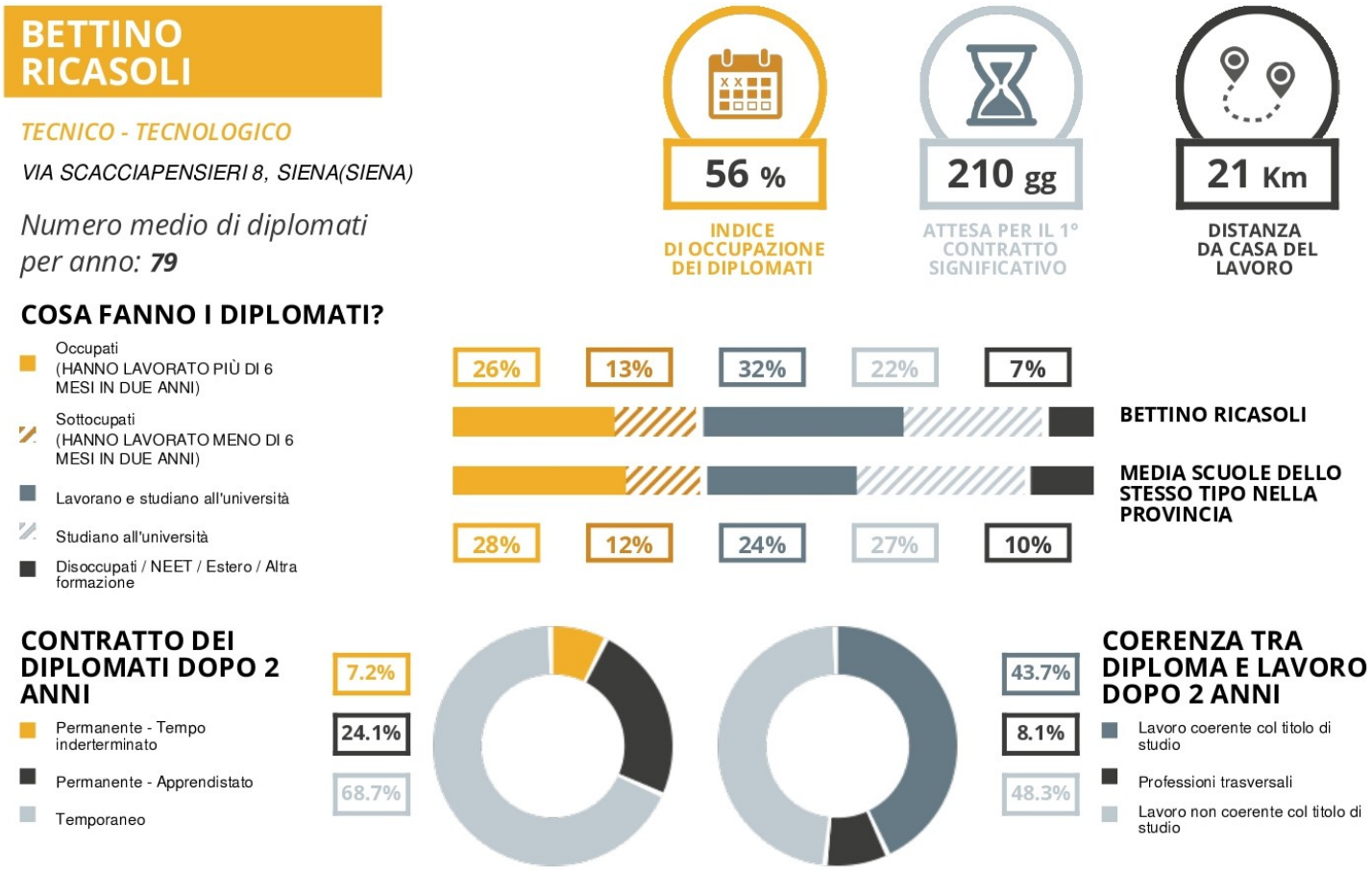
Il nostro Istituto da anni mantiene stretti rapporti di collaborazione con gli Enti locali e con le realtà

produttive del territorio, operanti nei settori agricolo, vitivinicolo, agrituristico, alberghiero e della ristorazione; collabora, inoltre, con i Consorzi di tutela dei maggiori prodotti agroalimentari della Provincia. Possiamo inoltre elencare tra gli stakeholders importanti le associazioni di categoria ed in particolare: Confederazione Italiana Agricoltori, Coldiretti, Confagricoltura (per il settore agrario), Confcommercio e Confesercenti per il settore della ristorazione e per seguire nel loro percorso post-diploma gli alunni in uscita dall'Istituto Enogastronomico (tra di loro anche gli ex detenuti del carcere di Ranza). La scuola intrattiene rapporti stabili di collaborazione anche con Università ed enti pubblici per la realizzazione di progetti finalizzati all'inclusione e all'orientamento.

La popolazione scolastica

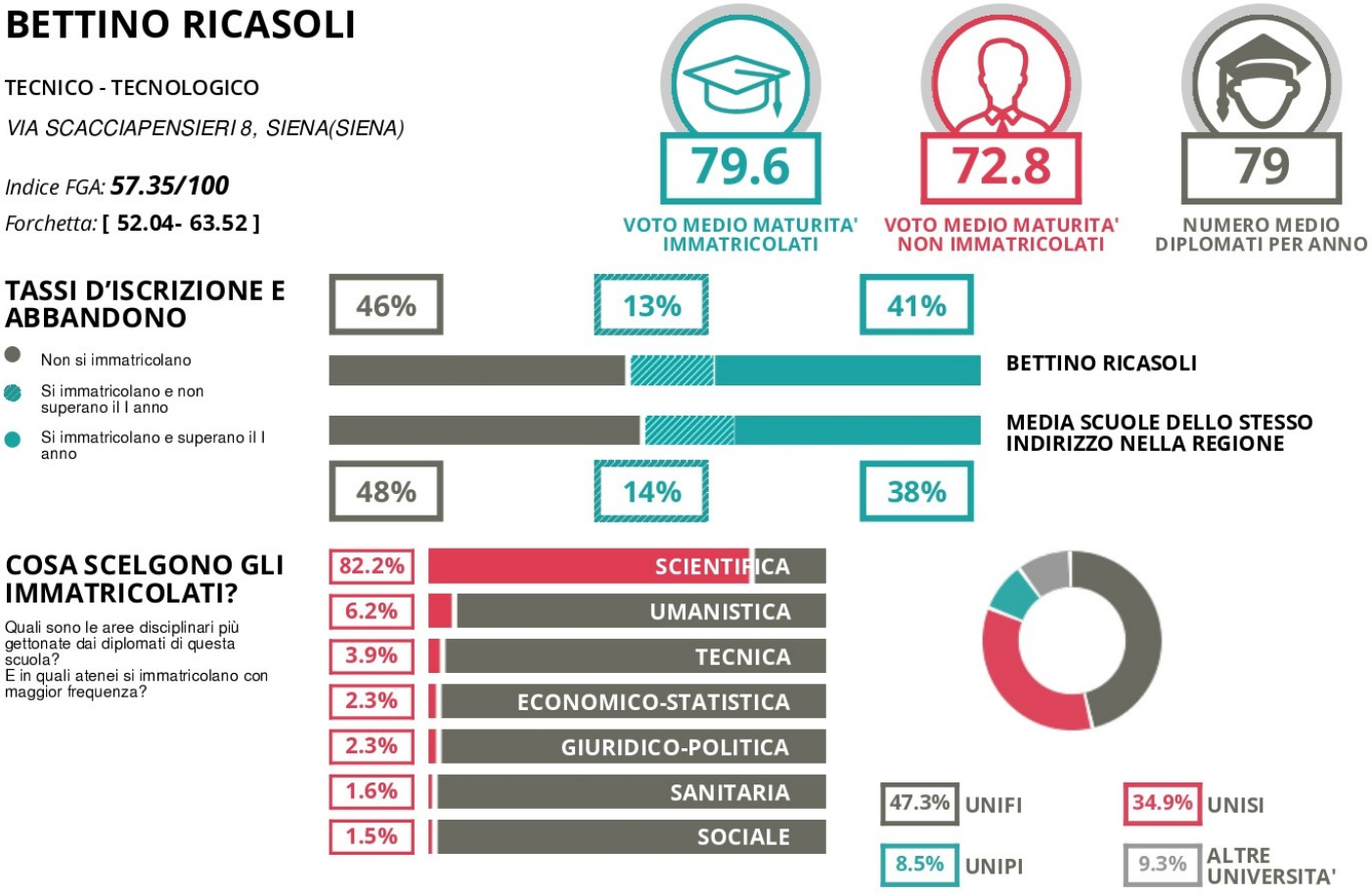
Il bacino di utenza del nostro Istituto è molto ampio in quanto abbraccia tutta la provincia di Siena e alcuni comuni situati in provincia di Firenze. La presenza della classe sesta, e di conseguenza la possibilità di proseguire gli studi, specializzandosi nel settore della viticultura e enologia, rappresenta una grande opportunità. Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è piuttosto vario e ci sono alunni di estrazione sociale diversa (famiglie benestanti con aziende grandi e famiglie meno abbienti). La maggioranza degli studenti ha familiarità con il settore produttivo di riferimento (agricolo e turistico-alberghiero). Si riscontra una discreta omogeneità culturale per interessi e comportamenti nel contesto scolastico. È da indicare anche un buon rapporto numerico tra insegnante e studenti a questo assegnati e ciò vale per tutte le classi dell'istituto. Tale aspetto permette di mantenere un adeguato contatto con gli alunni e con le loro famiglie, contatto mantenuto principalmente dal coordinatore di classe che comunque viene supportato da tutto il corpo insegnanti.

Livelli di occupazione dei diplomati della nostra scuola



(tratti da Eudoscopio.it 2023-24, dati della ricerca della Fondazione Agnelli)

Statistiche sul proseguimento degli studi dei nostri diplomati



(tratti da Eudoscopio.it 2022-23, dati della ricerca della Fondazione Agnelli)

Per completezza, come ulteriore contributo all'analisi del contesto e dei bisogni del territorio, si

fanno seguire le considerazioni riportate nel rapporto di autovalutazione di quest'a.s. 2024-2025, declinate in termini di opportunità e vincoli.

Popolazione scolastica

Opportunità:
Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è piuttosto vario e ci sono alunni di estrazione sociale diversa. La popolazione scolastica dell'Istituto si colloca su un livello generalmente medio-alto. Una parte delle famiglie degli alunni opera nel settore produttivo di riferimento (agricolo o turistico-alberghiero). Non ci sono molti alunni stranieri o appartenenti a particolari gruppi etnico-culturali e quelli presenti sono concentrati soprattutto nei nostri istituti professionali; parimenti sono pochi gli alunni provenienti da famiglie svantaggiate o considerate tali. La popolazione scolastica è caratterizzata da discreta omogeneità culturale per interessi e comportamenti. Al di là del rapporto numerico esistente tra insegnante e alunni, la scuola è in grado di mantenere un adeguato contatto con studenti e famiglie, contatto tenuto principalmente dal coordinatore di classe che comunque viene supportato da tutto il corpo insegnanti e dal Dirigente Scolastico. Quasi nella totalità delle classi sono presenti alunni con BES (sia certificati L.104/92, sia con DSAp o BES certificati). Questo dato ci sembra corretto segnalarlo tra le opportunità, poiché abbiamo osservato che tale presenza stimola un comportamento collaborativo nei compagni e promuove interventi di inclusione e accoglienza.

Vincoli:
Tra gli studenti dell'intero Istituto si rileva un elevato tasso di pendolarismo, che condiziona in parte le scelte relative all'orario e all'organizzazione didattica. Gli studenti in entrata hanno competenze di base generalmente medio-basse: per quanto riguarda l'Istituto Agrario è più alta la percentuale di alunni che sono usciti dalla scuola superiore di primo grado con valutazione superiore o uguale a 7. La popolazione scolastica degli indirizzi professionali dell'Istituto è per lo più uscita dalle scuole medie di primo grado con un voto tra il 6 e il 7. Questi dati sono in linea con le medie provinciali e si scostano di poco da quelli regionali e nazionali.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:
Il territorio in cui si colloca la scuola è a forte vocazione agricola, con particolare propensione per l'attività vitivinicola; altrettanto importanti sono la ricettività turistica ed il settore enogastronomico.

Entrambi i segmenti risultano trainanti per l'economia locale, in particolare per le numerose produzioni di eccellenza. Nel territorio sono presenti molte aziende agricole con cui la scuola collabora da anni in modo continuativo, nonché numerose strutture ricettive, che costituiscono nel loro insieme una risorsa preziosa per il nostro Istituto relativamente alle attività di stage dei nostri studenti. Da quest'anno si è incentivata la collaborazione con le aziende vitivinicole del territorio e sono stati realizzati anche accordi con Confindustria in modo da creare legami con affermate imprese locali enogastronomiche. Possiamo elencare tra gli stakeholders anche le associazioni di categoria e in particolare: Confederazione Italiana Agricoltori, Coldiretti, Confagricoltura (per il settore agrario) e Confcommercio e Confesercenti per il settore della ristorazione. La scuola intrattiene rapporti stabili di collaborazione anche con Università ed enti pubblici. I servizi forniti dal territorio per raggiungere i plessi dell'Istituto sono i mezzi pubblici scolastici.

Vincoli:
L'Istituto Agrario di Siena è ubicato all'interno di una villa storica che richiederebbe interventi di valorizzazione da parte degli Enti pubblici del nostro territorio. Paradossalmente il contributo del Comune e della Provincia alla manutenzione delle strutture dell'Istituto e allo sviluppo del suo profilo, assolutamente strategico su un territorio a forte vocazione agricola e turistica, è molto basso e gli interventi necessari sono stati, nel corso degli anni, a carico dell'Istituto. Per gli Istituti professionali, considerando l'aumento degli iscritti negli ultimi 3 anni, sono nate criticità legate agli spazi in cui collocare le classi di studenti.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:
La scuola, compresa la sede Carceraria di Ranza, è interamente cablata e in ogni aula è presente un pc con il collegamento ad internet. Da circa 2 anni in tutte le classi sono stati installati schermi touch o, nelle aule più piccole, smart tv, per sfruttare appieno le potenzialità positive, in termini di inclusione e di efficacia, della didattica digitale. In ogni plesso sono allestiti laboratori in spazi idonei allo svolgimento dell'attività pratica. La scuola partecipa in numerose occasioni alla presentazione di progetti statali o regionali che possano permetterle di ottenere finanziamenti aggiuntivi, come ad esempio i PON e i bandi ministeriali oppure i finanziamenti derivanti dalla Regione. Il nostro Istituto, destinatario delle risorse del PNRR, si è impegnato nella progettazione e nell'esecuzione delle attività inerenti alla missione 1.4 del Piano afferente all'innovazione tecnologica e alla formazione per l'uso di nuove tecnologie e metodologie didattiche. L'Istituto fornisce testi scolastici e devices in comodato d'uso alle famiglie più svantaggiate. L'istituto permette ad alcuni alunni di arrivare e/o uscire 10 minuti dopo/prima dell'inizio e/o del termine della lezione qualora il mezzo di trasporto sia in ritardo o in anticipo rispetto all'inizio e/o al termine della lezione, ovviamente decurtando tale tempo dal monte orario personalizzato dello studente interessato.

Vincoli:
Solo l'Istituto tecnico agrario è dotato di palestra; il Professionale agrario svolge attività motoria nella palestra del Comune, mentre il Professionale alberghiero la svolge in una palestra privata dietro pagamento di un canone a carico della scuola. La sola biblioteca dell'Istituto presente nella sede di Siena è al momento adibita ad aula.

Risorse professionali

Opportunità:
E' consistente il numero di insegnanti a tempo indeterminato che presta servizio da 5 o più anni, cosa che facilita la continuità didattica. La molteplicità delle tipologie di formazione professionale dei docenti determina una potenziale ricchezza di risorse che possono essere utilizzate per lo sviluppo della didattica. I docenti in servizio presso l'Istituzione scolastica possiedono le competenze base informatiche necessarie alle diverse attività didattiche. Non tutti hanno una formazione specifica sull'inclusione. I docenti di sostegno sono presenti nelle classi con alunni con disabilità e supportano, talvolta, l'intera classe. I progetti in cui sono coinvolti riguardano sempre le attività legate all'inclusione degli alunni con disabilità. L'Istituto si avvale della figura dell'educatore quando si presentano casi di alunni con un BES che ne richiedano l'intervento. Le competenze dei docenti sono oggetto di continua rilevazione da parte della scuola per migliorare l'offerta formativa rivolta agli alunni e per ottimizzare gli interventi formativi rivolti agli stessi docenti.

Vincoli:
La principale criticità viene rilevata nella gestione degli uffici per la mancanza di personale amministrativo in tutti i plessi scolastici dislocati a nord e a sud della provincia.

Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

RICASOLI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	SIIS00900Q
Indirizzo	VIA SCACCIAPENSIERI 8 - 53100 SIENA
Telefono	0577332477
Email	SIIS00900Q@istruzione.it
Pec	SIIS00900Q@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.iisricasoli.edu.it

Plessi

IST. PROF.LE AGRICOLTURA MONTALCINO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	SIRA00901Q
Indirizzo	VIA PRATO DELL'OSPEDALE MONTALCINO 53024 MONTALCINO
Indirizzi di Studio	• AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Totale Alunni	100

IST. PROF.LE ALBERGHIERO COLLE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	SIRC00901P
Indirizzo	VIALE DEI MILLE 10 COLLE VAL D'ELSA 53034 SAN GIMIGNANO
Edifici	• Viale ¿DEI MILLE 12/A - 53034 COLLE DI VAL D'ELSA SI
Indirizzi di Studio	• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Totale Alunni	259

CASA CIRCONDARIALE-SAN GIMIGNANO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	SIRH00901X
Indirizzo	VIA DELFO 10 SAN GIMIGNANO 53034 SAN GIMIGNANO
Indirizzi di Studio	• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
Totale Alunni	100

IST. TECNICO AGRARIO SIENA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	SITA00901G
Indirizzo	VIA SCACCIAPENSIERI 8 SIENA 53100 SIENA
Indirizzi di Studio	• AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM. • GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO • PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI • VITICOLTURA ED ENOLOGIA • ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE
Totale Alunni	320

Approfondimento

La storia del nostro Istituto Tecnico Agrario risale al dicembre del 1952, data in cui il Consorzio Provinciale per l'Istruzione Tecnica, incaricato dal Ministero della Pubblica Istruzione, acquista i 47 ettari di terra dove attualmente si trova l'intera area della nostra Scuola. La Scuola nasce come Istituto Professionale per L'Agricoltura. In questa area è situata la famosa Villa del Partini, architetto senese vissuto tra il 1842 e il 1895.

La Villa è proprio in cima alla collina. Entrando dal cancello principale della Scuola, l'edificio rimane un po' nascosto da uno splendido albero: il Cedro del Libano, che in questo centinaio di anni è cresciuto in maniera così imponente da superare la Villa stessa. La Villa accoglie la Direzione Scolastica e gli uffici della Segreteria, i Laboratori di chimica, microbiologia, informatica, una decina di aule circa e la sala insegnanti. Vi sono altre Aule in un'altra zona della scuola, separate dalla strada, Via Scacciapensieri, ma facenti parte dell'area dei 47 ettari. Queste ultime Aule sono disposte in prossimità delle serre e della cantina, dove è ubicata anche la zona di vendita dei prodotti: olio, ortaggi e piante curate dagli alunni e dal personale adibito alla attività dell'azienda denominata "La Selva". Troviamo inoltre, in questa zona delle pertinenze scolastiche, un plesso più piccolo, denominato "Villino", in cui attualmente si trovano l'infermeria, la biblioteca e l'aula occupata dalla classe sesta.
L'Istituto Tecnico Agrario e l'azienda agricola sono sempre cresciute insieme. Necessariamente

un'attività e una formazione tecnica non possono scostarsi dall'osservazione, dalla pratica e dall'acquisizione di un'abilità manuale, per poter essere un reale, effettivo e completo apprendimento.
Si diceva che la Scuola nasce come Istituto Professionale ufficialmente nel 1952 ma, in realtà, la sua storia è più antica. Le scuole nascono dalle esigenze del territorio, sono strettamente legate alla storia economica e sociale di una particolare zona o regione e sono soggette a crisi e influenze determinate dagli eventi storici e da interessi di investimenti di capitali e di gestioni umane.
Storia, economia, ricchezze e risorse di un paese sono riassunte in una scuola agraria, forse, più che in altre scuole o indirizzi educativi.

In un articolo avente titolo "Note storiche sull'Itag di Siena", presente sulla nostra Rivista semestrale (Il Barone di Ferro, n. 2 Anno I), Nencioni Vinicio scrive: " Percorrere a ritroso nel tempo la storia e le vicende di questi edifici e di questi poderi è operazione accattivante, ma non facile: d'altro canto è indubbio che la storia di questi luoghi sia intimamente connessa a quella della città, e dei suoi personaggi più rappresentativi. "... Si rimanda ad una attenta lettura per chi volesse approfondire conoscenze e notizie su questo nostro luogo e per chi volesse addentrarsi in quello che è il fascino anche storico di questa zona, ma, per chi si avvicina con l'interesse di acquisire una formazione didattica e una specializzazione tecnica agraria, si vuole semplicemente ricordare che difficilmente può essere trovato luogo più affascinante dell'Istituto Tecnico Agrario "Bettino Ricasoli".

In breve si può dire che la scuola maturando proprio da realtà ed esigenze del luogo, nasce ancora prima del '52, forse nel 1944-45. Dalla lettura casuale della biografia della Madre Bianca Piccolomini (titolo "Tradurre la fede con la carità" pag. 280) si apprende che, per paternità o più correttamente, per maternità di Caterina Diadori viene fondata e istituita una scuola di indirizzo tecnico agrario grazie soprattutto alla disponibilità e alla collaborazione del professor Carlo Fregola Direttore dell'allora cattedra ambulante di agraria a Siena. Caterina Diadori è una donna forte e volitiva: entra a far parte della Compagnia delle figlie di Sant'Angela Merigi, Compagnia fondata dalla stessa Piccolomini. Ha una passione particolare per il lavoro nei campi e per l'allevamento del bestiame, e sente la necessità di una scuola che aiuti in tempi di carestia e di difficoltà per l'agricoltura, di provvedere alla formazione di studenti e di sorreggere con una preparazione adeguata le famiglie povere e contadine. Manca infatti nell'intera provincia un indirizzo scolastico di tal genere.

LA SCUOLA SI APRE IL 6 FEBBRAIO DEL 1945

Con un corso accelerato, il professor Fregola mette a disposizione parte del personale proveniente dalla facoltà di agraria ed esperti dell'Università stessa. La storia continua, le realtà del territorio si

sono modificate, ma le esigenze dell'esistenza di una scuola Agraria non sono cambiate. La nostra è ancora un'economia agricola che vive di turismo e di ricchezza del patrimonio storico e paesaggistico; inoltre l'industria del vino è conosciuta in tutto il mondo, il settore enologico è fonte continua di ricerca e investimento.

NASCE NEL 2013 L'IIS Ricasoli

Nasce nel 2013 l'Istituto di Istruzione Superiore "Ricasoli" dalla fusione dell'Istituto Tecnico Agrario "Ricasoli" di Siena con l'Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di San Gimignano. L'obiettivo di tale nuovo assetto è quello di valorizzare l'agricoltura locale correlandola con l'enogastronomia ed il turismo della Provincia di Siena. Nel settembre 2015 la sede dell'Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di San Gimignano si sposta a Colle di Val D'Elsa in Via Dei Mille 10. Dall'anno scolastico 2014 - 2015 l'Istituto "B. Ricasoli" di Siena, a seguito del protocollo d'intesa tra il Miur e il ministero di Giustizia siglato il 23 ottobre 2012, ha rivisto i propri percorsi curricolari nella sede carceraria, in linea con le indicazioni ministeriali emanate dalla Circolare del Miur n. 39 del 23 maggio 2014, contenente anche le istruzioni per l'avvio dei Centri Provinciali per l'istruzione degli adulti (C. P. I. A.).

L'Istituto Enogastronomico sta diventando una realtà sempre più presente all'interno del carcere di Ranza e di anno in anno perfeziona le proprie metodologie per mettere in risalto le potenzialità degli studenti. Il percorso di studi mira a formare figure professionali qualificate che abbiano conoscenze, competenze e abilità tali da poter essere spese nella società civile al termine della condanna, in eventuale misura alternativa oppure all'interno dell'Istituto Penitenziario. Tale scopo è raggiunto mediante l'interazione tra materie diverse, cosa che permette, anche agli studenti adulti più disagiati di un Istituto Penitenziario, di sviluppare e consolidare le competenze di base, non solo per avviare un dialogo di tipo interdisciplinare ma anche per migliorare le tecniche culinarie apprese e per avere opportuni strumenti di conoscenza al fine di avviare una riflessione personale e critica sulle proprie capacità professionali.

SEDI

L'Istituto "Ricasoli" si compone di quattro plessi:

- Istituto Tecnico Agrario con sede a Siena
- Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico con sede a Colle Val d'Elsa
- Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico presso la Casa di Reclusione San Gimignano Loc. Ranza
- Istituto Professionale Agrario con sede a Montalcino

Dall'anno scolastico 2021-2022 è stato attivato anche l'indirizzo professionale agrario presso la casa di reclusione di Ranza di San Gimignano.

Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Chimica	1
	Disegno	1
	Enologico	1
	Fisica	1
	Informatica	2
	Multimediale	1
	Scienze	1
	Cucina	1
	Bar didattico	1
	Accoglienza turistica	1
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Calcio a 11	1
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	50
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	7
	PC e Tablet presenti in altre aule	40
	LIM/TV/PC	40

Approfondimento

Grazie agli acquisti di TV smart e Tv touch effettuati nell'ultimo biennio, il nostro istituto ha dotato tutte le aule di risorse multimediali e router per supportare la rete wi-fi della scuola. Anche le aule della sede carceraria di Ranza hanno a disposizione un computer collegato a LIM, smart TV e monitor interattivi.

L'Istituto Professionale Alberghiero si trova in un edificio di recente costruzione, con cucina pienamente attiva dall'anno 2016-17. Condivide con altra scuola l'aula magna e la palestra.

L'istituto Professionale agrario di Montalcino, presente dall'a.s. 2017/2018, si trova (per il momento) in un edificio nel centro storico del paese.

Il numero delle aule disponibili è adeguato rispetto alle richieste, mentre non è così per quanto riguarda i laboratori. Le strutture destinate alle attività di Scienze motorie sono invece generalmente inadeguate e si cerca di supplire talvolta con progetti mirati, grazie alla disponibilità delle realtà del territorio - è il caso questo dell'Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico con sede a Colle di Val d'Elsa che grazie al progetto Valdelsa multisport può dar modo ai suoi alunni di usare le strutture presenti sul territorio. In ogni caso, per incrementare le dotazioni scolastiche la scuola partecipa in numerose occasioni alla presentazione di progetti statali o regionali che possano permetterle di ottenere finanziamenti aggiuntivi.

I fondi PNRR hanno permesso importanti investimenti: nella sede di Colle è stato allestito il "Bar didattico" e l'acquisto di un software di ultima generazione per le prenotazioni e le ordinazioni. Al Tecnico invece si è potuto acquistare un nuovo trattore con sistema di rilevamento satellitare. È stato possibile acquistare una stazione topografica necessaria per la rilevazione di dati riguardanti edifici, come attività laboratoriale di disegno tecnico. Sono stati acquistate cuffie, stampanti laser e PC necessari per la didattica inclusiva per facilitare gli alunni con BES dell'Istituto. Sono state acquistate webcam da allestire nelle aule per inquadrare documenti e proiettare nelle lavagne digitali. Lo scopo è condividere da parte dell'insegnante documenti biografici o manoscritti con gli studenti. Sono state acquistati anche 2 monitor da collocare in due nuove aule che si sono realizzate nel plesso di Colle di Val d'Elsa.

Sempre con fondi PNRR, per il plesso del Tecnico agrario è stato possibile l'acquisto di 2 serre garden completamente innovative che prevedono colture idroponiche e altri tipi di colture innovative.

Con i finanziamenti ottenuti dalla scuola con il Progetto cinema è stato possibile acquistare 20 PC, un carrello mobile di ricarica e alloggiamento di notebook per il plesso di Montalcino che non ha un'aula di informatica. Sono state acquistate 20 cuffie con microfono per attività laboratoriali

linguistici e una videocamera da utilizzare per attività laboratoriali di vario genere.

Risorse professionali

Docenti	120
Personale ATA	36

Approfondimento

Il nostro Istituto si caratterizza per la presenza di un notevole numero di insegnanti non di ruolo, tuttavia, negli ultimi anni è salita la percentuale di docenti con contratto a tempo indeterminato che prestano servizio da più di 5 anni al Ricasoli. Emerge una maggiore continuità didattica per i docenti delle materie tecniche, caratterizzanti il corso di studi del nostro Istituto.

La scarsa continuità didattica nelle materie trasversali è fonte di svantaggio tanto per i docenti (a proposito della programmazione delle attività), quanto per i discenti, che spesso alternano un cospicuo numero di insegnanti nel corso degli anni scolastici.

Anche il costante ricambio del personale ATA, in particolar modo di quello amministrativo, comporta problematiche organizzative e di gestione a livello di segreteria.

Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'I.I.S. Ricasoli realizza percorsi di istruzione e formazione di qualità per far acquisire ai giovani saperi e competenze necessari per esercitare la cittadinanza attiva, affrontare i cambiamenti del mercato del lavoro e integrarsi nella comunità territoriale. Il nostro Istituto, pertanto, ha come obiettivo prioritario quello di saper cogliere i bisogni e le attese di un'utenza ampia, di dare risposte formative di qualità che creino uno stretto legame con la realtà esterna e il mondo del lavoro e che puntino sull'aggiornamento del sapere, sull'innovazione metodologica e didattica, sulla personalizzazione dei percorsi.

Oltre alle finalità formative ed educative proprie di un Istituto Superiore, scopo fondamentale della scuola è creare figure professionali nel settore agrario, vitivinicolo ed enogastronomico con competenze specifiche e spendibili sul mercato del lavoro e/o nei percorsi di istruzione superiore ed universitaria, a livello locale e nazionale, aggiornate agli indirizzi delle politiche comunitarie in materia.

L'apprendente è il fulcro del processo educativo e le azioni didattiche che vengono di volta in volta implementate e promosse dall'istituto quali attività di accoglienza, recupero, PCTO, stage, orientamento, progetti extracurriculari, oltre alle attività disciplinari curriculari, hanno la finalità di formare figure professionali competenti, che siano anche cittadini responsabili, attenti alle problematiche sociali, culturali e ambientali, capaci di orientarsi autonomamente nei vari contesti con spirito collaborativo e critico, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

L'Istituto si propone altresì di realizzare il successo scolastico e formativo del più alto numero di studenti possibile, favorendo un processo educativo che valorizzi le attitudini e capacità di ciascuno, considerando i tempi e le caratteristiche individuali, rispettando ogni cultura, rifiutando ogni forma di discriminazione, prestando attenzione al processo di maturazione sia cognitivo che affettivo-emotivo, anche nel caso di alunni diversamente abili.

La scuola è inoltre impegnata a diffondere tra tutto il personale, docente e non docente, una "cultura della qualità" orientata verso i risultati, l'operatività, la rilevazione e la misurazione degli obiettivi di ogni procedura ai fini di un reale miglioramento dei servizi erogati.

LA ***MISSION*** DELLA SCUOLA

La mission dell'IIS Ricasoli è indirizzata al coinvolgimento e alla fattiva collaborazione delle risorse umane di cui dispone l'Istituto, all'identificazione e all'attaccamento all'istituzione, alla motivazione, al clima relazionale ed al benessere organizzativo, alla consapevolezza delle scelte operate e delle motivazioni di fondo, alla partecipazione attiva e costante, alla trasparenza, all'assunzione di un modello operativo vocato al miglioramento continuo di tutti i processi di cui si compone l'attività della scuola. Il raggiungimento di tali finalità chiama in causa il contributo di tutti e di ciascuno, quali espressione della vera professionalità che va oltre l'esecuzione di compiti ordinari, anche se fondamentali, e come elementi indispensabili all'implementazione di un Piano che superi la dimensione del mero adempimento burocratico e diventi reale strumento di lavoro, in grado di canalizzare l'uso e la valorizzazione di tutte le risorse.

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa è orientato all'innalzamento dei livelli di istruzione e delle competenze degli studenti, nel rispetto degli stili di apprendimento ed ai fini del loro pieno successo formativo. Le attività curricolari e le attività progettuali che saranno inserite nel Piano nell'ottica del potenziamento dell'offerta formativa, devono tenere conto dei seguenti obiettivi:

• sviluppare e favorire nello studente la formazione di una personalità critica e consapevole;

• migliorare gli standard dei livelli degli apprendimenti al fine di creare le condizioni che consentano il successo scolastico degli studenti;

• superare la dimensione trasmissiva della didattica tradizionale, promuovere una didattica attiva e partecipata, attraverso la creazione di ambienti di apprendimento maggiormente innovativi e stimolanti, allo scopo di contribuire fattivamente allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza europea che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche);

• potenziare la conoscenza della lingua inglese anche mediante percorsi di certificazione linguistica ed attraverso la promozione di scambi culturali, progetti di partenariato e di mobilità transnazionale degli studenti (ad esempio Erasmus plus);

• migliorare la competenza nella lingua inglese con particolare attenzione alla conversazione professionale ed implementazione della metodologia CLIL per l'insegnamento di disciplina non linguistica in lingua inglese;

• sviluppare le attività inerenti ai percorsi di orientamento finalizzati ad una scelta consapevole del

percorso universitario successivo o per l'accesso al mondo del lavoro;

• promuovere ed incentivare eventuali attività extrascolastiche (partecipazione gare, concorsi, etc.) che dovranno essere caratterizzate da coerenza e continuità con l'azione formativa svolta durante l'attività curricolare;

• prevedere attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro nell'ambito dei nuovi PCTO;

• prevedere iniziative di informazione-formazione rivolte agli studenti per promuovere la conoscenza delle tecniche di primo soccorso e lotta alle dipendenze ed educazione alla salute;

• operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze;

• promuovere interventi mirati all'accoglienza, inserimento e integrazione degli alunni stranieri per la facilitazione del successo scolastico e formativo;

• attuare i principi di pari opportunità, promuovendo ad ogni livello il rispetto della persona e delle differenze senza alcuna discriminazione;

• monitorare ed intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio prevenendo e contrastando la dispersione scolastica;

• favorire la partecipazione degli studenti e in particolare delle studentesse e l'orientamento alla carriera STEM.

Il processo di Autovalutazione è stato l'occasione di un esame critico e di una diagnosi delle azioni e dei risultati, che ha consentito poi di individuare punti di forza e punti di debolezza dell'istituzione, al fine di elaborare azioni di miglioramento.

Priorità desunte dal RAV

Risultati scolastici

Priorità

La nostra scuola ha bisogno di spazi congrui per lo svolgimento di attività laboratoriali e inclusive dedicate ad una popolazione studentesca dai numeri variabili.

Traguardo

Ottenere spazi adeguati (ampliamento delle aule scolastiche, realizzazione di nuove aule per laboratori) per l'attuazione di una didattica più efficace e inclusiva in relazione al cambiamento del numero degli studenti.

Priorità

Promuovere l'insegnamento delle discipline STEM.

Traguardo

Implementare le competenze trasversali degli studenti, in specifico il problem solving, l'approccio imprenditoriale e il pensiero critico, includendo e favorendo l'avvicinamento a tali discipline da parte delle studentesse.

Priorità

Migliorare le conoscenze informatiche dei docenti per usare al meglio la strumentazione digitale presente nelle aule.

Traguardo

Raggiungere un numero più alto di docenti in grado di usare al meglio la strumentazione digitale presente nelle aule.

Priorità

Favorire l'accesso da parte della popolazione studentesca alle risorse educative e a percorsi di tipo individualizzato (forme di tutoraggio per alunni più fragili, corsi di italiano L2, percorsi di potenziamento delle competenze di base).

Traguardo

Ridurre i divari legati alla disabilità, quelli di natura linguistica e socioculturale, quelli legati allo status socioeconomico e/o alla scarsità di offerte culturali presenti sul territorio di provenienza.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi di Inglese e potenziare le competenze di base, sia nell'area linguistica sia nell'area logico-matematica.

Traguardo

Alzare la media nelle prove Invalsi di Inglese. Aumentare lo standard dei risultati raggiunti nell'area linguistica e logico- matematica e, conseguentemente, nelle altre discipline.

Competenze chiave europee

Priorità

In seguito ad un generale aumento della violenza e ai casi di bullismo che si possono verificare, si prevede di lavorare più assiduamente su temi di cittadinanza consapevole, tenendo presenti i Goal dell'Agenda 2030, il quadro di riferimento europeo per

l'apprendimento permanente (in specie le competenze 5 e 6), la nostra Costituzione.

Traguardo

Fare in modo che gli studenti acquisiscano maggiore consapevolezza delle ricadute delle proprie azioni sugli altri e su se stessi e una coscienza critica che permetta loro di vivere nella società in modo più armonico, adottando comportamenti in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Priorità

Migliorare le competenze digitali degli studenti.

Traguardo

Maggiore padronanza delle competenze digitali degli studenti, requisito fondamentale per acquisire consapevolezza dei pericoli della rete e per accedere al mondo del lavoro.

Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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

- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento

Piano di miglioramento

Percorso n° 1: PER RISULTARE MIGLIORI

Il progetto mira a migliorare i risultati scolastici degli studenti attraverso l'introduzione nella didattica di nuove metodologie integrate con l'uso delle tecnologie. Il traguardo sarà quello di ottenere risultati migliori, creando nuovi ambienti di apprendimento in cui ciascuno studente si possa sentire valorizzato per le competenze proprie, anche nell'ottica di favorire l'inclusione e ridurre la dispersione scolastica.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

Ambiente di apprendimento

Costituire nuovi ambienti di apprendimento, tenendo in considerazione i CAM, nei quali poter sviluppare le competenze degli studenti e stimolare tutti all'apprendimento attivo.

Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Favorire la comunicazione interna tra docenti, sia nei Consigli di classe, sia tra Dipartimenti, attraverso il confronto e la condivisione dei processi didattici e l'analisi dei bisogni emersi.

Attività prevista nel percorso: Utilizzo da parte dei docenti delle TIC nella didattica e di nuove metodologie

Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Studenti
Risultati attesi	Ottenere risultati migliori mettendo in pratica una didattica innovativa.

Percorso n° 2: PRONTI PER L'INVALSI

Il progetto mira a incrementare le competenze in lingua italiana, in inglese e in matematica, al fine di migliorare i risultati delle prove nazionali e ad aumentare inoltre lo standard dei risultati raggiunti in rapporto al target nazionale.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

Curricolo, progettazione e valutazione

Attuare strategie di potenziamento nelle abilità di base al fine di colmare le lacune presenti e migliorare i risultati nelle prove nazionali, attraverso specifiche attività concordate, come la compresenza tra docenti e l'introduzione di prove parallele, nello specifico per la lingua italiana.

Attività prevista nel percorso: SIMULAZIONI DI PROVE INVALSI

Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Studenti
Risultati attesi	Ottenere risultati migliori nelle prove nazionali standardizzate.

Percorso n° 3: SINERGIE RESPONSABILI TRA STUDENTI E TERRITORIO

Attraverso le attività del progetto, si cercherà di far acquisire agli studenti una coscienza critica che permetta loro di vivere nella società senza stereotipi, adottando comportamenti in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Data la vocazione agricola del territorio in cui la nostra scuola si colloca e la presenza di aziende di settore, l'obiettivo è quello di fornire al tessuto produttivo cittadini responsabili e risorse sensibili al rispetto delle problematiche ambientali.

Attività prevista nel percorso: RILEVAZIONE DI UNA MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA E SENSIBILITÀ DA PARTE DEGLI STUDENTI NEI CONFRONTI DELLE TEMATICHE DI CITTADINANZA ATTIVA E CONSAPEVOLE

Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti Studenti Genitori Consulenti esterni Associazioni
Risultati attesi	Fare in modo che gli studenti acquisiscono una coscienza critica che permetta loro di vivere nella società senza stereotipi e che adottino comportamenti in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030, anche in relazione al territorio nel quale vivono.

Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Aree di innovazione

CONTENUTI E CURRICOLI

Saranno realizzate attività laboratoriali nelle nuove "aule didattiche" ossia nella serra Garden tradizionale e nella serra idroponica adibita a coltivazioni idroponiche ecosostenibili e improntata alla digitalizzazione delle grandezze fisiche misurabili in laboratorio (es. temperatura, umidità etc.); per le esercitazioni agrarie saranno invece utilizzati oltre agli strumenti tradizionali anche un trattore dotato di impianto digitale per l'agricoltura di precisione. Nell'istituto di Colle di Val d'Elsa invece gli studenti avranno a disposizione oltre al bar didattico completamente digitalizzato anche attrezzature quali un forno digitale, un'affettatrice, etc. per la realizzazione di piatti e preparati della cucina.

RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'Istituto Ricasoli, oltre a partecipare alle reti di scuole (RE.NA.I.A., RE.N.IS.A., CPIA e istituti di secondo grado della provincia senese), ha attivato numerose collaborazioni con soggetti esterni afferenti al settore dell'agricoltura, della zootecnia, dell'industria e della ristorazione e ospitalità alberghiera, al fine di incrementare l'offerta formativa extracurriculare e non, rendendo caratterizzanti i propri piani di studio, di potenziare le competenze degli studenti e di dare visibilità all'istituto e valorizzarlo.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

In accordo con l'approccio costruttivista, l'utilizzo del virtuale come risorsa educativa è ormai riconosciuto come strumento potente ed efficace per i docenti. I mondi virtuali permettono di attivare compiti specifici all'interno di ambienti modellati come scenari finalizzati a obiettivi di apprendimento. Questo comporta anche che docenti e studenti possano progettare e costruire scenari mirati alle esigenze didattiche contingenti, anche in sincronia con classi fisicamente lontane. Inoltre vogliamo potenziare la digitalizzazione e la dotazione informatica delle aule dell'istituto. Infine vorremo allestire un nuovo ambiente di apprendimento innovativo/didattico che permetta agli studenti la possibilità di sperimentare la didattica digitale anche durante lo svolgimento di attività pratica e professionalizzante. Nel caso specifico si intende realizzare un bar didattico del futuro, in cui la tecnologia e la digitalizzazione siano al servizio della professione.

Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

Progetti dell'istituzione scolastica

Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

Progetto: Aule innovative next generation

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi

Descrizione del progetto

Il presente progetto ha come obiettivo principale la trasformazione e il miglioramento degli spazi scolastici per rispondere alle esigenze formative del nostro millennio e favorire il potenziamento delle competenze, l'inclusione e il successo formativo di tutti gli studenti. E' indispensabile trasformare gli spazi per superare la prevalenza del modello trasmissivo che ha caratterizzato la scuola sinora. Il fine è quello di applicare metodologie didattiche e organizzative innovative, sostenendo gli studenti nell'acquisizione delle competenze di base, trasversali e delle soft skills. La continua evoluzione della società impone il ripensamento degli spazi scolastici attraverso soluzioni flessibili e modulari che possano adattarsi facilmente ad attività diverse e favorire il coinvolgimento attivo degli studenti, la cooperazione e lo "star bene a scuola". La digitalizzazione degli spazi scolastici è orientata inoltre al miglioramento della qualità dei processi di partecipazione di tutti gli alunni in un'ottica che si riveli realmente inclusiva, soprattutto nei confronti di alunni con Bisogni Educativi Speciali: una maggior efficacia didattica e comunicativa risulterà infatti vantaggiosa per tutti e quindi anche per gli alunni con disabilità. E' opportuno considerare alcuni vantaggi offerti dall'introduzione di questi elementi: a) la

possibilità di programmare attività didattiche, strutturando un ambiente di lavoro cooperativo in cui tutti gli alunni interagiscono elaborando risorse multimediali; b) adattare il materiale didattico e semplificarlo in relazione alle specifiche esigenze; c) utilizzare contenuti didattici digitali mirati al potenziamento di specifiche competenze e abilità; d) facilitare la comunicazione in presenza e a distanza. Su queste premesse si fonda la nostra idea di trasformazione e miglioramento degli spazi presenti nel nostro istituto. La soluzione scelta sarà di tipo ibrido, volta a migliorare alcune aule e a trasformare altri spazi, talvolta poco utilizzati. Le aule, tradizionalmente intese, verranno implementate dalla tecnologia per trasformarsi in ambienti innovativi di apprendimento, mentre i laboratori esistenti diventeranno aule-laboratorio multidisciplinari, spazi alternativi e integrativi per l'apprendimento. Consapevoli che la semplice introduzione di elementi tecnologici non garantisce automaticamente l'innovazione del sistema scuola, tenendo conto che la tecnologia inevitabilmente modifica l'approccio metodologico dell'insegnante, il flusso monodirezionale di conoscenze dovrà necessariamente lasciare il posto ad attività che implichino il coinvolgimento attivo dell'alunno. Le soluzioni metodologiche scelte di volta in volta, in rapporto agli obiettivi prefissati, dovranno rispondere ai criteri di: a) operatività, intesa come superamento della dimensione puramente ricettiva dell'alunno; b) interazione, intesa come processo cooperativo di costruzione della conoscenza; c) multimedialità, intesa come possibilità di utilizzo, con un unico mezzo, di più sistemi simbolico-rappresentativi quali parola, suono e immagine.

Importo del finanziamento

€ 160.210,06

Data inizio prevista

01/03/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	22.0	0

Progetto: Laboratori innovativi didattici

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro

Descrizione del progetto

Il presente progetto ha come obiettivo principale la trasformazione e il miglioramento degli spazi scolastici per rispondere alle esigenze formative del nostro millennio e favorire il potenziamento delle competenze, l'inclusione e il successo formativo di tutti gli studenti. Trasformazione e miglioramento intese come azioni parallele, perché non è pensabile innovare senza contestuali interventi tesi a migliorare il sistema. E' indispensabile trasformare gli spazi per superare il modello trasmissivo che ha caratterizzato la scuola, e per certi versi in molte realtà ancora la caratterizza; ciò al fine di applicare metodologie didattiche e organizzative innovative, così sostenendo gli studenti nell'acquisizione delle competenze di base e trasversali, soft skills che permettono di intrecciare relazioni sociali per una costruzione del sé che avviene anche attraverso gli altri. La continua evoluzione in atto nella società, peraltro, impone il ripensamento degli spazi scolastici attraverso soluzioni flessibili e modulari che possano adattarsi facilmente ad attività diverse e favorire il coinvolgimento attivo degli studenti, la cooperazione e lo 'star bene a scuola'. L'introduzione di tecnologie didattiche negli spazi scolastici è orientata inoltre al miglioramento della qualità dei processi di partecipazione di tutti gli alunni in un'ottica che si riveli realmente inclusiva, soprattutto nei confronti di alunni con Bisogni Educativi Speciali: una maggior efficacia didattica e comunicativa risulterà infatti vantaggiosa per tutti e quindi anche per gli alunni con disabilità. E' opportuno considerare alcuni vantaggi offerti dall'introduzione di questi strumenti: a) la possibilità di programmare attività didattiche, strutturando un ambiente di lavoro cooperativo in cui tutti gli alunni interagiscono elaborando risorse multimediali; b) adattare il materiale didattico e semplificarlo in relazione alle specifiche esigenze; c) utilizzare contenuti didattici digitali mirati al potenziamento di specifiche competenze e abilità; d) facilitare la comunicazione in presenza e a distanza. Su queste premesse si fonda la nostra idea di trasformazione e miglioramento degli spazi presenti nell'istituto. Alla luce dei risultati emersi dalla ricognizione delle attrezzature già esistenti, il

nostro intervento si concentrerà sugli ambienti classe laboratoriali. I laboratori attualmente presenti, verranno potenziati per trasformarsi in ambienti di apprendimento idonei allo sviluppo del pensiero computazionale e al potenziamento delle competenze in diversi ambiti. Le soluzioni metodologiche scelte di volta in volta, in rapporto agli obiettivi prefissati, dovranno rispondere ai criteri di: a) operatività, intesa come superamento della dimensione puramente ricettiva dell'alunno; b) interazione, intesa come processo cooperativo di costruzione della conoscenza; c) multimedialità, intesa come possibilità di utilizzo, con un unico mezzo, di più sistemi simbolico-rappresentativi quali parola, suono e immagine; d) concretezza, intesa come possibilità di realizzare e costruire qualcosa di concreto e “funzionante”.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

Data inizio prevista

01/03/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0

Riduzione dei divari territoriali

Progetto: OLTRE LA RESILIENZA: UNA NUOVA MISSION

Titolo avviso/decreto di riferimento

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Descrizione del progetto

Il fenomeno della dispersione scolastica affonda le sue radici almeno a partire dagli anni '50, quando la società italiana affrontava un delicato processo di rinascita e di ricostruzione totale del tessuto socio-culturale ed economico. Nel corso degli anni, tuttavia, se da un lato abbiamo assistito al miracolo economico italiano, il fenomeno della povertà educativa ha continuato ad evolversi parallelamente, arricchendo le cause e gli effetti che lo hanno alimentato. L'imperativo è stato, ed è tutt'oggi, garantire a tutti e a tutte l'acquisizione di quelle competenze e conoscenze tali da permettere l'autonomia e la capacità di autodeterminazione, contrastando la povertà educativa e la dispersione scolastica che rappresenta ancora oggi una delle sfide educative da affrontare. Per poter comprendere la natura multidimensionale del fenomeno e la sua poliedricità, contestualmente abbiamo bisogno necessariamente di un approccio sistemico e di rete, richiamando la comunità ad assolvere al proprio ruolo educante e corresponsabile. Le cause già individuate del fenomeno, infatti, vanno oltre a quelle legate ai fattori soggettivi dei singoli studenti e delle singole studentesse. Perché se da un lato è necessario potenziare le competenze, la didattica, le metodologie, la motivazione ad apprendere, i metodi di studio, dall'altro bisogna riconoscere che esistono fattori di rischio contestuali legati alla famiglia, alla scuola e alla società. Con loro, quindi, bisogna stringere alleanze educative sincere e stabili per co-progettare una risposta sistemica alle molteplici sfide che dobbiamo affrontare nei prossimi anni. Una su tutte è quella di restituire alle studentesse e agli studenti di oggi orizzonti di possibilità, di speranza e di futuro, che posino sulle basi solide del senso di autoefficacia e di autodeterminazione. Il percorso scolastico, da tale punto di vista, diventa una sfida educativa e pedagogica di enorme importanza, perché ha il compito di suscitare il gusto della scoperta di conoscenze, vissuti, competenze, che siano chiaramente collegate all'arte di imparare ad abitare il mondo. Alla luce di queste considerazioni, le azioni per la prevenzione inserite nella linea di investimento 1.4 del PNRR incontrano i nostri bisogni e le aspettative. Nel nostro progetto inseriremo la realizzazione di percorsi di mentoring e orientamento, percorsi di potenziamento delle competenze di base, laboratori co-curriculari con particolare attenzione ai bisogni speciali eterogenei che caratterizzano la nostra comunità multiculturale. Le attività previste saranno eventualmente integrate nella fase di gestione del progetto anche attraverso modalità formativa e laboratoriali, in presenza o a distanza, in collaborazione con esperti esterni. Saranno favorite metodologie didattiche innovative tra cui l'outdoor education, cooperative learning, il peer to peer, il debate, ecc, quali metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni. Saranno coinvolti gli studenti tenendo conto delle loro capacità effettive.

Sarà favorito un clima sereno e collaborativo, un dialogo educativo aperto e costruttivo nel quale ciascuno possa sentirsi libero di esprimere le proprie emozioni, paure, ecc..., senza mai rimanere passivo ma partecipe e interessato. Ogni studente sarà protagonista del proprio percorso e consapevole degli obiettivi raggiunti.

Importo del finanziamento

€ 203.665,02

Data inizio prevista

01/03/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	246.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	246.0	0

Progetto: Futuro senza divari al Ricasoli

Titolo avviso/decreto di riferimento

Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024)

Descrizione del progetto

Il fenomeno della dispersione scolastica ha radici che risalgono almeno agli anni '50, un periodo in cui l'Italia si trovava in un delicato processo di rinascita e ricostruzione del proprio tessuto socio-culturale ed economico. Nonostante il miracolo economico italiano, la povertà educativa

ha continuato a crescere, arricchendo le sue cause ei suoi effetti. L'obiettivo primario è sempre stato quello di garantire a tutti l'acquisizione delle competenze necessarie per raggiungere autonomia e autodeterminazione, affrontando così la povertà educativa e la dispersione scolastica, che rimangono sfide educative attuali. Per comprendere la natura complessa di questo fenomeno, è fondamentale adottare un approccio sistemico e di rete, coinvolgendo la comunità nel suo ruolo educativo e corresponsabile. Le cause della dispersione scolastica vanno oltre i fattori individuali degli studenti; è essenziale potenziare competenze, metodologie didattiche e motivazione all'apprendimento, ma è altrettanto importante riconoscere i fattori di rischio legati alla famiglia, alla scuola e alla società. È necessario costruire alleanze educative sincere e durature per co-progettare risposte sistemiche alle sfide future. Una delle priorità è restituire agli studenti orizzonti di possibilità, speranza e futuro, sulla base di un forte senso di autoefficacia e autodeterminazione. In questo contesto, il percorso scolastico diventa una sfida educativa cruciale, mirata a stimolare il piacere della scoperta di conoscenze e competenze legate all'arte di vivere nel mondo. Il nostro progetto prevede la realizzazione di percorsi di mentoring e orientamento, potenziamento delle competenze di base e laboratori co-curriculari, con particolare attenzione ai bisogni speciali della nostra comunità multiculturale. Le attività saranno integrate nella fase di gestione del progetto attraverso modalità formative e laboratoriali, anche in collaborazione con esperti esterni. Promuoviamo metodologie didattiche innovative come l'outdoor education, il cooperative learning, il peer-to-peer e il dibattito. Queste metodologie si basano sulla costruzione attiva del sapere da parte degli alunni. Gli studenti saranno coinvolti tenendo conto delle loro capacità effettive in un clima sereno e collaborativo che favorisce un dialogo educativo aperto. Ogni studente avrà l'opportunità di esprimere liberamente le proprie emozioni e paure, partecipando attivamente al proprio percorso educativo e diventando consapevole degli obiettivi raggiunti.

Importo del finanziamento

€ 127.827,35

Data inizio prevista

01/10/2024

Data fine prevista

15/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	246.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	246.0	0

Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

Progetto: Animatore digitale: formazione del personale interno

Titolo avviso/decreto di riferimento

Animatori digitali 2022-2024

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024. E' previsto un unico intervento che porterà alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigenti, docenti e personale ATA, insistendo anche su più attività che ,dove opportuno, potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next

Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e di coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole.

Importo del finanziamento

€ 2.000,00

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/08/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	20.0	0

Progetto: Formazione digitale 4.0 del personale scolastico

Titolo avviso/decreto di riferimento

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023)

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle

competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2023-2024 che 2024-2025 e si concluderanno entro il 31 dicembre 2024. Sono previsti più interventi che porteranno alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra docenti e personale ATA, articolato anche su più attività che potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e al coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole.

Importo del finanziamento

€ 58.527,77

Data inizio prevista

11/03/2024

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	75.0	0

Nuove competenze e nuovi linguaggi

Progetto: Mission STEM e multilinguismo

Titolo avviso/decreto di riferimento

Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023)

Descrizione del progetto

Il potenziamento dell'apprendimento delle STEM costituisce oggi una priorità dei sistemi educativi a livello globale sia per educare le studentesse e gli studenti alla comprensione più ampia del presente e alla padronanza dagli strumenti scientifici e tecnologici necessari per l'esercizio della cittadinanza sia per migliorare e accrescere le competenze richieste dall'economia e dal lavoro. L'innovazione delle metodologie di insegnamento e apprendimento delle STEM nella scuola rappresenta, altresì, una sfida fondamentale per il miglioramento dell'efficacia didattica e per l'acquisizione delle competenze tecniche, creative, digitali, delle competenze di comunicazione e collaborazione, delle capacità di problem solving, di flessibilità e adattabilità al cambiamento, di pensiero critico. L'investimento sulle STEM da parte delle istituzioni scolastiche, accanto all'innovazione didattica del curricolo e delle metodologie, necessita di tecnologie, risorse e spazi dedicati, affinché le studentesse e gli studenti possano osservare, creare, costruire, collaborare e imparare, utilizzando strumenti didattici innovativi. Le finalità del progetto sono: - stimolare l'apprendimento delle materie STEM attraverso modalità innovative di somministrazione dei percorsi di apprendimento. - Far comprendere la potenzialità ma soprattutto l'universalità del linguaggio scientifico- tecnologico-artistico-matematico. - Contrastare gli stereotipi e i pregiudizi di genere rispetto alle materie STEM, favorendo lo sviluppo di una maggior consapevolezza tra gli studenti e le studentesse della loro attitudine matematico-scientifica. - Far acquisire un atteggiamento responsabile ed eticamente corretto, sensibilizzando alle problematiche connesse ad un uso non consapevole delle diverse forme di energia. La metodologia che sarà incentrata sulla motivazione degli alunni nell'apprendimento favorendo la capacità di porsi domande e cercare risposte. L'impianto progettuale pone l'accento sulle strategie e le procedure del "fare scienza". Infatti, i percorsi proposti sono incentrati sulla didattica laboratoriale in cui i ragazzi sono sempre attori in un ambiente di apprendimento attivo, stimolante e collaborativo. Gli alunni vanno sostenuti nella costruzione graduale di concetti e conoscenze necessarie alla comprensione dei fenomeni indagati, individuando elementi e relazioni. I protocolli aperti alle esperienze tengono conto di contributi e scelte dei ragazzi. Gli studenti, pertanto, saranno guidati allo studio - scoperta delle scienze- tecnologia– matematica e lingue mediante gli aspetti pratici della vita quotidiana e, quindi, a comprendere l'utilità di queste discipline, la cui bellezza sta proprio nel procedere per

tentativi ed errori, come si fa nella vita.

Importo del finanziamento

€ 78.741,03

Data inizio prevista

15/11/2023

Data fine prevista

15/05/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno frequentato corsi di lingua extracurriculari nel 2024	Numero	0.0	0
Classi attivate nei progetti STEM	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0
Corsi annuali di lingua e metodologia offerti agli insegnanti	Numero	1.0	0

Approfondimento

In primo luogo, attraverso gli interventi previsti dal PNRR in relazione alla Missione 1.4-Istruzione, con le diverse iniziative in fase di progettazione e in attesa delle indicazioni operative che saranno fornite dal MI, si persegue il potenziamento delle competenze di base degli studenti, a partire da un'analisi degli andamenti scolastici, con l'obiettivo di garantire un livello adeguato secondo i parametri dei dati nazionali. Saranno organizzate pertanto attività, laddove possibile e tenendo in considerazione le indicazioni ministeriali, che prevedono:

• Personalizzazione dei percorsi di apprendimento con particolare attenzione agli studenti che presentano fragilità negli apprendimenti e valorizzazione dei talenti attraverso l'utilizzo di un approccio didattico integrato e inclusivo che possa stimolare i discenti e motivarli, al fine di prevenire l'insuccesso scolastico;

• Mentoring e formazione (anche da remoto) per i docenti;

• Potenziamento del tempo scuola con progettualità mirate per lo svolgimento di attività extracurriculari quali laboratori specifici, anche di indirizzo, incrementando le ore di docenza e la presenza di esperti;

• Programmi e iniziative specifiche di mentoring, counseling e orientamento professionale attivo.

Nel rispetto dell'autonomia scolastica e dei milestone e target del PNRR e della relativa normativa, saranno promosse attività di co-progettazione e cooperazione fra la scuola e la comunità locale, valorizzando la sinergia con le risorse territoriali sia istituzionali (servizi sociali e sanitari, del lavoro, della giustizia minorile, di orientamento e formazione professionale, etc.) che del volontariato e del terzo settore, per migliorare l'inclusione e l'accesso al diritto allo studio a tutti, attraverso la progettazione e la realizzazione di opportunità di potenziamento delle competenze anche all'esterno della scuola, che saranno valorizzate con una piena integrazione del percorso curricolare con le attività extracurricolari e con la valutazione degli apprendimenti.

Aspetti generali

L'identità formativa dell'Istituto Ricasoli si caratterizza per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e un'aggiornata cultura professionale. L'obiettivo della scuola è quello di valorizzare l'agricoltura locale correlandola con l'enogastronomia ed il turismo della Provincia di Siena e creare figure lavorative competenti da impiegare in questi settori. In quanto identificabile come agenzia educativa fra le altre presenti nel territorio, l'Istituto persegue, attraverso tutte le discipline, l'obiettivo di fornire agli alunni una solida base culturale e un ventaglio di competenze sufficientemente ampio da permettere la continua revisione, l'aggiornamento e l'accrescimento dei saperi acquisiti e la loro contestualizzazione in riferimento ai problemi da risolvere in campo lavorativo e relazionale. È dunque a tutte le discipline curricolari che è affidata l'Offerta Formativa dell'Istituto, nella specifica struttura e scansione del curricolo degli studi tecnici e professionali agrari e professionali alberghieri. Essa si fonda sulla valenza culturale e formativa di tutte le materie, sia quelle scientifico-tecniche, sia quelle linguistico-umanistiche, ed è finalizzata alla conoscenza e all'utilizzo rispettoso e competente dell'ambiente e delle risorse naturali. La nostra scuola, dunque, persegue gli obiettivi prefissati attraverso l'attivazione di strategie, insegnamenti e progetti volti alla formazione etica, civica e professionale degli studenti.

A tale scopo, vengono svolte attività su temi di educazione alla cittadinanza con la collaborazione sia di personale interno, sia di esperti esterni. I temi affrontati sono afferenti ai nuclei concettuali della Costituzione, dello Sviluppo economico e sostenibilità e della Cittadinanza digitale, come indicato nelle Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica emanate col D.M. 183/2024. Obiettivo della nostra scuola è quindi quello "di formare cittadini e cittadine solidali e responsabili, aperti ad altre culture e pronti ad esprimere le proprie idee e i propri sentimenti, emozioni e attese nel rispetto di se stessi e degli altri". Per realizzare al meglio tali obiettivi, il nostro Istituto si impegna a potenziare tutte quelle attività già avviate nel corso degli anni e che sono diventate caratterizzanti della nostra offerta formativa.

Dall'anno scolastico 2022/2023 sono stati progettati moduli di orientamento formativo (in ottemperanza al D.M. del 22 dicembre 2022 n. 328) per classi parallele volti a rafforzare il raccordo tra primo e secondo ciclo di istruzione, a valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti, a contribuire alla riduzione della dispersione scolastica, oltre che a favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria e al mondo del lavoro.

L'Istituto dedica particolare attenzione alle attività di recupero, potenziamento e prevenzione

dell'insuccesso scolastico al fine di ridurre la dispersione scolastica. Tali attività sono svolte sia in classe nelle ore curricolari, sia di pomeriggio con corsi di recupero e sportelli di consulenza didattica. Le attività di recupero si concentrano solitamente dopo gli scrutini di fine quadrimestre e durante i mesi estivi anche se sono svolte attività di recupero in itinere durante tutto l'anno scolastico. Le attività di prevenzione dell'insuccesso si svolgono invece durante il primo quadrimestre.

Grazie ai fondi PNRR dedicati alla dispersione scolastica il nostro Istituto si avvale della figura dello psicologo, a disposizione di studenti e docenti.

I percorsi didattici dell'IIS Ricasoli si differenziano in base agli indirizzi: tecnico agrario, professionale agrario ed enogastronomico.

Per l'Istituto Tecnico Agrario il percorso didattico è strutturato in:

1. un primo biennio, dedicato all'acquisizione dei saperi e delle competenze previsti per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e di apprendimenti propedeutici agli indirizzi previsti nel successivo corso di studi;

2. un secondo biennio e un quinto anno, che costituiscono un complessivo triennio in cui gli indirizzi possono articolarsi nelle opzioni richieste dal territorio e dal mondo del lavoro e delle professioni;

3. un sesto anno opzionale di specializzazione in Viticoltura ed Enologia, per conseguire il titolo di Enotecnico.

Il piano di studi prevede tre articolazioni (o indirizzi):

- Gestione dell'ambiente e del territorio
- Viticoltura ed enologia
- Produzioni e trasformazioni

Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

L'Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico con sede a Colle Val d'Elsa offre un percorso quinquennale che si articola in un primo biennio comune, dedicato soprattutto all'acquisizione delle competenze in assolvimento dell'obbligo di istruzione (D.M. 14/2024 all. C) e in un triennio di specializzazione, dedicato all'acquisizione delle competenze previste per l'istruzione professionale, come dettagliato nella riforma D.lgs. 61/2017 e nelle Linee guida nel DI 92/2018. Durante il secondo anno gli alunni, sulla base delle loro inclinazioni e della conoscenza che

hanno fatto delle materie di indirizzo, scelgono la specializzazione per il triennio successivo.

Le articolazioni presenti sono tre:

- Enogastronomia
- Accoglienza turistica
- Sala e vendita

Istituto professionale agrario di Montalcino

Per l'istituto professionale agrario il percorso didattico è strutturato in:

1. primo biennio, dedicato all'acquisizione dei saperi e delle competenze previsti per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e di apprendimenti propedeutici e al triennio previsto nel successivo corso di studi;

2. triennio, dedicato all'acquisizione dei saperi, delle 12 competenze dell'area generale e delle 10 competenze del profilo di indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane" come dettagliato nella riforma D. Lgs. 61/2017 e contenuto nelle Linee Guida nel DI 92/2018.

Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera presso Casa Circondariale di Ranza

Nel biennio le materie dell'area comune vengono gestite dal CPIA, grazie ad un apposito accordo, mentre quelle professionalizzanti dall'istituto Ricasoli.

Presso l'Istituto è attivo dall'anno scolastico 2021-2022 anche l'indirizzo agrario.

Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IST. PROF.LE ALBERGHIERO COLLE	SIRC00901P

Indirizzo di studio

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali
essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni
con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute

nel corso del tempo;

- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi
ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento
alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare
in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento
dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela
della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un¿ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell¿innovazione;

- 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;

- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino
il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell¿eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti
con il contesto territoriale, utilizzando il web;

- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un¿ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;

- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali,
delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni,
per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IST. TECNICO AGRARIO SIENA	SITA00901G

Indirizzo di studio

- **AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**
- **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

Competenze comuni:

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:

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 "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della
conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo
e al genio rurale.

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Competenze comuni:

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:

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 "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate

all'organizzazione delle produzionianimali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione
dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

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:

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.

ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IST. PROF.LE AGRICOLTURA MONTALCINO	SIRA00901Q

Indirizzo di studio

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

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali
essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative
nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni
con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi

ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento
alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare
in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento
dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela
della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire
ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;

- gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale
e la qualità delle produzioni;

- gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici

interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;

- supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali;

- descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l¿utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati;

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

- collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale;

- gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;

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

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

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI

ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Istituto/Plessi	Codice Scuola
CASA CIRCONDARIALE-SAN GIMIGNANO	SIRH00901X

Indirizzo di studio

ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

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:

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

Approfondimento

La riforma dei cicli della scuola superiore ha portato a cinque anni la durata di tutti i percorsi scolastici degli Istituti Tecnici, prevedendo però la possibilità per alcune scuole di attivare un segmento aggiuntivo di un anno per il conseguimento del Diploma di Specializzazione "Enotecnico". Gli Istituti autorizzati sono le 11 scuole enologiche presenti sul territorio italiano e l'Istituto Tecnico Agrario di Siena è l'unica scuola in Toscana ad avere questa specializzazione, che ha avuto il suo inizio dall'a.s. 2015/16. Il nuovo corso prosegue e valorizza l'esperienza della precedente formazione di sei anni, prevista nelle storiche scuole enologiche nazionali, che si è conclusa con l'anno scolastico 2014/2015; gli Enotecnici formati in questi 30 anni dalla nostra scuola, fortemente professionalizzati, hanno operato ed operano tuttora a vari livelli, nel mondo dell'enologia provinciale e nazionale. Al Corso accedono unicamente i diplomati dell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" nella specifica articolazione di Viticoltura ed Enologia, provenienti anche da altri Istituti Tecnici Agrari.

Allegati:

traguardi in uscita Enotecnico.pdf

Insegnamenti e quadri orario

RICASOLI

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

Dato che i contenuti dell'educazione civica possono essere sviluppati in base alle esigenze specifiche dei plessi, alle necessità formative degli studenti ed alle priorità individuate dal Consiglio di Classe stesso, il monte ore da svolgere nell'ambito della suddetta disciplina è di almeno 33 ore in ottemperanza alla legge n.92 del 20 agosto 2019.

A partire dall'anno scolastico 2024/2025 sono state emanate le nuove Linee Guida per l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica secondo il D.M. n°183 del 7 Settembre 2024.

Allegati:

Nuove Linee-guida-Educazione-civica.pdf

Approfondimento

Per le sedi di Colle e Montalcino le ore di potenziamento sono state utilizzate per le attività di compresenza tra docenti di tutti gli insegnamenti.

A decorrere dall'anno scolastico 2024/2025 l'Istituto Ricasoli, per venire incontro alle esigenze degli studenti e delle famiglie, ha riorganizzato l'orario settimanale su cinque giorni di scuola, dal lunedì al venerdì, con un rientro pomeridiano il venerdì.

Per il Plesso di Colle Val D'elsa il monte ore settimanale previsto corrisponde a 32 ore con unità orarie di 60 minuti.

Per il Plesso di Siena

Per il Plesso di Montalcino

Per il Plesso di Ranza il monte ore settimanale previsto corrisponde a 23 ore con unità orarie di 60 minuti. E' previsto il rientro pomeridiano tutti i giorni:

- lunedì, mercoledì e venerdì: laboratori di Cucina e Sala
- martedì e giovedì: insegnamenti generali e insegnamenti d'indirizzo

Oltre alla pausa pranzo, che si effettuerà nell'orario indicato dalla Struttura detentiva, ci sono due pause: una a metà mattinata e l'altra a metà pomeriggio, entrambe in orario curriculare.

Allegati:

QUADRI ORARIO ENOGASTRONOMICO-PROFESSIONALE AGRARIO-ENOTECNICO-RANZA.pdf

Curricolo di Istituto

RICASOLI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Aspetti qualificanti del curriculo

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Al fine di supportare i Consigli di Classe nella progettazione e realizzazione dei curricoli di Educazione civica è stata creata una commissione composta da quattro docenti referenti, uno per ogni plesso, aiutati a loro volta da docenti di supporto. La Commissione ha proposto vari percorsi e tematiche da sviluppare secondo le macro-aree afferenti alla Sostenibilità, alla Costituzione e alla Cittadinanza digitale, uguali per tutti i plessi in modo da rendere il più possibile omogeneo l'insegnamento della disciplina.

Obiettivo della nostra scuola è "di formare cittadini e cittadine solidali e responsabili, aperti ad altre culture e pronti ad esprimere le proprie idee e i propri sentimenti, emozioni e attese nel rispetto di se stessi e degli altri". Per realizzare al meglio tali obiettivi, il nostro Istituto si impegna a potenziare tutte quelle attività già avviate nel corso degli anni quali:

- Partecipazione a forum ed eventi dedicati alla difesa dei diritti umani

- Educazione ambientale
- Educazione al consumo consapevole
- Incentivazione a partecipare agli organi collegiali (elettivi e non) dei docenti e degli studenti
- Incentivazione e proposta di attività atte a favorire un senso di appartenenza e di identità.

Il nostro Istituto svolge attività su temi di educazione alla cittadinanza con la collaborazione del personale interno e di esperti esterni. I temi affrontati sono: le questioni di genere, la legalità, il contrasto alla violenza e al bullismo e al cyberbullismo, la conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione. Alcuni operatori esterni che collaborano alla realizzazione di tali progetti sono: Ufficio Pari opportunità del Comune di Siena, Provincia di Siena; Libera; Forze dell'ordine e Questura di Siena; Unicoop Firenze; Comitato SIENA 2.

In seguito dall'entrata in vigore della Legge nr. 71 del 29 maggio 2017 (Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione ed il contrasto del fenomeno del cyberbullismo) e delle successive Linee Guida indicate dal Ministero, lo stesso organo si impegna nella realizzazione di un piano nazionale di efficace contrasto, attraverso due canali di azione: formazione dei referenti e il monitoraggio.

Dettaglio Curricolo plesso: IST. PROF.LE AGRICOLTURA MONTALCINO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Il curricolo della scuola è elaborato dal Sottocollegio dei docenti dell'Istituto Professionale Agrario di Montalcino. Il lavoro di elaborazione tiene presenti il D. Lgs. 61/2017 e le successive Linee Guida emanate dal DI 92/2018 con cui si stabiliscono anche le competenze di area generale e professionale dell'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane" in cui si specializzano gli alunni del Professionale Agrario di Montalcino. L'intenzione che sta dietro tale lavoro è quella di avere un curricolo che valorizzi il più possibile lo stile d'apprendimento di ciascun ragazzo, anche tenendo conto della situazione di partenza degli alunni.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Ciclo Scuola secondaria di II grado

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1

Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese

Tematiche affrontate / attività previste

La classe 5 A affronterà l'Educazione civica attraverso una serie di incontri di carattere orientativo, accomunati dal titolo "Cittadini consapevoli", durante i quali i ragazzi potranno confrontarsi direttamente con alcune figure professionali significative per la loro futura collocazione lavorativa.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze
Nucleo: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Traguardo 1

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Ecologia e Pedologia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano

Tematiche affrontate / attività previste

Le attività di Educazione civica si svolgeranno attraverso il progetto Partecipation 4 change - Persone al centro del cambiamento, promosso dalle associazioni Mani Tese, Deafal Ong e Siena Art Institute.

La classe 4 A sarà coinvolta in una serie di incontri che si svolgeranno in parte a Siena, presso la sede del Siena Art Institute, e in parte in classe. Saranno affrontati gli argomenti collegati ai temi del cambiamento climatico e delle possibili strategie di mitigazione e adattamento da attuare per cercare di contrastarlo, con particolare riferimento all'agroecologia.

Traguardo 2

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Ecologia e Pedologia
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Scienze integrate

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi del biennio dell'Istituto Professionale Agrario affronteranno l'Educazione civica attraverso il progetto Le sentinelle della legalità, che affronterà il tema del contrasto alla criminalità organizzata in Italia (classe 1 A) e in Europa (classe 2 A).

Il progetto si svolgerà presso la Tenuta di Suvignano, in classe e poi attraverso il confronto con le istituzioni comunali e regionali. L'obiettivo principale è coinvolgere gli alunni nel recupero e nella valorizzazione della produzione olivicola della Tenuta di Suvignano, uno dei beni confiscati alla mafia presenti sul nostro territorio. Questo vuol essere un modo, didatticamente efficace, per dare un segnale forte di rinascita di un luogo simbolo della lotta al crimine organizzato.

All'attività pratica, da svolgere nei terreni della Tenuta, si affiancheranno l'attività di studio in classe e quella di scrittura di un documento finale da presentare alla Regione Toscana.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: CITTADINANZA DIGITALE

Traguardo 1

Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Ecologia e Pedologia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano

Tematiche affrontate / attività previste Nelle ore di Educazione civica la classe sarà coinvolta nella stesura del "Giornalino della cittadella agroalimentare", un documento organizzato come una vera e propria rivista di settore, in cui verranno riportate le informazioni su alcuni dei prodotti del territorio meritevoli di attenzione. Oltre al testo scritto, i ragazzi provvederanno alla ricerca e all'inserimento di immagini e di altro materiale multimediale, vagliandone l'attendibilità.

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	

Aspetti qualificanti del curriculo

Percorso quadriennale sperimentale

Attivazione di nuovo percorso quadriennale sperimentali inerenti alla filiera formativa tecnologico-professionale per l'Indirizzo professionale agrario sede di Montalcino.

(Ai sensi dell'art. 1, comma 1 del decreto ministeriale 16 dicembre 2024, n. 256 e del registro decreti dipartimentali n.7 del 3 gennaio 2025)

Allegato:

Attivazione di nuovi percorsi quadriennali sperimentali inerenti alla filiera formativa tecnologico_professionale agrario Ricasoli Montalcino.pdf

Dettaglio Curricolo plesso: IST. PROF.LE ALBERGHIERO COLLE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Il curricolo della scuola è stato elaborato dai Dipartimenti Disciplinari. Il lavoro nasce dalla condivisione delle linee guida che si presentano come suggerimenti funzionali per favorire un'attività di programmazione condivisa, innovativa e coerente. Hanno pertanto un carattere orientativo e mirano a garantire, nel tempo, una certa omogeneità nelle prassi progettuali in funzione del profilo formativo degli studenti al termine dei loro percorsi formativi.

Il curricolo della scuola è stato elaborato dai docenti delle diverse discipline riuniti per assi culturali (asse linguistico, storico-sociale, matematico e tecnico-scientifico) a partire da un

confronto condiviso sulle competenze che gli alunni dell'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico devono maturare durante il loro percorso scolastico. Si tratta quindi di un documento che esplicita il modo in cui nel nostro istituto vengono sviluppate le competenze da raggiungere al termine dell'istruzione obbligatoria – competenze descritte nel D. M. 139/2007 e nei relativi allegati – e poi quelle che i futuri professionisti dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia devono possedere al termine dei cinque anni di corso – competenze descritte nel Decreto Interministeriale del 24 maggio 2018, n. 92, e nelle successive Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale. Richiamando in modo esplicito le competenze, le abilità, le conoscenze da sviluppare, le evidenze da considerare in sede di valutazione e i progetti che arricchiscono il percorso didattico, il curricolo, oltre a rendere palese il richiamo della nostra didattica alla normativa di riferimento nazionale ora citata, è uno strumento per favorire un'attività di programmazione condivisa, innovativa e coerente, come quella che si concretizza nelle unità d'apprendimento interdisciplinari.

Allegato:

CURRICOLO ENOGASTRONOMICO.pdf

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Ciclo Scuola secondaria di II grado

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei

Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Geografia generale ed economica
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate Chimica
- Scienze motorie
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

- TIC

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi prime affronteranno come tematica "La solidarietà in tutte le sue declinazioni".

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Geografia generale ed economica
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali
- TIC

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi prime affronteranno come tematica "La solidarietà in tutte le sue declinazioni".

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese
- Scienza degli alimenti
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi terze dell'indirizzo di Cucina saranno coinvolte nel progetto "Solidarietà a tavola", che prevede una loro partecipazione alle attività della mensa della Caritas di Siena (il progetto vede il sostegno della società senese Terre Cablate).

Traguardo 2

Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle

Autonomie locali.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- IRC o attività alternative
- Lingua inglese
- Lingua italiana
- Scienza degli alimenti
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Tematiche affrontate / attività previste

Per la classe V°A1 è previsto come tematica la tutela della sicurezza sul lavoro.

Traguardo 3

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la

vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- IRC o attività alternative
- Lingua inglese
- Lingua italiana
- Scienza degli alimenti
- Seconda lingua straniera
- Storia

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi quarte e la V°A2/B e V°C parteciperanno al progetto "Legalità è libertà" che tratterà il concetto di LEGALITA', il concetto e il significato di REGOLA, l'importanza del rispetto della regola per sé stessi e per gli altri, il concetto di RISPETTO e l'educazione al rispetto e il tema dell'ecomafia.

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne. Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Inglese

Tematiche affrontate / attività previste

-Progetto: Progettare e animare comunità educanti.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Traguardo 1

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità

e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Geografia generale ed economica
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate Biologia
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi seconde affronteranno la tematica dell'Educazione ambientale.

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla

prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Geografia generale ed economica
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate Biologia
- Seconda lingua straniera
- Storia

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi seconde affronteranno la tematica dell'Educazione ambientale.

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	

	33 ore	Più di 33 ore
Classe V	✓	

Dettaglio Curricolo plesso: CASA CIRCONDARIALE-SAN GIMIGNANO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

La sezione carceraria dell'Istituto Enogastronico presso la Casa di Reclusione di S.Gimignano (loc. Ranza) ha solo l'indirizzo di Cucina. Dall'anno scolastico 2014 - 2015 l'Istituto "B. Ricasoli" di Siena, a seguito del protocollo d'intesa tra il Miur e il ministero di Giustizia siglato il 23 ottobre 2012, ha rivisto i propri percorsi curricolari nella sede carceraria, in linea con le indicazioni ministeriali emanate dalla Circolare del Miur n. 39 del 23 maggio 2014, contenente anche le istruzioni per l'avvio dei Centri Provinciali per l'istruzione degli adulti (C. P. I. A.) previsti dal DPR 263/12 che la determinazione delle dotazioni organiche dei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello (art. 4, comma 1 lettera b DPR 263/12), ha provveduto al riordino dei percorsi di istruzione nella sede carceraria, prevedendo un'offerta formativa più efficace e rispondente sia ai bisogni emersi sia alle esigenze manifestate dall'utenza adulta. Nella fattispecie, ha aderito, insieme alle altre istituzioni scolastiche in cui sono istituiti i percorsi per adulti di secondo livello, ad un accordo di rete con il "C.P.I.A. di Siena", al fine di definire i criteri e le modalità per la progettazione comune organizzativo-didattica dei percorsi di secondo livello (art. 3, comma 4, D.P.R. 263/12) nonché la costituzione ed il funzionamento della Commissione per la definizione del patto formativo individuale ed il riconoscimento dei crediti. Nel rispetto dei parametri e dei criteri definiti ai sensi della normativa, il percorso di istruzione nella sede Carceraria di Ranza è articolato in tre periodi didattici così costituiti:

• primo periodo didattico (finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio: trattasi delle conoscenze, abilità e competenze previste per il

primo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo)

• secondo periodo didattico (finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno: trattasi delle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo)

• terzo periodo didattico (finalizzato all'acquisizione del diploma)

L'Istituto Enogastronomico sta diventando una realtà sempre più presente all'interno del carcere di Ranza e di anno in anno perfeziona le proprie metodologie per mettere in risalto le potenzialità di studenti che, al di là della reclusione, dimostrano notevole interesse nei confronti delle attività didattiche e laboratoriali. Il percorso di studi mira a formare figure professionali qualificate che abbiano conoscenze, competenze e abilità tali da poter essere spese nella società civile al termine della condanna o in eventuale misura alternativa oppure all'interno dell'Istituto Penitenziario. Tale scopo è raggiunto mediante l'interazione tra materie diverse, cosa che permette, anche agli studenti adulti più disagiati di un Istituto Penitenziario, di sviluppare e consolidare le competenze di base, non solo per avviare un dialogo di tipo interdisciplinare ma anche per migliorare le tecniche culinarie apprese e per avere opportuni strumenti di conoscenza al fine di avviare una riflessione personale e critica sulle proprie capacità professionali.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Ciclo Scuola secondaria di II grado

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla

importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Matematica
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Traguardo 2

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Traguardo 1

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate Chimica
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Traguardo 2

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate Chimica
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Traguardo 3

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle

varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate Chimica
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	

	33 ore	Più di 33 ore
Classe V	✓	

Aspetti qualificanti del curriculo

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Per potenziare le conoscenze e le competenze di base, anche attraverso lo stimolo del lavoro e della produzione concreta, in accordo con le linee guida di un Istituto Enogastronomico, si attuano le seguenti iniziative:

• Progetto Blog "Scriviamo con gusto": gli studenti dell'Istituto Enogastronomico della sede carceraria di Ranza lavorano alla redazione di materiale didattico per la realizzazione di un blog gestito dalla scuola

• Progetto "Insieme con gusto": in occasione della conclusione dell'anno scolastico, si propone di far preparare ai corsisti un pranzo aperto alla comunità nei locali dell'Istituto penitenziario

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Obiettivo della nostra scuola è "di formare cittadini e cittadine solidali e responsabili, aperti ad altre culture e pronti a esprimere le proprie idee e i propri sentimenti, emozioni e attese nel rispetto di se stessi e degli altri". Per realizzare al meglio tali obiettivi, nella sede carceraria dell'Istituto si vogliono potenziare tutte quelle attività che hanno come obiettivo:

• Educazione alla legalità

• Educazione ambientale

• Educazione a consumo consapevole

• Incentivazione e proposta di attività atte a favorire un senso di appartenenza e di identità

I temi affrontati, considerando il particolare contesto in cui si opera, sono principalmente: la

legalità, il reato, la pena e la rieducazione, tutela dell'ambiente, ecomafie e agromafie, la conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione. Da segnalare, a tal proposito, la partecipazione, con la realizzazione di due lavori, al concorso per il XXVIII Anniversario delle stragi di Capaci e di via D'Amelio a. s. 2019/2020 e la realizzazione del progetto "Legalità è libertà". La validità didattica di questo percorso consiste principalmente nel far conoscere agli studenti, attraverso modalità e strumenti concreti, il valore, universalmente condiviso, della legalità. Questo progetto, infatti, può costituire un importante punto di partenza per spronare le classi a riflettere sul concetto di giustizia, di legalità e su quanto il rispetto di questi sia il fondamento del vivere civile. Educare alla legalità vuol dire trasmettere ai giovani una cultura della legalità, cosa di cui l'azione didattica vuol farsi portavoce al fine di prevenire ogni tipo di devianza e ogni tipo di comportamento a rischio considerato non legale. Attraverso un itnerario storico – culturale, dunque, si prepareranno gli alunni a un confronto con studenti detenuti della Casa di Reclusione di Ranza (San Gimignano) dove preziose risulteranno le testimonianze dirette di esperienze concrete. Toccare con mano la realtà carceraria e conoscere la legalità attraverso questo scambio potrà, infatti, stimolare nei giovani studenti la volontà di esplorare la cultura della legalità anche al di fuori dei banchi di scuola maturando una seria riflessione lungo il percorso di crescita e di affermazione della propria identità di cittadino d'Italia e del mondo. Risulterà, infine, interessante sottolineare ai ragazzi quanto la scuola, la cultura e l'istruzione siano risultate fondamentali nel percorso rieducativo e di consapevolezza morale raggiunta da parte dei detenuti.

Dettaglio Curricolo plesso: IST. TECNICO AGRARIO SIENA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione

civica

Ciclo Scuola secondaria di II grado

Traguardi per lo sviluppo delle competenze
Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto
- Lingua e letteratura italiana
- Lingua inglese
- Religione cattolica o attività alternative
- Scienze integrate (Chimica)
- Scienze motorie e sportive

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi del biennio dell'Istituto saranno impegnate in attività di Educazione civica che affronteranno il tema della solidarietà da più punti di vista, attraverso le lezioni di Diritto e l'Insegnamento della Religione Cattolica (dedicate alle classi prime) e poi attraverso progetti di carattere più laboratoriale, consistenti in uscite didattiche presso la mensa della Caritas di Siena (tutte le classi del biennio), nell'attività di sostegno a distanza (tutte le classi del biennio, la 3 B, la 3 E, la 4 A, la 4 E, la 5 E2), nel progetto "Donacibo" (tutte le classi del biennio), nel progetto "BaskIN" (solo le classi seconde), nel progetto "Fragilità" di Unicoop Firenze (la sola classe 1 B), nella partecipazione al concorso del Rotary Club "Legalità e cultura dell'etica" (solo la1 A e la 2 A) ed infine nell'ascolto di una lezione del Prof. Duccio Balestracci sul tema della Solidarietà tra contrade, rivolta alle classi prime.

Traguardo 2

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità. Partecipare alla gestione della sicurezza in ambiente scolastico, nelle forme previste dall'Istituzione.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto

Tematiche affrontate / attività previste Le attività di Educazione civica comprendono per le classi prime dell'Istituto Tecnico Agrario e per la classe 3 A anche quattro ore di lezione sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Traguardo 3

Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Scienze integrate (Chimica)

Tematiche affrontate / attività previste

Il programma di Educazione civica delle classi 4 B e 5 B dell'Istituto Tecnico Agrario comprenderà anche lo svolgimento del progetto "Nutraceutica, Tracciabilità e Sensorialità Alimentare: Alla Scoperta del Gusto e della Salute".

Traguardi per lo sviluppo delle competenze
Nucleo: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Traguardo 1

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Scienze e tecnologie applicate
- Scienze integrate (Chimica)

Tematiche affrontate / attività previste

L'Educazione civica prevede per le classi quinte dell'Istituto il progetto "Sostenibilità d'impresa: dalla teoria alla pratica".

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Scienze integrate (Chimica)
- Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica

Tematiche affrontate / attività previste

Per tutte le classi quarte dell'Istituto Tecnico Agrario l'insegnamento dell'Educazione civica prevederà anche il progetto "AgriLab" svolto con il Siena Food Lab.

Tra le attività che la classe 4 E metterà in campo per affrontare il tema della sostenibilità ambientale, ci saranno lezioni tenute dal docente di "Scienze e tecnologie delle costruzioni - Tecnologie e tecniche di rappresentazioni grafiche" sulla riduzione delle emissioni di CO2 nella produzione di materiali da costruzione; completerà le attività teoriche un'uscita didattica alla Cantina Salceto di Montepulciano.

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Scienze e tecnologie applicate

Tematiche affrontate / attività previste

Tra le attività che le classi quinte (5 B e 5 E1) si propongono per affrontare l'Educazione civica c'è l'ideazione di un progetto sulla sostenibilità ambientale da presentare all'organizzazione non profit Kyoto Club.

Traguardo 2

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto
- Lingua e letteratura italiana
- Scienze integrate (Chimica)
- Scienze integrate (Fisica)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)

Tematiche affrontate / attività previste

L'attività di Educazione civica si svolgerà attraverso progetti di cura del territorio a partire dalle criticità che possono metterlo a repentaglio. Per fare questo, si prevedono incontri delle classi del biennio con associazioni che si occupano attivamente di salvaguardia ambientale.

Nello specifico nel primo quadrimestre le classi seconde dell'Istituto Tecnico Agrario svolgeranno un'uscita nella riserva naturale di Tocchi in guidate dall'organizzazione di volontariato contro gli incendi boschivi "La Racchetta"; nel secondo quadrimestre saranno le classi prime a fare questa esperienza.

Le classi prime faranno anche un incontro di un'ora con l'associazione Legambiente.

Traguardo 3

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe II
- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto
- Lingua e letteratura italiana
- Scienze integrate (Chimica)
- Scienze integrate (Fisica)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica

Tematiche affrontate / attività previste

Le classi seconde e le classi 4 A e 4 B dell'Istituto Tecnico Agrario di Siena parteciperanno al progetto Le sentinelle della legalità, incentrato sulla valorizzazione della produzione olivicola della Tenuta di Suvignano, uno dei beni confiscati alla mafia presenti nella Provincia di Siena. L'intento è quello di coinvolgere gli alunni in un'azione concreta di

recupero di un luogo simbolo della lotta alla criminalità organizzata mettendo in gioco le competenze e le conoscenze da loro acquisite nella produzione agroalimentare.

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	
Classe VI	✓	

Aspetti qualificanti del curriculo

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Un approfondimento particolare meritano le competenze personali e sociali comprendenti le soft skill, ovvero le competenze trasversali e trasferibili attraverso la dimensione operativa del fare: capacità di interagire e lavorare con gli altri, capacità di risoluzione di problemi, creatività, pensiero critico, consapevolezza, resilienza e capacità di individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili per affrontare la complessità e l'incertezza dei cambiamenti, preparandosi alla natura mutante delle economie moderne e delle società complesse. L'esperienza in contesti di lavoro è progettata ed attuata sulla base di una convenzione che viene stipulata tra la scuola e l'impresa, di durata annuale o pluriennale (massimo triennale). Si prevede l'istituzione di figure professionali che intervengono sul

percorso formativo, con il compito di seguire lo studente nella sua attività. Il tutor interno dell'istituzione scolastica, designato dal DS, assicura il raccordo tra scuola, studente, famiglia, azienda in modo da favorire la positiva riuscita del percorso formativo; individua in collaborazione con il referente dell'alternanza e con gli altri tutor la struttura più adatta alle caratteristiche dell'alunno; segue lo studente durante l'intero processo di apprendimento e verifica che le attività svolte rispondano al progetto formativo elaborato; aggiorna il Consiglio di classe e acquisisce elementi utili per il monitoraggio e la valutazione. Il tutor esterno, designato dalla struttura che ospita lo studente, è il referente dell'impresa o della struttura ospitante. Ha il compito di assicurare il raccordo tra impresa, scuola, studente cooperando con il tutor interno; assicura l'accoglienza e l'inserimento in azienda ed è, quindi, la persona di riferimento per lo studente durante la fase di stage/tirocinio; fornisce alla scuola gli elementi per valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi. In preparazione all'attività da svolgersi in situazioni di lavoro, gli studenti partecipano a percorsi formativi e di orientamento, diversificati in relazione alla struttura in cui si svolgeranno le attività; insegnanti della scuola e/o esperti esterni chiariscono quale sarà il tipo di attività che svolgeranno, con quali diritti e doveri, quale rapporto dovrà esistere tra l'attività a scuola e l'attività di stage/tirocinio. La frequenza di tali corsi viene convalidata da un attestato, che rientra nelle certificazione alternanza scuola-lavoro.

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: RICASOLI (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: VACANZA STUDIO

Il progetto si propone di organizzare nel mese di febbraio 2025 un viaggio in UK, Irlanda o Berlino di una settimana in cui gli studenti delle classi terze avranno modo di essere immersi in un contesto anglofono a 360°. L'alloggio è previsto in famiglie ospitanti selezionate. Al mattino i ragazzi frequenteranno un corso di lingua inglese in un centro specializzato, al termine del quale riceveranno un attestato. Oltre alla visita guidata della città di destinazione, si prevedono almeno due escursioni di interesse in base ai percorsi di studio, agrario e ospitalità.

METODOLOGIE

L'approccio metodologico si basa sulla full immersion in un contesto di lingua straniera, funzionale per far acquisire non solo conoscenze, ma anche competenze e abilità fondamentali per rafforzare l'apprendimento delle competenze chiave, ovvero delle competenze di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, il multilinguismo, l'inclusione sociale.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Offrire ai ragazzi la possibilità di sperimentare la lingua inglese in un contesto

comunicativo reale;

Conoscere direttamente il paese di cui studiano la lingua;

Potenziare le conoscenze in L2 già acquisite durante il percorso scolastico;

Fare acquisire agli allievi una competenza multiculturale.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Studenti

Attività n° 2: ERASMUS VIBES

Il presente progetto si propone di creare un team di lavoro per la stesura di un Progetto Erasmus plus short term, da presentare per la call di Febbraio 2025. L'idea progettuale è quella di creare un'occasione di mobilità che riguardi studenti e docenti, con la differenza

che gli studenti andrebbero ad affrontare un periodo di tirocinio formativo in un'azienda straniera, di 3⁄4 settimane, mentre per i docenti si prospetta un corso di formazione/job shadowing su una tematica di interesse sempre all'estero di una settimana circa. Inoltre, essendo il nostro Istituto inserito in un Consorzio con USR Toscana, il team si assume il compito di veicolare eventuali bandi del Consorzio e non solo, di supportare gli studenti interessati nella fase di compilazione della relativa domanda nonché durante le fasi successive.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)

Destinatari

- Docenti
- Studenti

Attività n° 3: CORSI DI LINGUA INGLESE

Il progetto si propone di organizzare nelle varie sedi corsi di preparazione al fine del superamento degli esami per conseguire le certificazioni Cambridge (B1/B2) nonché coordinare le sessioni d'esame con la Cambridge ed è destinato a tutte le classi dell'Istituto. Le certificazioni dei livelli di competenza secondo la scala globale di riferimento del Consiglio d'Europa verranno rilasciate dalla University of Cambridge, Ente certificatore riconosciuto a livello internazionale.

I corsi si svolgeranno in orario pomeridiano. Tenendo conto delle adesioni degli studenti e delle certificazioni pregresse, saranno costituiti i vari gruppi per ciascun plesso. Ogni gruppo usufruirà di lezioni in lingua inglese, tenute da docenti madrelingua/bilingue qualificati, finalizzati al superamento dell'esame finale.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Studenti

Attività n° 4: CAMPIONATO NAZIONALE DELLE LINGUE

L'attività e' destinata alle classi quinte dell'Istituto. Il Campionato rappresenta una competizione formativa nell'ambito dell'insegnamento e dell'apprendimento delle lingue moderne rivolta alle studentesse e agli studenti iscritte/i all'ultimo anno delle Scuole secondarie di secondo grado dell'intero territorio nazionale. La gara costituisce un momento qualificante e rafforza i rapporti tra Scuola e Università attraverso un proficuo scambio di risorse intellettuali e culturali per la diffusione, la promozione e la valorizzazione dell'apprendimento e dell'insegnamento delle lingue e culture straniere. Questa 15a edizione del Campionato Nazionale delle Lingue si svilupperà tra ottobre 2024

e marzo 2025, in due fasi distinte: le qualificazioni e le semifinali (online e da svolgersi presso gli Istituti) e le finali del Campionato in presenza a Urbino. Le lingue in cui si confronteranno le studentesse e gli studenti sono quattro: francese, inglese, spagnolo e tedesco con 40 studentesse/studenti semifinaliste/i e 15 studentesse/studenti finaliste/i per ciascuna lingua. Obiettivi: - Valorizzare l'apprendimento delle lingue straniere - Promuovere un'occasione di incontro e di confronto con altri coetanei in un contesto ampio quale quello nazionale - Rafforzare il rapporrto tra scuola e università. Metodologia: Somministrazione di un test a risposta multipla.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Concorso

Destinatari

- Studenti

Dettaglio plesso: IST. PROF.LE AGRICOLTURA MONTALCINO (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Attività n° 1: PROGETTO SCAMBIO UTM

Contenuti del progetto: gemellaggio Martin-Montalcino in seno al progetto con UTM (

Università dell'agricoltura di Martin, Tennessee) con il quale 4 studenti del nostro Istituto partecipano al Summer Camp in agricoltura presso l'Università di Martin. Ricambiamo l'ospitalità offertaci dall'Università americana ospitando a Montalcino 4 studenti americani delle scuole superiori di agricoltura della regione di Martin che frequenteranno le lezioni con gli studenti italiani per uno scambio di cultura e di esperienze fra le diverse realtà (americana ed italiana) Obiettivi: Competenze sociali; Competenze professionali; Competenze linguistiche Metodologie: 4 ragazzi frequentanti l'ultimo anno delle scuole superiori di agricoltura della regione di Martin (Tennessee), città con la cui Università (UTM) il nostro Istituto ha già attivato un progetto di collaborazione (Summer Camp), potranno frequentare per due settimane le lezioni presso l'Istituto Agrario di Montalcino inseriti nelle classi con gli studenti italiani. Parteciperanno alle attività della classe (lezioni, attività in azienda, visite alle altre scuole dell'istituto ecc.) e ad attività extracurricolari da definire. I ragazzi saranno ospitati da famiglie selezionate di Montalcino i cui figli frequentano il nostro Istituto. Possibili lezioni online di italiano prima dell'arrivo in Italia.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Scambi o gemellaggi virtuali

Destinatari

- Studenti

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - PCTO -

Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

RICASOLI (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: Percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione

Dagli esiti delle prove Invalsi svolte nell'anno scolastico 2021/2022 dopo il lungo periodo pandemico emerge che le difficoltà nell'apprendimento in matematica, già evidenziate negli anni precedenti, divengono ancora più preoccupanti rispetto ai dati nazionali da parte del nostro Istituto. Considerando che la matematica è madre di tutte le discipline scientifiche occorre prevedere un potenziamento-rafforzamento di essa per avere un riflesso a breve termine su tutte le discipline scientifiche presenti nel curricolo del nostro Istituto. Lo sforzo che si sta compiendo per rafforzare la matematica in particolare e lo studio delle discipline scientifiche in generale è incentivare la diffusione di metodologie didattiche innovative basate sul problem solving, sulla risoluzione di problemi reali, sulla interconnessione dei contenuti per lo sviluppo di competenze matematico-scientifico-tecnologiche. Infatti le nuove metodologie permettono di stimolare le capacità e l'interesse per lo studio delle discipline e tra di esse è da evidenziare quelle che sono di consueto utilizzate nel nostro Istituto, come indicate nelle linee guida STEM, quali la metodologia laboratoriale e il learning by doing che permette agli studenti di riflettere sul proprio processo di apprendimento, stimolandoli a identificare le proprie strategie di apprendimento, a individuare eventuali difficoltà, ad applicare strategie volte a sviluppare la consapevolezza delle proprie abilità e del proprio progresso. La metodologia del problem solving viene spesso utilizzata in tutte le discipline scientifiche ma va ulteriormente potenziata poiché permette di pianificare, implementare e valutare

soluzioni, sviluppando così una comprensione approfondita dei concetti e delle abilità coinvolte. Inoltre, stabilire collegamenti con il mondo reale può rendere l'apprendimento più significativo e coinvolgente in quanto permette di comprendere meglio la realtà e sostenere lo sviluppo del pensiero logico, fornendo gli strumenti necessari per la descrizione e la comprensione del mondo e per la risoluzione dei problemi.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

La progettazione delle attività connesse alle discipline STEM tiene conto delle diverse potenzialità, capacità, talenti e delle diverse modalità di apprendimento degli studenti. Assume una fondamentale importanza il consiglio di orientamento che, valorizzando le esperienze e le inclinazioni dello studente anche verso le discipline matematiche, scientifiche e tecnologiche, può supportare la famiglia nella scelta del percorso scolastico. Tra i percorsi che il nostro Istituto pensa di intraprendere per promuovere per il potenziamento delle discipline STEM ci sarà la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio. L'acquisizione di competenze tecniche specifiche attraverso l'utilizzo di strumenti e attrezzature, considerata la dimensione costitutiva delle discipline STEM, si realizza individuando attività sperimentali particolarmente significative che possono essere svolte in laboratorio, in classe o "sul campo". Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa. In questo modo è possibile far emergere, anche con riferimento alla futura vita sociale e lavorativa degli studenti, i collegamenti tra le competenze di natura prevalentemente tecnica e tecnologica, propria dei vari indirizzi e percorsi, e le conoscenze e abilità connesse agli assi matematico e scientifico-tecnologico. Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo, attraverso

esperienze di laboratorio o in contesti operativi, consente agli studenti di analizzare problemi, trovare soluzioni, realizzare e gestire progetti. Si può, così, intercettare l'evoluzione del fabbisogno di competenze che emerge dalle richieste del mondo del lavoro. Utilizzare metodologie attive e collaborative, con il lavoro di gruppo, il problem solving, la ricerca guidata, il dibattito, la cooperazione con gli altri studenti, favorisce l'acquisizione del metodo sperimentale.

○ Azione n° 2: Percorsi di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche degli studenti

Il nostro Istituto, nell'ambito della linea di intervento dedicata alla realizzazione di percorsi formativi annuali di lingua e di metodologia per docenti, intende attivare tipologie diverse di corsi, sia in presenza che online. Innanzi tutto verranno attivati corsi annuali di formazione linguistica per docenti in servizio, che consentano di acquisire un'adeguata competenza linguistico-comunicativa in una lingua straniera, finalizzata al conseguimento di certificazione di livello B1, B2, e C1, secondo quanto previsto dal Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER) e dal decreto del Ministro dell'istruzione 10 marzo 2022, n. 62. Dall'analisi delle competenze linguistiche già in possesso del personale in servizio non si ritiene di dover attivare corsi finalizzati al al conseguimento di certificazione di livello C2. I corsi sono mirati sia a potenziare le competenze pedagogiche, didattiche e linguistico-comunicative dei docenti per l'insegnamento delle discipline secondo la metodologia CLIL, sia a potenziare le competenze di progettazione e gestione di percorsi didattici CLIL, in collaborazione con gli altri docenti, attraverso l'utilizzo di materiali, risorse e tecnologie didattiche specifici. I corsi sono infine mirati a promuovere l'apprendimento di contenuti disciplinari - siano essi riferiti all'asse storico letterario che a quello scientifico - attraverso la lingua inglese. I corsi si articoleranno in attività d'aula e laboratoriali, in attività di studio e approfondimento. I percorsi saranno tenuti da un formatore esperto in possesso di competenze documentate sulla metodologia CLIL. Infine si intende attivare un corso on line pensato per docenti di lingua inglese e CLIL che vogliono approfondire le proprie competenze pedagogiche, didattiche e linguistico-comunicative per insegnare inglese e altre discipline in lingua in modo motivante, usando al meglio la tecnologia, con un approfondimento dedicato all'Intelligenza Artificiale.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

In linea con il Framework STEM, saranno utilizzati approcci come l'apprendimento basato su progetti (PBL) e l'apprendimento integrato di lingua e contenuto (CLIL).
L'apprendimento basato su progetti (PBL) è un modello incentrato sullo studente che organizza l'apprendimento intorno a progetti e include compiti complessi basati su domande stimolanti ancorate a problemi del mondo reale. Le caratteristiche essenziali del PBL includono: un progetto centrale; un focus costruttivista su conoscenze e abilità importanti; un'attività trainante sotto forma di domanda, problema o sfida complessa; un'indagine guidata dall'insegnante e un progetto agganciato al mondo reale che sia autentico per l'allievo. Questo apprendimento consente agli studenti di accedere alla conoscenza e di costruirla da soli sulla base delle loro esperienze e scoperte autonome, evitando che il programma di studi sia una disposizione ordinata di conoscenze predeterminate. Le pratiche favorite dall'istituzione scolastica per la realizzazione del progetto comprese nel PBL saranno l'apprendimento basato sulla sfida, l'apprendimento basato sulle attività e l'apprendimento basato sulla progettazione. Gli insegnanti saranno facilitatori piuttosto che istruttori e gli obiettivi educativi saranno resi espliciti fin dall'inizio. Il punto di partenza del processo di apprendimento è un problema "autentico" con diverse soluzioni praticabili e diversi modi per raggiungere tali soluzioni. Agli studenti vengono assegnati compiti specifici per creare una dichiarazione esatta del problema, identificare le informazioni necessarie per comprendere il problema, identificare le risorse da utilizzare per raccogliere informazioni e generare possibili soluzioni e valutarle. L'esposizione a modelli di ruolo femminili in ambito STEM è essenziale per rompere le convinzioni errate e mostrare alle ragazze e alle giovani donne che possono avere successo nel settore STEM.

Al fine di favorire la partecipazione delle studentesse e l'orientamento alla carriera STEM, saranno progettati materiali didattici imparziali, che rappresentino e si rivolgano in egual misura a ragazze e ragazzi; immagini e disegni (per scenari didattici, test, ecc.) che ritraggano personaggi sia maschili che femminili; nei compiti autentici e nell'assegnazione dei ruoli sarà data priorità al ruolo della donna come leader, manager, in grado di guidare il team e raggiungere lo scopo.

Dettaglio plesso: IST. PROF.LE ALBERGHIERO COLLE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Azione n° 1: NUTRACEUTICA,TRACCIABILITA' E SENSORIALITA' ALIMENTARE:ALLA SCOPERTA DEL GUSTO E DELLA SALUTE

Il progetto vuole far conoscere agli studenti delle classi quarte e quinte dell' indirizzo Cucina dell'Istituto per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera il mondo della Nutraceutica. L'attività verrà svolta attraverso due moduli:

- Modulo 1: Introduzione alla Nutraceutica e tracciabilità alimentare

- Modulo 2: Educazione al gusto e sensorialità alimentare

Verranno effettuate lezioni teoriche e pratiche a cura dei docenti interni.

Il tutto verrà svolto in orario pomeridiano.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Dettaglio plesso: IST. TECNICO AGRARIO SIENA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Azione n° 1: NUTRACEUTICA,TRACCIABILITA' E SONSORIALITA' ALIMENTARE:ALLA SCOPERTA DEL GUSTO E DELLA SALUTE

Questo percorso formativo extracurriculare è indirizzato alle classi 4 e 5 dell'Istituto Tecnico Agrario di Siena indirizzo Produzioni e Trasformazione dei Prodotti e permette agli

studenti di ottenere una comprensione pratica e teorica dei temi tracciabilità, nutraceutica e sensorialità, integrando lezioni teoriche con laboratori ed esperienze pratiche.

Percorso formativo di 10 ore suddiviso in 4 incontri articolati come segue:

Modulo 1: Introduzione alla Nutraceutica e Tracciabilità Alimentare

Parte 1: Introduzione alla Nutraceutica (2 ore) (14.30-16.30)

1. Definizione e Importanza della Nutraceutica

2. Principali Composti Nutraceutici

3. Fonti Alimentari di Nutraceutici

Parte 2: Introduzione alla Tracciabilità Alimentare (2 ore) (14.30-16.30)

1. Concetto di Tracciabilità Alimentare

2. Tecniche di Tracciabilità

Modulo 2: Educazione al Gusto e Sensorialità Alimentare

Parte 1: Educazione al Gusto (3 ore) (14.00-17.00)

1. Introduzione al Gusto

2. Laboratorio di Degustazione

Parte 2: Sensorialità Alimentare (3 ore) (14.00-17.00)

1. Introduzione alla Sensorialità Alimentare

2. Analisi Sensoriale Guidata

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un

apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

○ Azione n° 2: QUALITA' E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE E DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

La collaborazione con l'Ist. Zooprofilattico di Siena consentirà ai corsisti -alunni delle classe terza indirizzo "Produzione e trasformazione dei prodotti"- di acquisire competenze in termini di tutela della sanità e del benessere animale nonché controllo dell'igiene degli allevamenti per garantire qualità delle produzioni primarie, sicurezza degli alimenti di origine animale e salute del consumatore. Il corso si articolerà su quattro incontri nella sede dell'Istituto di viale Toselli; le esperienze laboratoriali avranno focus su biopsia, indagini sulla qualità degli alimenti, sorveglianza epidemiologica, produzione di terreni colturali e approfondimento sui vaccini come presidio sanitario. Trattandosi di attività laboratoriali, la partecipazione dei corsisti sarà organizzata e calendarizzata su gruppi di lavoro (numero partecipanti da concordare con gli esperti della struttura host).

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa

○ Azione n° 3: DAL SUOLO AL VINO

Il progetto è indirizzato alle classi quinte e al corso enotecnico dell'Istituto Tecnico agrario, si svolge in modalità extracurricolare e si prefigge il compito di fornire nozioni di pedologia, viticoltura ed enologia anche con applicazioni pratiche.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa

Moduli di orientamento formativo

Dettaglio plesso: IST. PROF.LE AGRICOLTURA MONTALCINO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Modulo n° 1: ORIENTARSI NEL TERRITORIO

Obiettivo di apprendimento: educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

Competenze

-Esplorare le opportunità di crescita culturale offerte dal territorio.

-Sviluppare delle proprie propensioni culturali e professionali

-Sviluppare le capacità di autovalutazione

-Attribuire valore alla sostenibilità

Attività volte alla conoscenza del territorio, delle identità produttive e colturali

-Trekking svolto nel territorio;

-Visite ad aziende di trasformazione;

-Visita al frantoio;

-Visita di una cantina;

-Visite ad aziende zootecniche del territorio.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe I	30	0	30

Modulo n° 2: ORIENTARSI NEL TERRITORIO

Obiettivo di apprendimento : educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

Competenze

-Esplorare le opportunità di crescita culturale offerte dal territorio.

-Sviluppare delle proprie propensioni culturali e professionali

-Sviluppare le capacità di autovalutazione

-Attribuire valore alla sostenibilità

-Acquisire i presupposti per una vita di cittadini attivi all'interno di società democratiche.

Attività volte alla conoscenza del territorio, delle identità produttive e colturali

-Attività di trekking con guide ambientali (Lucciolabella . Leonina)

-Visita frantoio

-Visita ad aziende zootecniche

-Visita/Attività presso Azienda Agricola Suvignano

-Partecipazione ad attività culturali del territorio (Siena Awards)

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe II	25	5	30

○ Modulo n° 3: ORIENTATI A CONOSCERE IL MONDO, PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

Obiettivo di apprendimento : educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale.

Competenze

-Cura e conoscenza di sé

-Attribuire valore alla sostenibilità

-Contribuire alla produzione di nuova conoscenza scientifica con un impatto atteso sulle politiche locali, regionali e nazionali.

-Aumentare il proprio benessere psico-fisico attraverso la conduzione di attività di gruppo svolte all'aperto immersi nella natura.

Attività volte alla comprensione del valore della sostenibilità ambientale, economica e sociale (partecipazione a progetti come CS4Rivers)

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe III	30	0	30

○ Modulo n° 4: ORIENTARSI NELLA BIODIVERSITA'

Obiettivo di apprendimento : educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale.
Competenze

-Cura e conoscenza di sè

-Attribuire valore alla sostenibilità

-Promuovere lo sviluppo e la conoscenza delle risorse genetiche d'interesse agrario locale

ed alimentare ma anche lo sviluppo del territorio ai fini turistici.

-Aumentare il proprio benessere psico-fisico attraverso la conduzione di attività di gruppo svolte all'aperto immersi nella natura.

Attività volte alla comprensione del valore della sostenibilità ambientale, economica e sociale, percorsi di conoscenza dell'agrobiodiversità del proprio territorio, attraverso iniziative che vedano coinvolti agricoltori e allevatori, enti pubblici territoriali, enti di ricerca e comunità (partecipazione progetti come Biodiversità promosso dalla Regione toscana).

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe IV	30	0	30

○ Modulo n° 5: TANTE STRADE: IMPARARE A SCEGLIERE

Obiettivo di apprendimento : operare scelte ponderate e realistiche, aumentando la conoscenza di se stessi dei propri interessi, attitudini, valori e propensioni professionali.

Competenze

-Supportare il processo decisionale degli studenti

-Attribuire valore alle scelte professionali e personali

-Capacità di prendere decisioni, di saper decidere in modo consapevole

-Aumentare il proprio benessere psico-fisico attraverso la conduzione di attività di gruppo svolte all'aperto immersi nella natura.

Presentazione progetto/i ITS

Presentazione offerta formativa Università

Presentazione Collegio degli Agrotecnici

Le carriere nelle Forze Armate

Incontro con il Centro Impiego

Il mondo del Volontariato

Altre esperienze possibili dopo la scuola

Erasmus- Corsi di formazione brevi (es. potatore metodo Simonit&Sirch)

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe V	30	0	30

Dettaglio plesso: IST. PROF.LE ALBERGHIERO COLLE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Modulo n° 1: UN GIORNO IN DIVISA

Il progetto riguarda le classi del biennio dell'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico di Colle di Val d'Elsa. Nei giorni in cui sono previste le attività di Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, le alunne e gli alunni verranno a scuola e torneranno a casa indossando la divisa da receptionist: sarà un modo, questo, per responsabilizzarli giacché rappresenteranno l'immagine dell'istituto sui mezzi di trasporto e per le strade della città.

Materie e assi culturali coinvolti

- Laboratorio di servizi di accoglienza turistica
- Materie dell'asse linguistico (letture e riflessioni in tema)
- Materie dell'asse storico-sociale

Competenze mobilitate

Il modulo si propone di sviluppare le competenze elaborate nel documento comunitario LifeComp (area sociale e in particolare la sfera della comunicazione: uso di strategie comunicative pertinenti e di codici e strumenti specifici a seconda del contesto e dei contenuti).

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe I	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Percorso di orientamento interno all'attività didattica

○ Modulo n° 2: ATTIVITÀ INERENTI ALLO STAGE E AI PCTO

Il progetto consiste nello stage e nelle attività che gli sono collegate, come la scrittura della relazione di stage, ed è indirizzato alle classi seconde dell'Istituto professionale alberghiero. Si articola nei corsi sul protocollo HACCP, in quelli per la sicurezza sul lavoro e negli incontri con gli esperti dell'ASL. A queste occasioni formative vanno aggiunti anche gli incontri con esperti dei settori professionali dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione.

Materie e assi culturali coinvolti

- Asse scientifico-tecnologico
- Asse linguistico

Competenze mobilitate

Le competenze di riferimento, oltre a quelle previste nel curricolo per il biennio, sono quelle desumibili dal modello EntreComp: autoconsapevolezza e autoefficacia, motivazione e perseveranza, prendere le iniziative, lavorare con gli altri, imparare dall'esperienza.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe II	0	30	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

Modulo n° 3: DIVENTARE CHI SIAMO

Il progetto prende le mosse da incontri svolti in orario curricolare con specialisti dei settori dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione: gli alunni, in preparazione e successivamente agli incontri, svilupperanno attività didattiche correlate: preparazione di interviste da sottoporre agli specialisti, redazione di riflessioni finali, riuso delle competenze acquisite negli incontri di approfondimento professionale. In questo progetto rientrano quindi iniziative di ampliamento dell'offerta formativa ormai consolidate nel percorso di formazione degli alunni che, uscendo dall'Istituto professionale alberghiero, devono conoscere le eccellenze del territorio (patrimonio storico-artistico e offerta turistica ed enogastronomica) e devono sapersi approcciare alla propria professione in un'ottica multiculturale e sensibile alle problematiche della salute e del benessere: Vite parallele a scuola (incontri con gli alunni del CPIA 1); A scuola con la celiachia per non farne una malattia; La panificazione moderna etc.

Materie e assi culturali coinvolti

Asse tecnico-scientifico

Asse linguistico

Asse storico-sociale

Competenze mobilitate

Le competenze di riferimento, oltre a quelle previste nel curricolo per il triennio, sono quelle desumibili dai modelli EntreComp (autoconsapevolezza e autoefficacia, motivazione e perseveranza, prendere le iniziative, lavorare con gli altri, imparare dall'esperienza) e LifeComp.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe III	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Progetti di ampliamento dell'offerta formativa

Modulo n° 4: LEGALITÀ È LIBERTÀ

La validità didattica di questo percorso consiste principalmente nel far conoscere agli studenti, attraverso modalità e strumenti concreti, il valore, universalmente condiviso, della legalità. Questo progetto, infatti, può costituire un importante punto di partenza per spronare la classe a riflettere sul concetto di giustizia, di legalità e su quanto il rispetto di questi sia il fondamento del vivere civile. Educare alla legalità vuol dire trasmettere ai giovani una cultura della legalità, cosa di cui l'azione didattica vuol farsi portavoce al fine di

prevenire ogni tipo di devianza e ogni tipo di comportamento a rischio considerato non legale. Attraverso un itinerario storico-culturale, dunque, si prepareranno le classi a un confronto con studenti detenuti della Casa di Reclusione di Ranza (San Gimignano) dove preziose risulteranno le testimonianze dirette di esperienze concrete. Toccare con mano la realtà carceraria e conoscere la legalità attraverso questo scambio potrà, infatti, stimolare nei giovani studenti la volontà di esplorare la cultura della legalità anche al di fuori dei banchi di scuola maturando una seria riflessione lungo il percorso di crescita e di affermazione della propria identità di cittadino d'Italia e del mondo. Risulterà, infine, interessante sottolineare ai ragazzi quanto la scuola, la cultura e l'istruzione siano risultate fondamentali nel percorso rieducativo e di consapevolezza morale raggiunta da parte dei detenuti.

Materie e assi culturali coinvolti

Asse tecnico-scientifico

Asse matematico

Asse linguistico

Asse storico-sociale

Competenze mobilitate

Le competenze che si sviluppano in questo percorso sono sostanzialmente quelle di cittadinanza, le competenze alfabetico-funzionali e le competenze legate alla sfera dell'emotività (empatia, capacità di prendere decisioni consapevolmente nel rispetto delle regole e degli altri).

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe IV	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Progetti di ampliamento dell'offerta formativa

Modulo n° 5: REALIZZAZIONE DI UN EVENTO

L'attività da svolgere ha una forte valenza orientativa, consiste infatti nella preparazione di un evento coerente con l'indirizzo professionale delle classi quinte, in cui vengono lasciati ampi margini di autonomia agli studenti. Si tratta quindi di mobilitare e mettere alla prova le competenze professionali e culturali acquisite durante tutto il corso di studi.

Materie e assi culturali coinvolti

Asse tecnico-scientifico

Asse linguistico

Asse storico-sociale

Asse matematico

Competenze mobilitate

Le competenze che si sviluppano in questo percorso, oltre a quelle indicate nel curricolo d'istituto, sono quelle imprenditoriali (EntreComp).

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe V	30	0	30

Dettaglio plesso: IST. TECNICO AGRARIO SIENA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Modulo n° 1: CONOSCERE IL TERRITORIO E INTERAGIRE CON ESSO

Il modulo di orientamento formativo, progettato in maniera trasversale, si pone come obiettivo primario lo sviluppo di una coscienza critica che permetta agli studenti di analizzare una realtà sempre più problematica attraverso una maggiore conoscenza del territorio, delle sue criticità ma anche di ciò che offre e ciò che è possibile fare per migliorarlo in termini anche di cittadinanza attiva. Tale percorso permette pertanto di comprendere meglio se stessi, i punti di forza e debolezza di ogni singolo individuo, autoanalisi importante per attuare scelte consapevoli e trovare il proprio posto nel mondo.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe I	15	15	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- progetti dedicati

Modulo n° 2: SCEGLIERE CHI VOGLIAMO ESSERE

Il modulo di orientamento formativo, progettato in maniera trasversale, offre agli studenti uno sguardo più attento e critico alla realtà che li circonda attraverso percorsi laboratoriali e esperienze dirette che spaziano dal tema della legalità, a quello dell'abbattimento delle disuguaglianze, anche grazie alla letteratura come mezzo per conoscere se stessi e gli altri. Il percorso si pone come obiettivo quello di fornire agli studenti strumenti idonei e capacità critica per effettuare scelte consapevoli, che abbiano ricadute positive su loro stesse e gli altri. In tal senso si è scelto di valorizzare in chiave orientativa alcune attività presenti anche nel curricolo di Educazione civica.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe II	20	10	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- progetti dedicati e orientamento interno per la scelta dell'indirizzo

Modulo n° 3: UNA VITA ECOSOSTENIBILE

Il modulo di orientamento formativo, progettato in maniera trasversale, è incentrato sui temi dell'educazione allo sviluppo sostenibile attraverso la collaborazione con altre scuole, anche di cicli inferiori ed enti nel territorio. Si pone come obiettivo l' acquisizione di conoscenze, competenze e valori per promuovere lo sviluppo economico e stili di vita ecosostenibili finalizzati anche alla salute e al benessere della persona. Gli studenti affronteranno il tema della sicurezza sui luoghi di lavoro e un percorso mirato al riconoscimento delle frodi alimentari.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe III	30	5	35

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- progetti dedicati

Modulo n° 4: LE SFIDE DI OGGI

Il modulo di orientamento formativo, progettato in maniera trasversale, si propone di offrire agli studenti una maggiore conoscenza delle pratiche e delle strumentazioni innovative in agricoltura moderna. Mira a stimolare la creatività e l'innovazione degli studenti incoraggiandoli a sviluppare soluzioni sostenibili e adattabili alle sfide globali

dell'agricoltura moderna.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe IV	20	10	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Modulo n° 5: DOPO IL DIPLOMA

Il modulo di orientamento formativo, progettato in maniera trasversale, permette agli studenti di scegliere con maggiore consapevolezza l'indirizzo di studio post diploma o il percorso lavorativo, attraverso incontri con le università e visite ad aziende del territorio. Verranno proposte attività formative nel campo della sostenibilità d'impresa per meglio orientare gli studenti a scelte consapevoli nel settore lavorativo.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe V	20	10	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- progetti dedicati

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

CORSO SULLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Viene organizzato un corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro di livello base (4 ore) per tutte le classi Terze delle sedi di Siena e Montalcino e per tutte le classi seconde della sede dell'Enogastronomico di Colle, con ore di formazione online su piattaforma messa a disposizione da agenzia formativa privata che rilascia un attestato riconosciuto in tutta Italia , completato da lezioni in aula ed in azienda avvalendosi della collaborazione di personale esterno dell' USL Toscana area sud-est. Oltre a ciò, per il corrente anno scolastico, è previsto anche il livello specifico "Rischio basso e rischio medio" (8 ore) per le classi terze di Siena e Montalcino e per le classi seconde di Colle Val d'Elsa.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Ente Privato (EPV)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione finale prevede un test online per entrambi i livelli del corso.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - PCTO -

Nell'IIS "B. Ricasoli" i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento hanno lo scopo di:

a) attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva delle aziende/strutture ospitanti e del territorio nei processi formativi;

e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Attraverso i PCTO si concretizza il concetto di pluralità e complementarità dei diversi approcci nell'apprendimento. Il mondo della scuola e quello dell'impresa/struttura ospitante non sono più considerati come realtà separate bensì integrate tra loro, consapevoli che, per uno sviluppo coerente e pieno della persona, è importante ampliare e diversificare i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento.

Il progetto si articola in varie fasi:

 Prevedere per tutti gli alunni del triennio specifici percorsi formativi. Organizzare e gestire corsi di formazione sulla sicurezza dei luoghi di lavoro (art.37 del D.Lgs 81/08) e corsi di

formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse.

 Organizzazione, monitoraggio e verifica delle attività previste.

Il progetto è attualmente da considerarsi come obbligo formativo e pertanto da prevedere per ogni anno scolastico nelle classi del triennio di tutto l'Istituto e nel biennio dell'indirizzo Professionale Agrario ed Alberghiero ed Enogastronomico. Prevede quindi le seguenti fasi:

 Collocazione e tutoraggio degli alunni nelle aziende/strutture ospitanti;

 Gestione dei rapporti e dei contatti con i tutor esterni e le aziende/strutture ospitanti convenzionate

(convenzionamento, verifica, valutazione);

 Valutazione e certificazione delle competenze.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

 Numero di alunni che valutano positivamente la loro esperienza di stage – scheda di rilevazione

 Numero di aziende che rispondono alle aspettative degli alunni – scheda di rilevazione

 Numero di segnalazioni dei docenti tutor relative alle aziende non idonee – scheda di rilevazione

 Valutazione esperienza di stage da parte del consiglio di classe – relazione finale

 Certificazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dei PCTO da acquisire da parte del consiglio di classe e da inserire nel curriculum dello studente.

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

EDUCAZIONE, CURA E GESTIONE A TERRA DEL CAVALLO

L'Istituto Bettino Ricasoli di Siena propone per i propri studenti un progetto extracurricolare che vede come protagonista il CAVALLO. Il progetto si prefigge obiettivi non solo didattici e formativi ma anche conoscitivi di una tradizione locale che potrebbe rivelarsi utile nello sviluppo professionale dei nostri alunni. Ci sono molte realtà nazionali ed europee che richiedono con sempre maggiore insistenza, professionalità che sappiano occuparsi della gestione a terra del cavallo. Paesi come Irlanda, Francia ed Inghilterra investono ogni anno ingenti somme di denaro su profili professionali come quelli che il corso si prefigge. Si tratta di un progetto che è iniziato nell'a.s. 2022-23 realizzato come attività extrascolastica solo per gli studenti iscritti all'indirizzo di Gestione Ambiente e Territorio quest'anno si presenta l'attivazione del secondo livello del corso rivolto prioritariamente agli studenti che già hanno svolto il primo livello lo scorso anno. Al termine del percorso formativo gli studenti potranno aver acquisito la professionalità necessaria, eventualmente rafforzabile mediante esperienze di PCTO, per occuparsi della gestione a terra del cavallo. Tale professionalità è attualmente mancante e fortemente richieste dalle aziende agrituristiche dotate di maneggio, centri equestri, ippodromi ecc... Le ore si svolgeranno nel pomeriggio sia all'interno dell'Istituto sia in strutture convenzionate, sarà un percorso da 50 ore per ciascun percorso. ARGOMENTI TRATTATI CORSO DI PRIMO LIVELLO Studiare: perché la pratica non è più sufficiente (3 ore) - Lavorare in sicurezza utilizzando idonei DPI durante l'approccio con i cavalli (gli studenti oltre a questo svolgono durante il percorso di studi il corso base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e il corso sicurezza specifica livello rischio medio.) - E' necessario studiare per poter stare nel mondo dei cavalli L'evoluzione del cavallo: una storia lunga milioni di anni (2 ore) - Il cavallo nei secoli (opere d'arte nel mondo) - L'importanza del cavallo nei periodi storici L'addomesticamento: il cammino delle civiltà con il cavallo (1ora) - L'evoluzione morfologica del cavallo nella vita dell'uomo Sistema tegumentario: cominciamo a studiare la sua anatomia (ore svolte durante il percorso didattico curricolare) - Generalità anatomiche, terminologia e principali parti del corpo - Prime fasi dello sviluppo embrionale Identificare un cavallo: mantelli e segni particolari (3 ore) - Razze italiane e mondiali, caratteristiche principali di utilizzo - Caratteristiche morfologiche delle singole razze Etologia e comportamento, in natura e in scuderia (4 ore) - Comportamento del cavallo all'aperto in gruppo - Comportamento del cavallo in scuderia - Monitoraggio comportamento nelle diverse situazioni (all'aperto, in box, in grupp ecc) Comunicare con il cavallo: come imparano? (3 ore) -

Principi fondamentali di comunicazione uomo-cavallo - Come apprende il cavallo Gestione del cavallo: come condurlo (3 ore) - Gestione del cavallo nel rispetto del benessere dell'animale - Posizione corretta dell'artiere - Scelta dei giusti finimenti Gestione del cavallo: il box e le scuderie (4 ore) - Come sistemare il box (reintegro della lettiera – controllo dei beverelli -controllo feci) - Organizzare il lavoro in scuderia (gestione quotidiana e settimanale) Gestione del cavallo, il Grooming: brusca e striglia e olio di gomito management, nozioni basilari. (4 ore) - Pulire correttamente il cavallo, utilizzo dei giusti "attrezzi" da lavoro - Posizionamento in sicurezza del cavallo Lo zoccolo: no hoof no horse (3 ore) - Nozioni di base di mascalcia – la conformazione del piede del cavallo Sellare e dissellare: pronti per montare (2 ore) - Nozioni su differenti tipologie di selle (utilizzo e manutenzione) Dipendente e datore di lavoro: un mondo da scoprire (2 ore) - Cenni di base su tipologie di contratti e assicurazioni - Onori e oneri del datore di lavoro e del lavoratore Il mondo delle patenti equestri (2 ore) - le tipologie di patentini e la loro importanza Visite guidate presso allevamenti del settore, scuderie e aziende specializzate (8 ore) ARGOMENTI TRATTATI CORSO DI SECONDO LIVELLO La salute: riconoscere quando sta bene e quando sta male (3 ore) - individuazione di problematiche di salute in funzione del comportamento o di evidenze all'interno del box - semplici medicazioni non veterinarie di escoriazioni con fasciature Le selle: come riconoscerle e come sceglierle (3ora) - individuazione della corretta sella in funzione del lavoro da svolgere - manutenzione delle selle Testiere: come riconoscerle e come sceglierle (3 ore) - individuazione della corretta testiera in funzione del lavoro da svolgere - manutenzione della testiera Come mantenere in salute un cavallo (4 ore) - gli spazi necessari per il benessere del cavallo - la corretta alimentazione - igiene e benessere del cavallo Cosa e quanto deve mangiare? (4 ore) - la diversa alimentazione in funzione dell'attività del cavallo Ancora un po' di anatomia: ossa e scheletro (2 ore) - approfondimenti morfologici - I suoi muscoli, tendini e i legamenti: l'apparato locomotore composizione e funzione dell'apparato locomotore (ore svolte durante il percorso didattico curricolare) massaggi e fisioterapia (4 ore) A caval donato non si guarda in bocca... i suoi denti (2 ore) la dentatura (ore svolte durante il percorso didattico curricolare) - individuare l'età in base alla dentatura - la funzione della lingua Il piede e lo zoccolo: approfondiamo l'argomento (3 ore) Come si muove: le andature (3 ore) Le imboccature: la loro storia ed il loro uso (3 ore) - tipologie di imboccature - la scelta dell'imboccatura corretta in funzione del cavallo e della sua attività Introduzione alle scuderie sostenibili: per essere veramente attuali (ore svolte durante le attività curricolari) - corretto smaltimento dello stallatico - riutilizzo dello stallatico nell'ottica di un'economia circolare aziendale - scuderie e allevamenti con un approccio ed una visione sostenibile dell'attività sia da un punto di vista di sostenibilità ambientale, ma anche economica e sociale. Il cavallo ideale: conformazione, pregi e difetti (3 ore) Dipendente e datore di lavoro: un mondo da scoprire (1 ora) Le patenti equestri (2 ore) - approfondimento sulla guida equestre ambientale ARGOMENTI TRATTATI NEL TERZO LIVELLO Per un'equitazione del terzo

millennio: la sostenibilità (ore svolte durante le attività curricolari) • corretto smaltimento dello stallatico • riutilizzo dello stallatico nell'ottica di un'economia circolare aziendale • scuderie e allevamenti con un approccio ed una visione sostenibile dell'attività sia da un punto di vista di sostenibilità ambientale, ma anche economica e sociale. La conformazione dei suoi arti: perché è così importante? (3 ore) • la meccanica degli arti • come l'arto e la muscolatura influenza il movimento e sua attività Ferri, chiodi e ramponi: martello, incudine e la mascalcia (4 ore) • le diverse tipologie di ferratura correttive o prestazionali Come trasportare un cavallo in sicurezza (4 ore) • tipologie di trasporti in sicurezza per il benessere e la salute dell'animale • le normative che regolano il trasposto Conduzione del cavallo (10 ore) • passo e trotto montato Il saddle fit: come sapere se una sella gli va bene (4ore) Gli alimenti e gli integratori: come sceglierli e gestirli (6 ore) • le tipologie di alimenti ed integratori sul mercato • la scelta del corretto alimento o integratore in funzione dell'attività del cavallo • il calcolo della razione giornaliera in allenamento e/o a riposo Ancora un po' di anatomia e fisiologia: sistemi ed apparati (ore svolte durante le attività curricolari) • apparato gastrico • apparato intestinale • malattie e sindromi dell'apparato gastrointestinale I suoi documenti: la genealogia, il passaporto, i doc. sanitari (4 ore) Biosicurezza: come orientarci tra test, vaccinazioni e quarantene (2 ore) • normativa in materia di biosicurezza Le principali malattie, come prevenirle e curarle: aspettando il Vet (1 ore) Dipendente e datore di lavoro: un mondo da scoprire Gestione ippovie (2 ore)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Si prevede di svolgere le lezioni nelle aule dell'Istituto, in laboratori convenzionati e aziende del territorio. Realizzazione registro presenze. Organizzazione delle lezioni e gestione degli eventuali interventi dei professionisti presso la scuola. Prenotazione autobus scolastico e gestione autorizzazioni studenti. Organizzazione accompagnatori e sorveglianza alunni. Realizzazione schede valutazione intermedia degli apprendimenti. Realizzazione scheda valutazione finale apprendimenti. Realizzazione di una certificazione finale delle competenze raggiunte. ARGOMENTI TRATTATI Analisi delle caratteristiche qualitative e tracciabilità di: miele, olio, latte e carni trasformate. Individuazione e determinazione dei rischi lungo la catena di produzione e realizzazione delle relative analisi in laboratorio.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Personale sia esterno che interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

ENOTECNICO IN CAMPO – ENOWORK 24-25

Gli obiettivi e le finalità che si pone il progetto sono diversi primo fra tutti la possibilità di far entrare in contatto i nostri studenti del corso enotecnico con competenze adeguate alle richieste del mercato del lavoro, impostare una stretta correlazione tra la formazione tecnica d'aula e le attività lavorative reali svolte in condizioni di lavoro vero in modo tale da consente agli studenti di sviluppare abilità tecniche e di conoscenze relative all'attività svolta (hard skills), sia di acquisire conoscenze e capacità comportamentali (soft skills) indispensabili per affrontare l'attuale mercato del lavoro (comunicazione, lavoro di squadra e capacità di relazionarsi, gestione del tempo, problem solving, proattività e intraprendenza). Inoltre, la possibilità per l'Istituto ed i suoi docenti di confrontarsi con partner formativi qualificati, consente di

mantenere alto il livello di aggiornamento sulla professione e le competenze di cui l'insegnamento necessità per mantenere gli standard competitivi richiesti dal mercato.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Acquisire competenze legate al mondo del lavoro per quanto riguarda il settore vitivinicolo e alle sue richieste.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni, aziende ed enti

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Aziende ospitanti

ICDL - Patente europea del PC

Il progetto prevede la creazione di una classe virtuale degli alunni e personale che vogliono prepararsi a sostenere gli esami ICDL, con l'ausilio di un tutor/insegnante.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

Favorire la diffusione di nuovi metodi della Patente Europea del Computer (NUOVA ECDL) Inserire tra le attività integrative dell' Istituto un ventaglio di proposte sulle tecnologie della comunicazione e dell'informazione Mantenere la gestione del Test Center Supportare gli alunni e il personale in servizio che vogliono sostenere gli esami Favorire la formazione degli studenti nell'uso delle nuove tecnologie nelle varie discipline curricolari.

Risorse professionali	Interno

FRAGILITA'

Progetto di Educazione civica con contenuti di cittadinanza attiva: conoscere, praticare e sperimentare le realtà territoriali del volontariato sociale e ambientale per far entrare gli studenti nel mondo della solidarietà sociale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

  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

Risultati attesi

Obiettivi: Sviluppare le seguenti competenze democratiche: Valorizzazione della dignità umana e dei diritti umani Valorizzazione della diversità culturale Valorizzazione della democrazia, della giustizia, dell'equità, dell'uguaglianza, del primato del diritto Sviluppare l'abilità di pensiero analitico e critico Sviluppare l'abilità di ascolto e osservazione Sviluppare l'empatia Sviluppare l'abilità di cooperazione Sviluppare senso civico e responsabilità

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

DONACIBO

Il progetto è destinato alle classi del biennio Istituto Tecnico Agrario di Siena e alle classi del biennio dell'Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Si propone una raccolta alimentare da destinare alle famiglie più povere della zona in cui viviamo in una settimana dell'anno scolastico. Si chiede di portare prodotti alimentari non deperibili. Il progetto è cosi' articolato: Presentazione del progetto alle classi. Due settimane prima dell'iniziativa promuovere il significato del gesto e le modalità pratiche unitamente agli studenti che hanno svolto il progetto negli anni passati. Predisporre, sempre con l'aiuto degli studenti, le scatole in ogni classe e, nell'ultimo giorno del Donacibo raccogliere tutte le scatole e nel magazzino distinguerle per prodotto, pesarle, stivarle e consegnarle all'addetto che con un furgone le porterà al magazzino del Banco Alimentare per poi essere consegnate successivamente alle famiglie più indigenti della nostra realtà.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

Risultati attesi

Questo progetto intende contribuire a realizzare lo scopo formativo dell'istituto, teso a promuovere la persona e l'elaborazione della cultura valorizzando lo studente come essere inserito nella società e quindi ad essere aperto al fattore comunitario e solidaristico, favorendo la collaborazione al bene comune e contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni. Aumentare la coscienza del bisogno attraverso un gesto di solidarietà proposto agli studenti, in particolare, e agli insegnanti e al personale ATA, è un fattore educativo. Attraverso questa iniziativa, che promuove la cultura del dono, si può accrescere la responsabilità verso sé e verso il mondo. Si intende far si che i nostri studenti si rendano conto della drammatica situazione in cui alcuni loro coetanei vivono nelle zone più disagiate del mondo e perché si rendano disponibili all'incontro con l'altro, all'accoglienza e alla solidarietà e soprattutto "scatti" in loro il riconoscimento e la consapevolezza che quello che siamo e abbiamo è un dato, è un dono e come tale non è dovuto.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

VALDELSA MULTISPORT

Il progetto ha l'obiettivo di far conoscere e sperimentare agli alunni di tutte le classi dell'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico di Colle di Val d'Elsa l'ampia offerta sportiva del territorio colligiano. In orario curricolare, durante le ore di Scienze motorie e sportive, gli alunni verranno portati nelle strutture presenti sul territorio o parteciperanno a scuola ad attività con figure qualificate delle società sportive della Val d'Elsa.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- 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

Risultati attesi

La finalità di questa iniziativa è far conoscere agli alunni le realtà sportive presenti sul territorio in modo da porre le condizioni per la nascita di un interesse duraturo della pratica sportiva come stile di vita.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica
Strutture sportive	Palestra Workout; campo sportivo della scuola; piscina Olimpia; pista da pattinaggio sul ghiaccio

Approfondimento

Le lezioni prevedranno anche la partecipazione attiva di esperti esterni. Tra gli enti esterni vi saranno: la Piscina comunale Olimpia, il Valdelsa Rugby, il Club Scherma Colle di Val d'Elsa, il Pattinaggio su ghiaccio Sivieri.

MONTALCINO: SPORT E TERRITORIO

Il progetto “Montalcino: sport e territorio” nasce dalla volontà di far conoscere e sperimentare praticamente agli alunni del nostro Istituto l ’offerta sportiva del territorio montalcinese. Il progetto infatti prevede la collaborazione con numerose realtà sportive limitrofe alla scuola che hanno accolto la proposta degli insegnanti con entusiasmo. Tra queste sono presenti: esperti della disciplina sportiva GOLF , FITARCO (Federazione Italiana Tiro con l’Arco), TENNIS ed altre.

Le collaborazioni con le sopracitate realtà sportive prevederanno delle lezioni pratiche condotte da esperti del settore presso le società di riferimento oppure all'interno degli spazi scolastici preposti allo svolgimento delle lezioni di Scienze Motorie. Le lezioni saranno perlopiù a carattere pratico. In questo modo verrà favorito il coinvolgimento diretto degli studenti che avranno la possibilità di sperimentare personalmente le tecniche dei vari sport e di mettersi in gioco dal punto di vista emotivo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

Risultati attesi

Il progetto "Montalcino: sport e territorio" nasce dalla volontà di far conoscere e sperimentare praticamente agli alunni del nostro Istituto l' offerta sportiva del territorio montalcinese.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive	Palestra

“PROGETTO BLOG” - SCRIVIAMO CON GUSTO

Gli studenti dell’Istituto Enogastronomico della sede carceraria di Ranza lavorano alla redazione di materiale didattico per la realizzazione di un blog gestito dalla scuola. Il “Progetto blog” vuole raccontare come gli studenti dell’Istituto Enogastronomico di Ranza lavorano all’interno delle aule e dei laboratori: elaborati di italiano, poesie, ricette in lingua straniera, ricerche storiche inerenti alla gastronomia italiana e non, il calcolo del food cost e delle calorie arricchiranno la realizzazione dei piatti preparati nei laboratori che saranno poi presentati al pubblico mediante fotografie e didascalie on-line. La validità didattica di tale progetto consiste nell’instaurare un dialogo di tipo interdisciplinare sin dal primo anno scolastico finalizzato all’acquisizione di conoscenze, competenze e abilità indispensabili in un percorso che mira a formare figure professionali qualificate. Si sceglierà, di volta in volta, un tema, come spunto di riflessione, che sarà proposto agli studenti e sarà le trait d’union tra le discipline curricolari e quelle pratiche; l'argomento in oggetto rientra nella programmazione didattica e sarà funzionale a potenziare le competenze di base. Gli studenti dovranno elaborare una ricetta, realizzare un piatto in team e, a seconda delle proprie attitudini e potenzialità, lavorare a elaborati scritti di natura differente destinati alla pubblicazione in rete.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del

merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Fornire agli studenti gli strumenti per avviare un dialogo di tipo interdisciplinare Saper applicare e migliorare le tecniche culinarie apprese Saper organizzare le conoscenze di volta in volta utili alle specifiche discipline Sviluppare la capacità di sapersi confrontare e di mettere in risalto le doti di creatività e di abilità Fornire agli studenti gli strumenti di conoscenza per avviare una riflessione personale e critica sulle proprie capacità didattiche e professionali Potenziare la didattica interdisciplinare Migliorare le abilità professionali Migliorare la capacità di elaborare un testo, anche in lingua straniera Utilizzare correttamente il lessico specifico Far conoscere le attività scolastiche svolte dall'Istituto Enogastronomico in sede carceraria Cooperare in gruppo e discutere, confrontarsi sull'attività svolta

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Biblioteche	Classica

VOLTO MANIFESTO (PROGETTO COOP)

Il percorso si concentra sul ruolo insostituibile dei volti, delle facce umane, per le relazioni interpersonali e per la costruzione di un mondo sostenibile e aperto. Fotoritocco massiccio sui mass media, filtri di ogni tipo sui social network, digital humans nei videogames: se osserviamo i media digitali e il mondo intorno a noi, emerge chiaro come il Volto sia in profonda trasformazione. Non è in discussione la libera scelta individuale di utilizzare strumenti e dispositivi, ma il fatto che esperienze così complesse avvengano senza una diffusa consapevolezza e una riflessione sociale condivisa. Non serve emettere giudizi ma capire dove

tutto ciò ci sta conducendo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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

Risultati attesi

Prendere consapevolezza di quanto rischiamo di perdere quando scompare il nostro vero volto e delle limitazioni alle libertà che ne conseguono. Confrontarsi in modo consapevole con gli sviluppi tecnologici e mediatici per sfruttare al meglio le risorse senza perdere le peculiarità umane. Condurre ad un'esperienza delle potenzialità delle manipolazioni digitali che esalti la creatività e la differenza e rafforzi un uso alternativo e sostenibile.

"INSIEME CON GUSTO": PRANZO APERTO ALLA COMUNITA'

In occasione della conclusione dell'anno scolastico, l'Istituto Enogastronomico propone di far preparare ai corsisti un pranzo aperto alla comunità nei locali dell'Istituto penitenziario. Preparare un pranzo aperto alla comunità rappresenta una preziosa occasione per sperimentare le conoscenze acquisite nel percorso formativo; il confronto con una clientela esterna, infatti, migliora le competenze dei corsisti e dimostra, al contempo, il valore formativo e

professionalizzante della stessa scuola enogastronomica. Si intende, così, offrire agli studenti un'opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di un ristorante perché avere una clientela autentica che degusta e commenta il lavoro degli studenti in cucina e quello degli studenti in sala accresce notevolmente la qualità della formazione professionale dei corsisti. Tale occasione, inoltre, rappresenta il modo per attuare, anche in un contesto come quello detentivo, il principio del PCTO, opzione didattica che prevede l'utilizzo della realtà lavorativa come ambiente di apprendimento.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Perfezionamento ed approfondimento delle abilità acquisite durante i laboratori di cucina e di sala e vendita. Fornire agli studenti gli strumenti di conoscenza per avviare una riflessione personale e critica sulle proprie capacità professionali Saper applicare e migliorare le tecniche culinarie e di servizio in sala apprese. Conoscere il laboratorio di cucina e le sue regole. Conoscere e utilizzare gli strumenti in modo adeguato. Cooperare in gruppo e discutere, confrontarsi sull'attività da svolgere e sulle pietanze realizzate. Migliorare le abilità professionali.. Sapersi confrontare con situazioni professionali nuove

Destinatari	Gruppi classe

SCOPRIRE E RICONOSCERE I FUNGHI EPIGEI

Destinatari del Progetto Classi:3A IPA Montalcino Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti le conoscenze sulla morfologia, la tossicità e la normativa per il giusto riconoscimento dei funghi epigei. Durante gli incontri con gli esperti esterni, saranno organizzate delle uscite nei boschi della zona per il riconoscimento sul campo e il successivo intervento presso i vari sportelli micologici per consentire agli studenti l'ottenimento della certificazione per la raccolta dei funghi epigei nella Regione Toscana.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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

Risultati attesi

Riconoscere funghi commestibili e conseguire il patentino per raccoglitori nell'ottica di informazione e prevenzione

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

ASSAGGIATORE OLIO DI OLIVA

Acquisire conoscenze e competenze rispetto all'assaggio dell'olio di oliva con il riconoscimento di pregi e difetti. Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali attraverso il supporto ai

processi di controllo. Contribuendo ad individuare e a valutare le modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria di riferimento. Lezioni frontali con tecnico esperto e sessioni di assaggio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Acquisire conoscenze e competenze rispetto all'assaggio dell'olio di oliva con il riconoscimento di pregi e difetti.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

ASSAGGIATORE DI VINO DI PRIMO LIVELLO-CORSO ONAV

Destinatari del progetto: Corso Enotecnico e classe 5 dell'Istituto Professionale di Montalcino
Acquisire certificazione di assaggiatore di vino di primo livello

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali; applicare le normative che disciplinano la valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza nelle diverse fasi della produzione del vino e nel controllo della qualità del prodotto.

Destinatari	Gruppi classe

BAR/RISTORANTE DIDATTICO RICASOLI

Il progetto, pensato per l'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico di Colle di Val d'Elsa, è rivolto a tutte le classi dei tre indirizzi - Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza.La partecipazione degli studenti abbandona la modalità sperimentata della simulazione aziendale per assumere quella dell'esercitazione aziendale vera e propria (Role playing, problem solving, cooperative learning, episodi di apprendimento situato). BAR DIDATTICO: Servizio di bevande di caffetteria, soft drink e preparazione dei prodotti che possono essere serviti per la ricreazione. Orario: dalle 09:00-10:30: servizio di caffetteria al banco per i docenti e i collaboratori (nei giorni di esercitazione delle classi del triennio (in via sperimentale); Orario 11.00-12.00: servizio al banco per i docenti e i collaboratori e riordino dell'ambiente. La pausa giornaliera dalle 10:30 alle 11:00 viene effettuata per garantire lo svolgimento della ricreazione per tutti gli alunni e

garantire la sorveglianza da parte dei docenti. Gli alunni con disabilità e programma differenziato potrebbero svolgere le attività di stage PCTO presso l'istituto nelle ore di apertura del bar didattico. In via sperimentale il bar didattico verrà aperto inizialmente solo durante le lezioni delle classi del triennio, dato che le classi prime e seconde hanno meno ore per le attività laboratoriali e che quindi potrebbe pregiudicare la didattica delle esercitazioni laboratoriali La pausa oraria è stata definita in base agli orari in cui inizia e termina la ricreazione e per evitare che gli alunni entrino all'interno dei laboratori durante le attività di riordino e di pulizia. RISTORANTE DIDATTICO: Orario: dalle 12:00 alle 13:00 Menu elaborato in base alle esercitazioni programmate delle classi di enogastronomia del triennio. Le classi 3,4 e 5 dei tre indirizzi saranno collocate nei rispettivi laboratori parallelamente in modo da poter sviluppare la seguente organizzazione: La classe di enogastronomia in base alla lezione programmata si occuperà della realizzazione delle pietanze che verranno proposte per il ristorante didattico; La classe di accoglienza si occuperà della realizzazione del menu digitale/cartaceo, della pubblicizzazione e della gestione delle prenotazioni; La classe di Sala e vendita si occuperà della gestione del servizio. Potranno usufruire del servizio i docenti e/o il personale ATA non in orario di servizio dietro versamento di una quota che verrà stabilita insieme al Ds. La quota sarà un contributo per la degustazione delle pietanze preparate dalle classi di cucina in base alla programmazione prevista ed agli obiettivi didattici da raggiungere, non sarà possibile scegliere o personalizzare i piatti, i docenti interessati potranno visionare il menu in portineria o rivolgersi alle classi in laboratorio di accoglienza per ricevere tutte le informazioni necessarie. Le prenotazioni saranno effettuate entro e non oltre le ore 10:00 dello stesso giorno in modo tale da poter permettere la gestione ottimale delle derrate alimentari da utilizzare; con previsione di riuscire a bloccare le prenotazioni almeno 2 giorni prima in modo tale da avere una gestione ottimale di tutte le derrate alimentari. I pagamenti avverranno solo tramite apposita APP e/o software previsti e/o tramite pos. Potrebbe essere prevista l'emissione di fidelity card. Gli alunni con disabilità e programma differenziato potrebbero svolgere le attività di stage PCTO presso l'istituto nelle ore di apertura del ristorante didattico. Qualora l'esercitazione di cucina preveda prodotti che possono essere utilizzati anche per la vendita al bar didattico vengono previste quantità di spesa maggiori delle derrate stesse specificando il loro utilizzo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

  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

- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo della loro professionalità e delle competenze chiave europee come lo spirito di iniziativa ed imprenditorialità. Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti. Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni) Potenziare l'apprendimento in contesto lavorativo.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO

Il progetto si rivolge, con la sola eccezione della sede carceraria di Ranza, a tutte le alunne e gli alunni dell'IIS "B. Ricasoli" e si concretizza nella costituzione di un Centro Sportivo Scolastico, passo necessario per la partecipazione ai Campionati Studenteschi, secondo il protocollo siglato da CONI e MI. Sono previste attività sportive pomeridiane di atletica leggera, pallavolo, calcio e basket.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Attraverso la pratica sportiva il progetto si propone di ridurre il disagio giovanile e le problematiche che ne conseguono (ansia da prestazione, insicurezza, isolamento e difficoltà relazionali, abbandono scolastico). Il progetto si propone anche di migliorare la motricità di alunne e alunni e di far sì che da attività sporadica lo sport diventi per loro una costante.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive	Calcetto
	Calcio a 11
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto
	Palestra

RICASOLI COMPETITION (III EDIZIONE)

Destinatari del Progetto Classi: 3A, 4A1, 4A2, 3B, 4B, 5B, 3C, 4C Enogastronomico di Colle Val d'Elsa Numero studenti 100 Nel progetto, rivolto alle classi terza e quarta dell'indirizzo di Sala e Vendita dell'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico, gli alunni, divisi a coppie, si misurano sulla preparazione e la presentazione in lingua italiana e inglese dei principali cocktail IBA. La giuria del concorso, oltre che da insegnanti dell'Istituto, è formata da un esperto esterno del settore della Mixology e da rappresentanti/sponsor delle aziende del territorio. Il concorso è la prova pratica finale dell'UDA "Cocktail a 360°". E' prevista la partecipazione attiva, durante l'evento conclusivo, degli alunni degli indirizzi di Accoglienza e di Cucina. I premi consisteranno in attrezzature da barman e libri.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Con il progetto si vogliono potenziare: la competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare; la competenza di cittadinanza, che entra in gioco nel rispetto delle regole e del lavoro di squadra; la competenza imprenditoriale; la competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Aula generica

Approfondimento

E' prevista la partecipazione di RCR Cristalleria Italiana in veste di sponsor.

SOSTEGNO A DISTANZA

Il progetto è rivolto alle alunne e agli alunni dell'intero Istituto Ricasoli e intende coinvolgerli attivamente nel dare sostegno a distanza attraverso l'ASVI (Associazione Volontari Servizio Internazionale) ad alunni di paesi in via di sviluppo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

Il progetto è teso a sviluppare le competenze degli alunni in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo fra le culture.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

LABORATORIO PERMANENTE DI APICOLTURA

Il progetto si configura come un laboratorio permanente interplesso volto ad avvicinare gli studenti al mondo dell'apicoltura, sviluppando competenze tecnico operative legate alla professione e tramite una costante indagine antropologica, storica, sociale, naturalistica ed etica sul rapporto sistemico tra uomo, animale allevato e ambiente. Il nome laboratorio permanente di apicoltura richiama l'impronta dialogica con la quale saranno strutturate le attività proposte, nelle quali gli studenti saranno chiamati a riflettere sviluppando il proprio spirito di osservazione, generando domande da esigenze concrete, apprendendo la teoria anche tramite il confronto diretto con chi apicoltore è già, studenti coetanei o professionisti del settore. L'iniziativa vorrebbe infatti essere di respiro pluriennale, di orizzonte permanente, ovvero un appuntamento che si rinnova negli anni in una libera formazione continua, un luogo di scambio di esperienze per l'Istituto intero; allo stesso modo l'obiettivo è che si crei un reale collegamento con le aziende del territorio, con il loro-know how affinato nel tempo affrontando i problemi reali di questo tipo di allevamento, anche in un'ottica di future opportunità di tirocinio e lavorative. L'idea nasce dalla consapevolezza di quanto il nostro territorio sia vocato, per purezza dell'ecosistema e ragioni storico culturali, alla produzione di miele e allevamento delle

api. Basti pensare ad eventi come la “Settimana del miele” di Montalcino, oppure all’importanza sempre maggiore che i prodotti dell’alveare rivestono all’interno delle aziende agricole e agrituristiche come sinonimo di corretta gestione delle risorse ambientali e difesa della biodiversità; quindi l’evidente valore dell’Istituto, che forma all’interno di questo territorio figure professionali competenti nei più variegati ambiti, punto di riferimento assoluto per imprese ed enti locali. Questo progetto vuole allora integrare l’apicoltura nella nostra offerta formativa, nel modo più dinamico ed interessante possibile. Per farlo, in questo anno scolastico 2024/2025, la proposta è creare: Un corso tecnico pratico di base, previsto sulla sede di Siena, nella quale già insiste l’apiario d’Istituto; Un corso tecnico pratico avanzato, in continuità al corso base svolto lo scorso anno, sulla sede di Siena; Un corso tecnico pratico base/avanzato sulla sede di Montalcino, in collaborazione con le aziende del territorio. Un corso tecnico pratico base sulla sede carceraria del professionale agrario di Ranza. Di seguito il dettaglio specifico dei contenuti trattati all’interno di questi. Corso tecnico pratico di base Il corso si configura come un corso di apicoltura razionale, a carattere squisitamente pratico, che vuole offrire le competenze necessarie ad avviare e mantenere una propria attività di apicoltura. È strutturato su quattordici ore, di cui dieci di teoria in classe da svolgersi durante l’inverno, e quattro di pratica in apiario, da svolgersi durante la primavera. I contenuti: Prima lezione Anatomia e biologia dell’ape; equilibrio del superorganismo alveare attraverso le stagioni. Seconda lezione Materiale e attrezzature, posizionamento dell’apiario, nozioni burocratiche essenziali. Terza lezione Conduzione dell’alveare, il calendario apistico, metodologie lavorative. Quarta lezione Sciamatura naturale e formazione artificiale di nuovi nuclei. Quinta lezione Varroa e virosi ad essa collegata, trattamenti sanitari. Sesta lezione in campo Saper usare gli occhi in alveare, saper usare le mani, ispezione e verifiche basilari. Settima lezione in campo Simulazione di trattamento sanitario antivarroa, posa dei melari, bilanciamento delle famiglie. Gli alunni saranno chiamati, passo dopo passo, a scoprire e svolgere in prima persona le attività del mestiere, osservando il dipanarsi della primavera che porta l’alveare a raggiungere il picco della sua forza vitale, cavalcando questo momento cruciale e imparando a gestirlo. L’obiettivo è rendere l’apiario già fondato a Siena una realtà consolidata ed un luogo di pratica inserito nel contesto dell’azienda agraria d’Istituto al pari della vigna, dell’olivo, del frutteto. Naturalmente gli studenti impareranno a lavorare in maniera sicura utilizzando i dispositivi di protezione individuale, altro obiettivo primario del corso. Contestualmente, per gli studenti dell’IPA di Montalcino, che difficilmente hanno la possibilità di operare a Siena, le lezioni pratiche potranno essere svolte presso le aziende del territorio che svolgono l’apicoltura; lo scrivente mette fin da ora a disposizione i suoi apiari siti nel territorio comunale. Corso tecnico pratico avanzato Il corso è da intendersi in continuità con il corso base effettuato l'anno scolastico 2023/2024, tanto nei contenuti quanto nell'utenza. Più nello specifico, verranno trattate le operazioni di laboratorio volte alla produzione di miele e degli altri prodotti dell'alveare, un approfondimento

sulle principali patologie e avversità, tecniche produttive avanzate per incrementare il parco alveari. Se nel corso base si vuole insegnare a curare le api garantendo la loro sopravvivenza, il corso avanzato è teso a renderle produttive. I contenuti: Prima lezione in campo Invernamento, nutrizione invernale, trattamenti sanitari Seconda lezione Come costruire un laboratorio di smielatura: attrezzature e legislazione Terza e quarta lezione in campo Il processo di smielatura e il confezionamento del miele Quinta lezione Patologie batteriche, fungine, predatori autoctoni e alloctoni Sesta lezione in campo Ripresa primaverile, stimolazione degli alveari, preparazione della stagione produttiva Settima lezione in campo Sciamatura artificiale, produzione di nuclei pt. 2 Come è possibile osservare, il corso avanzato prevede un maggior numero di lezioni pratiche in campo da svolgersi presso il nostro apiario d'Istituto, avendo gli studenti iniziato già a maturare competenze in questo senso. Concludendo, si ritiene che il mestiere di apicoltore dia una consapevolezza profonda dei ritmi della natura e della composizione, fragilità, bellezza, dell'ambiente che ci circonda, e di come l'uomo, con la sua impronta, sia intimamente legato ad esso. Fornire ai nostri studenti la possibilità di vivere questa ulteriore dimensione del proprio rapporto con la terra può creare un valore aggiunto alla nostra già ricca didattica, oltre che un completamento della figura professionale di ciascuno, ancora ampliabile negli anni a venire con corsi ulteriormente professionalizzanti (tecnica apistica avanzata, albo degli assaggiatori di miele, allevamento e selezione, altri prodotti dell'alveare...).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

L'iniziativa vorrebbe essere di respiro pluriennale, di orizzonte permanente, ovvero un appuntamento che si rinnova negli anni in una libera formazione continua, un luogo di scambio di esperienze per l'Istituto intero; allo stesso modo l'obiettivo è che si crei un reale collegamento con le aziende del territorio, con il loro know how affinato nel tempo affrontando i problemi reali di questo tipo di allevamento, anche in un'ottica di future opportunità di tirocinio e lavorative.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	AZIENDA ANNESSA ALLA SCUOLA
Aule	Aula generica

TUTELA DEL TARTUFO

Destinatari del Progetto Massimo 30 alunni delle classi terze e quarte dell'indirizzo di Gestione Ambiente e Territorio e di Produzioni e Trasformazioni Alunni delle classi 1A, 2A, 3A, 4A e 5A dell'Istituto Professionale Agrario di Montalcino L'intenzione dell'Istituto è quella di realizzare una collaborazione con l'Università Sant'Anna di Pisa e le due associazioni di tartuficoltori volta alla programmazione di interventi formativi che coinvolgano i nostri studenti, relativi alla valorizzazione ed al miglioramento delle produzioni agricole e forestali in particolare per interventi sostenibili sulle tartufaie naturali e coltivate nell'ottica della multifunzionalità dell'azienda agricola e della diversificazione delle attività. L'idea è che il progetto diventi un'attività extracurriculare consolidata nel tempo per l'Istituto Tecnico in modo che gli studenti passano continuare negli anni a mantenere la tartufaia presente nell'azienda scolastica. Il progetto prevede di implementare la tartufaia dell'Azienda "La Selva" con altre piante micorrizzate, con l'intento di far realizzare il progetto della tartufaia coltivata dagli studenti che parteciperanno al corso. L'idea è quella di coinvolgere in un prossimo futuro anche l'Università Sant'Anna di Pisa per momenti formativi rivolti ai nostri studenti e di collaborazione per la rilevazione di dati necessari all'Università stessa per il monitoraggio della crescita e del

benessere della tartufaia coltivata. L'intenzione è quella di collaborare con le associazioni alla programmazione di interventi di riqualificazione delle tartufaie naturali con l'obiettivo di conservare la biodiversità locale attraverso un'attenta gestione delle tartufaie naturali utilizzando pratiche capaci di favorire, incrementare e salvaguardare la risorsa tartufo e migliorare la gestione della tartufaia anche attraverso l'uso sostenibile di acqua e del suolo, utilizzando i finanziamenti dedicati che le associazioni ricevono dalla Regione Toscana. Una possibile idea è che in futuro, gli studenti, attraverso l'uso del CAD, potrebbero progettare l'intervento di recupero degli alvei dove ci sono piante tartufigene, inoltre, l'Istituto si rende disponibile a fornire supporto tecnico-formativo alle associazioni attraverso momenti formativi rivolti agli associati su tecniche di coltivazioni di piante tartufigene, suoli vocati o altri argomenti che verranno reputati opportuni. Le classi dell'Istituto professionale Agrario collaboreranno con l'associazione di tartufai senesi al fine di coinvolgere i nostri studenti in interventi di manutenzione delle tartufaie naturali e coltivate presenti nel territorio di Montalcino L'attività si svolgerà in orario scolastico e sarà integrata da interventi anche in aula da esperti dell'associazione inerenti ad aspetti salienti della pratica di cerca del tartufo

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Saper svolgere attività pratiche relative alla coltivazione e raccolta del tartufo e alla manutenzione delle tartufaie

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni e Associazione Esterna Tartufai Senesi

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

DALLA TEORIA ALLA PRATICA:AFFRONTIAMO I CAMBIAMENTI CLIMATICI CON L'IDROPONICA

Destinatari del progetto: Classi: terza dell'indirizzo Viticoltura ed enologia e Gestione ambiente e territorio dell'Istituto Tecnico Agrario Il progetto si articola in due incontri in collaborazione con docenti dell'Università di Siena per avviare una riflessione sui temi dell'agricoltura fuori suolo. In particolare sarà svolta una lezione di tipo seminariale sui temi della sostenibilità dell'agricoltura, della carenza idrica e del ruolo delle nuove tecnologie nel contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici sul suolo. La parte principale del corso sarà svolta presso l' innovativo laboratorio idroponico e il recente laboratorio aeroponico dell'Università di Siena presente al Santa Chiara Lab. Questo spazio è dedicato alla ricerca e alla didattica su colture per mezzo della tecnica idroponica in ambiente indoor – attrezzato con illuminazione intelligente a led e un sistema di fertirrigazione. Qui gli studenti, suddivisi in gruppi, sperimenteranno diverse tecniche di produzione su alcune varietà vegetali e analizzeranno i dati forniti dai sensori del laboratorio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Gli obiettivi del corso sono legati all'aumento della consapevolezza sui temi della sostenibilità ambientale, dell'utilizzo degli agrofarmaci e delle risorse acqua e suolo. Gli studenti inoltre acquisiranno nuove competenze nel campo dei metodi di propagazione delle produzioni vegetali e competenze informatiche legate all'analisi dei dati del software connesso alla stazione idroponica. Oltre a questi obiettivi disciplinari e trasversali, il progetto ha obiettivi di orientamento verso le scelte di studio e lavoro in un settore altamente tecnologico e in espansione.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni e esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Biblioteche	Università di Siena e Fondazione Santa Chiara Lab
Aule	Aula generica

GARE E CONCORSI

Destinatari del Progetto Alunni del triennio dei tre indirizzi Partecipare a gare e concorsi a livello locale o nazionale

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del

merito degli alunni e degli studenti

- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Consolidamento delle competenze e l'approccio dei nostri allievi ad una competizione costruttiva che evidenzi la loro voglia di mettersi in gioco e di autovalutarsi

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Docenti interni e esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Cucina
Biblioteche	Sedi di svolgimento dei concorsi
Aule	Magna
	Aula generica

PASTICCIAMO

L'attività coinvolge le classi 2,3,4,5 dell'Istituto per l'enogastronomia e ospitalita' alberghiera di Colle Val d'Elsa si tratta di un laboratorio pomeridiano di pasticceria a e panificazione le cui preparazioni potrebbero essere rivendute al bar didattico già in progettazione. Si propongono dei moduli orari per tutte le classi del corso di enogastronomia e per le classi seconde i, sia per l'orientamento sia per il consolidamento delle competenze. Sono previsti interventi di esperti di gelateria , pralineria, panificazione che potrebbero offrire il loro contributo anche a titolo gratuito.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto si pone come obiettivo lo sviluppo e/o il consolidamento di una o più competenze professionali previste dal curricolo, e per un contributo contro la dispersione scolastica.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Cucina

CORSO DI ITALIANO L2 PER ALUNNI STRANIERI

L'obiettivo prioritario e fondamentale di questa iniziativa è quello di favorire un clima inclusivo all'interno del contesto scolastico promuovendo l'integrazione di ogni singolo alunno di origine straniera al fine di sostenere uno scambio comunicativo proficuo. Si ripartirà dalla grammatica italiana (con esercizi di consolidamento) per passare alla comprensione ed alla produzione del testo. Le ore saranno svolte in orario extra curriculare e si proporranno lezioni frontali dialogate, lavori a coppie o in piccolo gruppo, il tutto coordinato anche dall'utilizzo delle tecnologie informatiche.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Risultati attesi

Il progetto ha come finalità quella di migliorare la padronanza della lingua italiana da parte di alunni di origine straniera in possesso di un livello iniziale di comprensione e uso della lingua. Con gli alunni con un livello di lingua italiana pre-A1 si cercherà di raggiungere un livello di

competenza dell'italiano A2, mentre con gli altri alunni si cercherà in generale di migliorare e potenziare la conoscenza dell'italiano.

Destinatari	Gruppi classe Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

POTENZIAMENTO INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO E TECNICO AGRARIO

Il progetto prevede la costruzione di n. 2 classi articolate in gruppi di diversi indirizzi di studio, in cui gli alunni seguono insieme le materie comuni di italiano, storia, matematica, scienze motorie e religione/materia alternativa, mentre si dividono nelle materie di indirizzo, creando tutti i presupposti per uno svolgimento autonomo e separato dei due indirizzi di studio. Il progetto prevede di assegnare ai docenti delle materie di indirizzo interessate ore aggiuntive all'insegnamento da svolgere all'interno della classe articolata assegnata. Le ore saranno conteggiate in base al numero di materie presenti e in base ai potenziamenti previsti in orario, che deve permettere la costruzione di un curriculum formativo pari a 36 ore settimanali di 53'.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

 Riuscire a garantire la scelta di indirizzo di ogni alunno, in modo da soddisfare la propria predisposizione e la propria attitudine culturale/lavorativa Contrastare il trasferimento in altre scuole, e/o l'eventuale dispersione scolastica Permettere la costruzione di classi con numero ridotto di alunni al fine di poter garantire un maggiore seguimento e una migliore offerta formativa

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

EVENTI

Destinatari del Progetto Classi: Tutte le classi dei plessi/sedi Numero studenti Tutti gli studenti dei plessi/sedi Il progetto ha la finalità di offrire agli alunni una concreta opportunità di confrontarsi in modo diretto con la pratica professionale. Attraverso l'organizzazione e la realizzazione di eventi viene data la possibilità di migliorare e/o approfondire le conoscenze e le competenze tecnico-pratiche mediante il rapporto tangibile tra l'allievo e i clienti/ospiti, andando oltre le limitazioni della simulazione didattica. Un fine ulteriore è quello di affermare l'immagine e la conoscenza dell'Istituto e dei propri prodotti nel territorio e di ampliare i contatti con Enti esterni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Ampliare le conoscenze professionali degli alunni; Raggiungimento della consapevolezza della scelta dell'indirizzo professionale, attraverso il rapporto diretto con una clientela non simulata, come accade durante le lezioni laboratoriali; Sviluppo di conoscenze interdisciplinari per arricchire il bagaglio culturale dell'allievo mediante la conoscenza e l'integrazione all'interno del territorio nel quale si troverà ad interfacciarsi;

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni e personale ATA

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Ambienti esterni alla scuola

POTENZIAMENTO ESERCITAZIONI AGRARIE

Il progetto prevede il potenziamento delle esercitazioni agrarie dell'Istituto Tecnico Agrario, vendemmia, raccolta olive, ripulitura oliveto, semina, trapianto, potature, sistemazioni aree adiacenti alla scuola, potatura.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto ha l'intento di potenziare le attività laboratoriali e di fungere da attività volta al

raggiungimento di obiettivi trasversali come l'inclusione, la socializzazione e il rispetto degli ambienti.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

TEAM ANTIBULLISMO E PER LE EMERGENZE

Destinatari del Progetto Classi: tutte le classi dell'Istituto Il progetto ha lo scopo di prevenire e monitorare i fenomeni di bullismo e di cyberbullismo, fornendo al contempo gli strumenti utili per intervenire efficacemente laddove si verifichino. In particolare, saranno coinvolte con interventi diretti (lezioni tenute da rappresentanti della Polizia, somministrazione di questionari etc.) le classi del biennio dei plessi di Siena, Colle di Val d'Elsa e Montalcino.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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

Risultati attesi

Sviluppo di un ambiente di apprendimento positivo e collaborativo

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interne e esterne

TEAM REFERENTI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Il Progetto fa riferimento al Coordinamento del Team dei Referenti per i Recuperi durante l'anno scolastico 2024-25 e prima dell'inizio di quello successivo attraverso il monitoraggio dei debiti formativi di tutti gli alunni e l'organizzazione, in collaborazione con i docenti curricolari, di tutte le attività didattiche di recupero finalizzate al recupero dei debiti stessi e al potenziamento. Ciò al fine di agire preventivamente e tempestivamente su eventuali carenze e promuovere il successo scolastico. Metodologia: Individuazione degli alunni che presentano difficoltà nelle discipline e che necessitano di interventi preventivi e potenziamento per rafforzare le proprie competenze, nonché alunni che non hanno recuperato i debiti dopo lo scrutinio finale per la revisione dei PFI (Istituto Professionale), per i quali si prevede l'avvio di un percorso di recupero. Il progetto prevede il monitoraggio dei debiti dopo gli scrutini per l'avvio di azioni di recupero mirate con particolare attenzione ai Bisogni Educativi Speciali; l'organizzazione e calendarizzazione delle attività di recupero; il monitoraggio del progetto, del numero e della tipologia di interventi attivati.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Il Progetto ha come obiettivi: - Proseguire e consolidare l'utilizzo degli strumenti introdotti nel triennio precedente (particolare attenzione sarà data all'incentivazione degli sportelli di assistenza e consulenza allo studio per il triennio). - Rafforzare gli sforzi di recupero prima degli scrutini, in base al principio generale di preferire un intervento tempestivo e "preventivo" rispetto a interventi tardivi e "curativi" dei debiti già maturati. Organizzare un sistema di azioni di recupero in base ai principi generali di prevenzione, tempestività e flessibilità ed ai bisogni formativi individuati dai consigli di classe, tenendo conto attentamente delle risorse disponibili per gli interventi di sostegno e recupero. Mettere a disposizione dei docenti curricolari la situazione aggiornata e dettagliata dei debiti pregressi dei singoli studenti per la redazione e revisione del PFI (istituto Professionale) - Monitorare i risultati in itinere e alla fine dei processi di recupero.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

INNOVAZIONE DIGITALE, MULTIMEDIALE E NUOVE TECNOLOGIE

Destinatari del progetto: Tutti gli studenti ITA Siena, Enogastronomico Colle Val d'Elsa e Ranza, IPA Montalcino Web-mastering: Controllo del funzionamento del sito, aggiornamento nuove pagine, aggiornamento dei contenuti nelle pagine presenti, creazione e aggiornamento di pagine per scaricare la modulistica online, supportare la didattica multimediale, gestione e supporto ai docenti nell'uso del registro elettronico e dei voti online, gestione ordinaria e straordinaria della piattaforma G-Suite e relativo supporto a docenti e studenti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Potenziamento delle competenze digitali

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale
Aule	Aula generica

UFFICIO STAMPA E COMUNICAZIONE

Il progetto esteso a tutto l'IIS Ricasoli prevede la stesura di articoli, comunicati-stampa, post, fotografie e filmati relativi alle attività ed eventi che interessano la scuola e i suoi studenti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

Potenziare i canali di comunicazione all'interno degli Istituti per informare docenti, alunni, genitori, personale ATA delle iniziative e degli eventi significativi per la scuola Incrementare il senso di appartenenza alla scuola e di condivisione tra studenti, genitori, docenti Rendere visibili e noti all'esterno progetti, eventi, iniziative degli Istituti al fine di far conoscere le varie attività nel territorio e favorire l'orientamento in entrata anche attraverso la comunicazione sui vari social .

Destinatari	Altro

Risorse professionali	Interno

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA ATTRAVERSO TEMATICHE AFFRONTATE NEI DIVERSI AMBITI DI PERTINENZA

Destinatari del Progetto Classi: tutte le classi dei quattro plessi dell'IIS Ricasoli Numero studenti: tutti gli alunni dell'IIS Ricasoli L'insegnamento di questa disciplina ruota quindi intorno a tre nuclei tematici principali: 1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà; 2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale e alla salute, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio; 3. CITTADINANZA DIGITALE: la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuale; La costruzione di una cittadinanza globale rientra negli obiettivi dell'Agenda 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015; I temi trattati e previsti dalla normativa verranno approfonditi con progetti specifici trasversali calendarizzati e si focalizzeranno in particolare su: Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali, storia della bandiera e dell'inno nazionale; Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; Educazione alla cittadinanza digitale; Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari; Diritti e Doveri; Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie; Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Formare cittadini responsabili e attivi, promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni e personale esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale
Aule	Aula generica
	Ambienti esterni alla scola

CORSO DI FOTOGRAFIA PER LA VALORIZZAZIONE DEI

PRODOTTI E DEL LAVORO AGRICOLO

ll progetto extracurricolare è indirizzato agli alunni del secondo e terzo anno dell'Istituto Professionale di Montalcino vuole essere un laboratorio di educazione all'immagine e di sviluppo di competenze espressive, che gli alunni saranno chiamati a mettere in pratica in più campi: indagine emotiva, forma d'arte, marketing commerciale, visual storytelling. Strumento principe di questo percorso sarà lo studio della fotografia, processo tecnico ormai alla portata di tutti ma le cui profondità e potenzialità non sono sempre comprese. Gli alunni avranno la possibilità di seguire un corso di formazione sui principali aspetti tecnici ed artistici da considerare quando si scatta una foto: composizione, soggetto, uso della luce, dinamicità, messa a fuoco e profondità di campo. Le attività proposte avranno carattere profondamente pratico e laboratoriale. Gli alunni apprenderanno anzitutto gli elementi basilari della fotografia attraverso l'osservazione di foto scattate da professionisti e da loro stessi, guidati in un confronto continuo dall'esperienza del fotografo che terrà il corso e che introdurrà loro alla teoria della composizione e del rapporto luce/tempo, fondamentali per comprendere il corretto processo di cattura delle immagini. E' prevista per questa prima fase anche una uscita didattica presso la mostra internazionale di fotografia Siena Awards, dove gli studenti potranno immergersi nell'attualità del mondo, con le sue problematiche, sfide e ricchezze, raccontata attraverso straordinari scatti fotografici. Altra tematica fondamentale di questo primo momento sarà anche lo studio della fotografia in correlazione all'informazione, al fine di sensibilizzarli sul ruolo del fotografo come narratore e sul pericolo delle fake news. Quindi si avvierà una seconda fase di esplorazione sul campo e trasformazione in competenze delle informazioni e abilità acquisite: gli alunni, durante il corso e in autonomia, sperimenteranno direttamente la fotografia attraverso gli strumenti a loro disposizione, smartphone tra tutti. Si cercherà di declinare l'intenzione fotografica verso vari scopi, con particolare attenzione a quello di marketing e storytelling visivo legato alla promozione della scuola, al documentare le attività condotte dalle varie classi nelle aziende del territorio, nei progetti scolastici, alla valorizzazione del lavoro agricolo e dei suoi prodotti. Si utilizzeranno in questo senso anche strumenti e tecniche particolari, come la macro fotografia e lo scatto in studio con scatola nera. Inoltre, si tratterà il tema della post produzione: quando necessaria, come e con che programmi realizzarla, per quali fini. I ragazzi impareranno l'uso di base dei programmi di fotoritocco al fine di utilizzarli consapevolmente. Saranno infine chiamati ad essere protagonisti di un'esposizione finale, una mostra fotografica aperta in un luogo del territorio, da loro curata tanto nei contenuti quanto nella loro promozione: creazione di didascalie efficaci, slogan, brani narrativi anche multilingue a corredo degli scatti, sono solo alcune delle ulteriori competenze che

verranno attivate durante questo progetto. L'idea è che possa raccogliere scatti “consapevoli”, che ci parlano di qualcosa attraverso la sensibilità di ciascuno, e con sensibilità. Il vero traguardo è difatti proprio questo: sviluppare, in un mondo ormai pervaso dalle immagini, un’educazione visiva capace di risvegliare un senso critico non soltanto estetico ma anche etico: quando scattare una foto e quando non scattarla, in che modo farlo, quanto credere o non credere a quello che si vede; tutte tematiche che attraverseranno l’intero percorso e a cui cercheremo di dare risposta insieme agli studenti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Obiettivo finale è la realizzazione di una mostra con scatti “consapevoli”, che ci parlano di qualcosa attraverso la sensibilità di ciascuno, e con sensibilità. Il vero traguardo è difatti proprio questo: sviluppare, in un mondo ormai pervaso dalle immagini, un’educazione visiva capace di risvegliare un senso critico non soltanto estetico ma anche etico: quando scattare una foto e quando non scattarla, in che modo farlo, quanto credere o non credere a quello che si vede; tutte tematiche che attraverseranno l’intero percorso e a cui cercheremo di dare risposta insieme agli studenti.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Ri-PASTICCIAMO

L'attività coinvolge le classi 2,3,4,5 dell'Istituto per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Colle Val d'Elsa. Si tratta di un laboratorio pomeridiano di pasticceria e panificazione le cui preparazioni potrebbero essere rivendute al bar didattico già in esecuzione. Si propongono dei moduli orari per tutte le classi del Corso di Enogastronomia e per le classi seconde , sia per l'orientamento sia per il consolidamento delle competenze. Sono previsti interventi di esperti di gelateria , pralineria, panificazione che potrebbero offrire il loro contributo anche a titolo gratuito. Aderisce al progetto anche la classe terza della Sede Carceraria di Ranza. Il modulo si svolgerà in orario pomeridiano e sarà incentrato esclusivamente sulle preparazioni di pasticceria. I dolci prodotti non verranno venduti né all'interno né all'esterno dell'Istituto. Non sono previsti interventi di esperti esterni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto si pone come obiettivo lo sviluppo e/o il consolidamento di una o più competenze professionali previste dal curricolo, e per un contributo contro la dispersione scolastica.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Cucina

MISCELI-AMO

Il progetto vuole far conoscere agli studenti delle classi terze, quarte e quinte dell' indirizzo Bar-Sala e Vendita dell'Istituto per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera il fascino del lavoro del Barman e della preparazione dei cocktails. Verranno effettuate lezioni teoriche e pratiche a cura di esperti esterni (professionisti del settore). Gli incontri saranno orientativamente sei/sette organizzati in base agli impegni dei professionisti esterni e avranno una durata di 2-3 ore (indicativamente), il tutto verrà svolto in orario pomeridiano

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

  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

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto si pone come obiettivo lo sviluppo e/o il consolidamento di una o più competenze professionali previste dal curricolo, e la competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale che implica la comprensione ed il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Questo implica un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Sala-Bar

MONDO 3D A TAVOLA

L'attività coinvolge la classe quarta dell' indirizzo Cucina dell'Istituto per l'Enogastronomia e

Ospitalità Alberghiera di Colle Val d'Elsa. Si tratta di un corso pomeridiano che ha per oggetto l'utilizzo della stampante 3D per uso alimentare e che prevede la collaborazione di Siena Food Lab.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto si pone come obiettivo lo sviluppo e/o il consolidamento di una o più competenze professionali previste dal curricolo e il prevenire la dispersione scolastica.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet

Cucina

INSEGNARE LE ECCELLENZE. MODELLI DI QUALITA' E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Il progetto coinvolge le classi terze (3A e 3B/C) dell'Istituto Professionale per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle Val D'Elsa che nel secondo quadrimestre, all'interno della disciplina Scienze degli Alimenti, affronteranno il tema della composizione e della qualità della carne. Successivamente ciascuna classe effettuerà una visita presso i tre stabilimenti produttivi coinvolti nel progetto Salcis, Renieri e Viani e i tecnici e i professionisti delle aziende incontreranno le classi focalizzando l'attenzione sulla qualità del prodotto, la tracciabilità e la corretta conservazione. Il progetto verrà svolto sia nelle ore della mattina che nel pomeriggio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto intende essere l'avvio di un percorso di collaborazione tra l'IIS B. Ricasoli e le realtà del territorio volto alla valorizzazione delle eccellenze.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

STORYTELLING CULTURALE E L'ARTE AI TEMPI DEI SOCIAL

Il progetto coinvolge la classi 3B/C, 4B 5A2/B, 5B dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle Val D'Elsa e ha per oggetto la loro partecipazione guidata al laboratorio didattico di Storytelling culturale organizzato dal Museo della Mezzadria Senese a Buonconvento.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

  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

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto ha come finalità lo 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.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Accoglienza turistica-Informatica

CONOSCERE IL FIUME ELSA: IL CUORE PULSANTE DELLA CITTA' DI COLLE VAL D'ELSA

Il progetto coinvolge le classi 2A e 2B dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle Val D'Elsa. Il seguente percorso didattico si propone di stimolare la curiosità e l'interesse alla conoscenza della propria realtà, così da finalizzare tali conoscenze

alla promozione e all'adozione di atteggiamenti di valorizzazione del proprio territorio, sentito come comune patrimonio da rispettare e da tutelare.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto ha lo scopo di educare le nuove generazioni alla responsabilità individuale e collettiva verso i beni comuni, promuovendo il senso di legame con il proprio territorio in un'ottica di tipo emozionale, esperenziale e didattica.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

LEGALITA'

Il progetto coinvolge le classi quarte e quinte dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle Val D'Elsa e prevede un incontro con la Guardia di Finanza o la Questura di Siena sui temi di "abuso di alcool, abuso di sostanze stupefacenti, utilizzo del falsino, per comprenderne le conseguenze legali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto ha lo scopo di far sviluppare agli studenti comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità.

Destinatari	Classi aperte parallele

Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna

PELLEGRINI DI SPERANZA

Il progetto coinvolge le classi quarte e quinte dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e verte sulla realizzazione di un elaborato per il concorso promosso dalla Diocesi di Siena che ha la finalità di avvicinare gli studenti alla riflessione sul tema della speranza in occasione del Giubileo della Chiesa Cattolica 2025.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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

- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Il progetto ha lo scopo di far sviluppare agli studenti 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.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna

INSEGNARE LA PACE E LA CURA : I CARE ABOUT PEACE

Il progetto coinvolge le classi 1A, 1C, 2A, 3B/C dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e prevede l'insegnamento della cura e della cultura alla pace.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Il progetto ha lo scopo di sviluppare negli studenti 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.

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna

PROGETTARE E ANIMARE COMUNITA' EDUCANTI

Il progetto coinvolge le classi prime, seconde e terze dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ed è finalizzato alla diffusione di una cultura più paritaria e al contrasto degli stereotipi di genere con l'intervento di un esperto per la prevenzione della violenza di genere.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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

  valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli

studenti

Risultati attesi

Il progetto ha lo scopo di far sviluppare agli studenti 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 e la consapevolezza dei diritti e dei doveri.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna

PCTO 24/25

Il progetto coinvolge le classi seconde, terze, quarte, quinte dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle Val D'Elsa. Gli obiettivi del progetto sono: a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali; d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva delle aziende/strutture ospitanti e del territorio nei processi formativi; e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Attraverso i PCTO si concretizza il concetto di pluralità e complementarità dei diversi approcci nell'apprendimento. Il mondo della scuola e quello dell'impresa/struttura ospitante non sono più considerati come realtà separate bensì integrate tra loro, consapevoli che, per uno sviluppo coerente e pieno della persona, è importante ampliare e diversificare i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento.

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Cucina, Sala-Bar, Accoglienza Turistica
Aule	Magna
	Aula generica

PROGETTO INCLUSIONE

Il progetto coinvolge l'intero Istituto Bettino Ricasoli e prevede il 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.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

1) Accrescere la qualità dell'offerta formativa della scuola, prevedendo attività e realizzando progetti finalizzati a promuovere e favorire l'attivazione di pratiche inclusive all'interno dell'Istituto; 2) Favorire una stretta sinergia di buone prassi tra l'Istituto Tecnico Agrario di Siena, l'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle val d'Elsa e l'Istituto Professionale Agrario di Montalcino; 3) Favorire l'inclusione di alunni con DSA e altri BES certificati e non certificati; 4) Promuovere e garantire la conoscenza e l'applicazione delle procedure nel rispetto della normativa nella gestione degli alunni con DSA e altri BES certificati e non certificati;

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

AGRILAB

Il corso si svolgerà in parte al Centro di Ricerca e trasferimento tecnologico dell'Università di Siena Santa Chiara Lab (5 ore), in parte presso il nostro istituto e azienda dove saranno svolte

attività in campo, in serra e rielaborazione dati (10 ore). Il corso coinvolge gli studenti delle classi quarte del tecnico agrario, quasi sempre divisi in piccoli gruppi di lavoro e si svolge in orario curriculare. Gli argomenti dei seminari tecnici e dei laboratori sono stati interamente co-progettati con i docenti dell'Università di Siena e sviluppati appositamente per gli studenti delle classi quarte del tecnico agrario: - Telerilevamento, GPS e laser scanner applicati al territorio. - Utilizzo dei droni in agricoltura. - Utilizzo del LI-COR per lo studio degli scambi gassosi e dell'attività della clorofilla (sullo stato di salute delle piante). - Metodi previsionali (parassiti e malattie). - Utilizzo delle centraline di sensori. - Recupero degli scarti delle filiere in ambito agrario - Valutare la Carbon footprint.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto permetterà di aumentare le conoscenze sulle potenzialità dell'agricoltura di precisione e l'utilizzo di avanzate tecnologie di monitoraggio e previsione. Oltre agli obiettivi disciplinari e trasversali, il progetto ha obiettivi di orientamento verso le scelte di studio e lavoro in un settore altamente tecnologico e in espansione.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni e docenti dell'Universita' di Siena

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Scienze

Aule Aula generica

SOSTENIBILITA' D'IMPRESA:DALLA TEORIA ALLA PRATICA PER LE CLASSI QUINTE

Il corso ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti delle classi quinte ai temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale con particolare riguardo alle aziende del settore agricolo e delle produzioni primarie. Il primo modulo (6 ore) analizzerà i principi fondamentali della sostenibilità e l'importanza per le aziende moderne, il quadro normativo di riferimento, le linee guida internazionali. e la raccolta dati attraverso gli indicatori chiave di performance (KPI). Il secondo modulo (6 ore) tratterà i percorsi di sostenibilità con casi studio di aziende agroalimentari e vitivinicole e le certificazioni di sostenibilità. Il corso si articola in due moduli di 6 ore ciascuno divisi in quattro incontri della durata di tre ore e sarà svolto in modalità curricolare all'interno dell'insegnamento dell'educazione civica

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Far comprendere come la sostenibilità d'impresa sia legata alla sostenibilità economica, sociale e ambientale e come questi tre aspetti siano tra loro imprescindibilmente connessi. Azioni per rendere un'azienda sostenibile

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

ALLEVATORI CUSTODI DEL "GALLO NERO"

Il progetto, già avviato al nostro Istituto nell'anno scolastico 2023/2024 è promosso dal Gruppo Archeologico Salingolpe Odv di Castellina in Chianti. Tale attività potrà effettuarsi sia mediante presentazioni in aula del progetto stesso sia con la condivisione delle buone pratiche finora messe in atto per il recupero e la valorizzazione di questa antica razza avicola locale. Si prevede, inoltre, la cessione gratuita di alcuni soggetti in standard da affidare direttamente all'Istituto al fine di procedere autonomamente – con nostro eventuale supporto in termini di know-how – allo studio e alla valorizzazione della razza in termini didattici per le attuale e future generazioni di studenti. Articolazione del progetto: Modulo didattico: Lezione introduttiva all'argomento con l'Associazione Salingolpe, con proiezione slide e discussioni cooperative, inerenti alla razza avicola (Valdarno), sue caratteristiche principali e attitudini, stato attuale dell'arte, spiegazione progetto: suoi obiettivi e limiti, e primo approccio zootecnico in ambito rurale. Affidamento e cura degli esemplari: Quotidianamente gli alunni della classe 2A si occuperanno a turno della gestione dei due esemplari in voliera (circa 15 minuti al giorno - 1-2 studenti).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

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

Risultati attesi

Riproduzione e cura degli esemplari: Gestione delle uova e dei pulcini da dare in affidamento da parte degli studenti e docenti coinvolti nel progetto.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

OPERATORE AGRITURISTICO

Il progetto extracurricolare è rivolto alle classi terze e quarte dell'Istituto Tecnico Agrario di Siena .Durante il corso verranno trattati i concetti generali sull'Agriturismo; avvio dell'attivita' agrituristica; promozione del territorio rurale ; elementi normativi per l'attivita' agrituristica; vendita in agriturismo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

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

- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Conseguimento attestato di operatore agrituristico.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

CLIMA E AMBIENTE

Il progetto avviene in collaborazione con Kioto Club Agree CAP; prevede, fra novembre 2024 e aprile 2025 una serie di visite di studio per le scuole, selezionando buone pratiche di interesse all'interno della rete di Kyoto Club, distribuite geograficamente su tutto il territorio nazionale, in modo da permettere ad ogni scuola di partecipare, in giornata, con una o due classi. Il progetto copre le spese di trasporto per tutti i partecipanti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Maturazione di una coscienza ecologica attraverso la conoscenza dei legami tra clima e ambiente

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

CURIOSANDO IN TOSCANA

Il progetto coinvolge le classi dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e prevede la collaborazione della giornalista e regista Monica Bartalozzi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Il progetto ha come scopo la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con la comunità locale e le imprese.

Risorse professionali	Docenti Interni ed Esperti Esterni

UNO SCRITTORE FRA I BANCHI

Il progetto è destinato agli alunni delle classi del biennio dell'Istituto Tecnico Agrario di Siena e avrà come attività la lettura del romanzo "Lo chiamavano Tempesta" e il successivo incontro con l'autore per discussione. L'obiettivo che si pone questa attività è stimolare e motivare alla lettura.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Potenziare la comprensione di un testo.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

QUALITA' E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE E DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Questo progetto extracurricolare realizzato con la collaborazione con l'Ist. Zooprofilattico di Siena consentirà ai corsisti -alunni delle classe terza indirizzo "Produzione e trasformazione dei prodotti" dell'Istituto Tecnico Agrario di Siena- di acquisire competenze in termini di tutela della sanità e del benessere animale nonché controllo dell'igiene degli allevamenti per garantire qualità delle produzioni primarie, sicurezza degli alimenti di origine animale e salute del consumatore. Il corso si articolerà su quattro incontri nella sede dell'Istituto di viale Toselli; le esperienze laboratoriali avranno focus su biopsia, indagini sulla qualità degli alimenti, sorveglianza epidemiologica, produzione di terreni colturali e approfondimento sui vaccini come presidio sanitario. Trattandosi di attività laboratoriali, la partecipazione dei corsisti sarà organizzata e calendarizzata su gruppi di lavoro (numero partecipanti da concordare con gli esperti della struttura host).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Competenze e conoscenze sui temi proposti.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esperto veterinario

"LEGALITA' E' LIBERTA'"... 'GALEOTTO FU L'INCONTRO"

La validità didattica di questo percorso consiste principalmente nel far conoscere agli studenti, attraverso modalità e strumenti concreti, il valore, universalmente condiviso, della legalità. Questo progetto, infatti, può costituire un importante punto di partenza per spronare la classe a riflettere sul concetto di giustizia, di legalità e su quanto il rispetto di questi sia il fondamento del vivere civile. Attraverso un itinerario storico – culturale, dunque, si prepareranno le classi del plesso di Colle di Val d'Elsa a un confronto con studenti della sezione carceraria della Casa di Reclusione di Ranza (San Gimignano) dove preziose risulteranno le testimonianze dirette di esperienze concrete. Toccare con mano la realtà carceraria e conoscere la legalità attraverso questo scambio potrà, infatti, stimolare nei giovani studenti la volontà di esplorare la cultura della legalità anche al di fuori dei banchi di scuola maturando una seria riflessione lungo il percorso di crescita e di affermazione della propria identità di cittadino d'Italia e del mondo. Risulterà, infine, interessante sottolineare quanto la scuola, la cultura e l'istruzione siano risultate fondamentali nel percorso rieducativo e di consapevolezza morale. A conclusione del progetto si disputerà una partita di calcio con in campo gli studenti dell'Istituto Enogastronomico della sede di Colle di Val d'Elsa e i corsisti della sede carceraria. Il gioco di squadra, infatti, può insegnare a comprendere in modo concreto, attraverso la corretta pratica sportiva, quei valori di rispetto, di collaborazione e di attenzione alla regola che sono stati centrali nel progetto sulla legalità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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

Risultati attesi

• Fornire agli studenti gli strumenti di conoscenza per avviare una riflessione personale e critica sulle molteplici tematiche inerenti il concetto di legalità • Acquisire una capacità di critica e di autocritica per una maggiore consapevolezza dei propri comportamenti • Prevenire il disagio, la devianza e i comportamenti a rischio • Analizzare e superare i pregiudizi per un maggiore e consapevole senso della realtà • Promuovere e rafforzare la consapevolezza che la legalità è il pilastro di una civile convivenza • Promuovere una nuova cultura di giustizia attraverso l'incontro tra detenuti e giovani per una riflessione sui comportamenti legali e non legali • Conoscere l'istituzione carceraria e le sue finalità • Conoscere l'importanza dell'istruzione e della scuola anche attraverso percorsi narrati da detenuti e dall'esperienza maturata a scuola • Consentire agli studenti di vedere con i propri occhi cosa significa essere detenuti e prendere coscienza che anche questi ultimi sono parte integrante della nostra società • Conoscere alcuni testi relativi alla legalità, all'importanza dell'istruzione e dell'educazione carcerazione in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030

Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

CLIMA E CIBO

Il progetto curricolare è indirizzato ad alcune classi del triennio dell'Istituto Tecnico Agrario. Il

percorso tratta del cambiamento climatico come uno dei fattori che più mette a rischio il nostro futuro e crea disuguaglianze. La relazione tra clima e cibo è a doppio senso: il sistema agroalimentare è responsabile di un terzo delle emissioni di gas serra; la crisi climatica colpisce in modo particolarmente grave i sistemi alimentari. Gli studenti saranno portati a riflettere sul tema, attraverso la comprensione della correlazione tra stili alimentari, scelte di consumo, modalità di produzione del cibo. Metodologia: - strumenti di metodologia attiva; - cooperative learning; - attualizzazione del percorso teorico con una uscita presso il supermercato

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Obiettivi: - comprendere come i nostri stili alimentari siano connessi al cambiamento climatico, così come le diverse modalità di produzione del cibo che scegliamo; - stimolare scelte di consumo più responsabili e attivare meccanismi di condivisione di queste con gli adulti di riferimento; - allenare al pensiero complesso per ri-generare nuovi modi di abitare il Pianeta; - riflettere sul concetto di giustizia climatica (a livello geografico, sociale, economico);

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Progetto Unicoop Firenze

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

CLOSE THE GAP

Il progetto è indirizzato alla classe 3 Viticoltura ed Enologia dell'Istituto tecnico Agrario. Il percorso parte da una campagna Coop del 2021 e offre l'occasione per riflettere su un tema di scottante attualità. Attraverso i consueti strumenti di partecipazione attiva e didattica cooperativa, modulati in relazione alla fascia di età dei partecipanti, le ragazze e i ragazzi saranno portati a riflettere sulla disuguaglianza di genere e sui piccoli grandi gesti che si possono compiere nel quotidiano per contrastarla, anche a partire dai prodotti di consumo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Riconoscere stereotipi e pregiudizi; Riflettere sul tema delle differenze in ambito familiare, scolastico ed extrascolastico; Promuovere modelli di parità di genere; Ridefinire il valore della diversità come elemento di ricchezza; Migliorare la comprensione del concetto di identità e far

affiorare l'immagine che ognuna/o ha di sé; Stimolare la riflessione sui condizionamenti sociali che causano la disparità di genere.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Unicoop Firenze

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

PARTECIPATION 4 CHANGE:PERSONE AL CENTRO DEL CAMBIAMENTO

Il progetto è indirizzato alle classi quarte dell'Istituto Tecnico Agrario di Siena. I Laboratori di Ricerca-Azione nelle Scuole Secondarie di secondo grado Realizzazione di un ciclo laboratoriale strutturato in 3 fasi, per un totale di 12h, che ripercorrono le 3 dimensioni concettuali fondamentali dell'educazione alla cittadinanza globale: Fase cognitiva (2 incontri/4h) Conoscenza ed approfondimento delle diverse dimensioni delle crisi climatiche e introdurre gli ambiti di azione territoriale volti alla mitigazione delle stesse. 2H- AGRICOLTURA & SUOLO & CAMBIAMENTO CLIMATICO 2H- TECNICHE DI LAVORAZIONE DEL SUOLO E PIANTE BIOINDICATRICE Fase socio-emotiva: 1 incontro esperienziale sul campo (5 ore) Confronto con realtà del territorio impegnate a contrastare i cambiamenti climatici attraverso i diversi possibili focus (agroecologia, economia circolare, mobilità sostenibile, energia). USCITA: SEMINA A MANO DEL GRANO SOLIBAM. Bugdet: 'E necessario un supporto economico della scuola per il bus e per il grano. . Quanti ragazzi? Fase comportamentale (o dell'attivismo): 1 incontro di co-progettazione (3 ore) Ultimo incontro di restituzione finalizzato a raccogliere idee e proposte a contrasto della crisi climatica da attivare a scuola o in città con un'attenzione particolare rivolta ai giovani. 3h, Insieme ad un educatrice/facilitatrice: estrazione della informazione e dati per elaborare proposta di cartellonistica Gli studenti, attraverso i laboratori di RicercaAzione, acquisiscono le conoscenze e le nozioni teoriche legate al loro territorio; applicano il metodo scientifico (osservazione, sperimentazione, misura e induzione), il pensiero critico attraverso l'indagine e produzione di risultati. Imparano ad interagire con gli attori del territorio, cercando

informazioni e aprendo un dialogo sulle tematiche di progetto (l'impatto del cambiamento climatico sul proprio territorio, e come questo può colpire diversi attori della società). Sono in grado di selezionare e di trasmettere le conoscenze acquisite ai propri pari e alla comunità educante attraverso una proposta per costruire il Paper di Azione per il Clima. Raccontano la propria esperienza attraverso una proposta di attivismo e coprogettata costruito tra pari delle diverse scuole aderenti al progetto; fanno network con gli studenti delle altre scuole, esprimono le proprie opinioni e condividono con la comunità educante opinioni, pareri e soluzioni che riguardano il proprio futuro e il futuro del territorio in cui vivono.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Sviluppo della conspevolezza del ruolo fondamentale che ogni individuo ha nel riuscire a portare avanti i cambiamenti.

TUTELA DELLE TARTUFAIE

Collaborare con l'associazione di tartufai senesi al fine di coinvolgere i nostri studenti in interventi di manutenzione delle tartufaie naturali e coltivate presenti nel territorio di Montalcino. L'attività si svolgerà in orario scolastico e sarà integrata da interventi anche in aula di esperti dell'associazione inerenti ad aspetti salienti della pratica di cerca del tartufo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Acquisire conoscenze nell'ambito della tutela dei tartufi

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

AGRICOLTURA SICURA E SOSTENIBILE

Il progetto extracurriculare e' dedicato agli alunni delle classi del triennio dell'IIS Professionale Agrario. Fornire informazioni utili all'applicazione delle pratiche agronomiche con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale. Sostenere la prevenzione e la gestione dei rischi aziendali; stimolare l'innovazione, la cooperazione e lo sviluppo della base di conoscenze nelle zone rurali Lezioni teoriche frontali e tecnico pratiche in campo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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

Risultati attesi

Conoscere le potenzialità e i rischi conessi ad un'agricoltura sostenibile

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

TUTELA DELLA BIODIVERSITA' E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Il progetto curricolare destinato alle classi del triennio dell'Istituto Professionale per l'agricoltura di Montalcino si svilupperà seguendo diversi percorsi didattici Tutela della biodiversità - flora e fauna Alimentazione sostenibile Gestione dei rifiuti con l'obiettivo di creare cittadini consapevoli e responsabili nei confronti della tutela dell'ambiente naturale e degli organismi che lo popolano.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

L'obiettivo principale è quello di promuovere nei giovani una mentalità di sviluppo consapevole del territorio, cogliendo e sintetizzando al meglio le interazioni tra uomo, ambiente naturale e risorse.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

PRATICHE SOSTENIBILI

Il progetto rivolto alla classe quarta dell'Istituto professionale per l'agricoltura di Montalcino tratta della tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone, della natura, anche con riguardo alle specie animali e vegetali e alla biodiversità, e più in generale con la protezione dell'ambiente.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Sviluppo di sensibilità e competenze in ambito della tutela ambientale.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

LEGALITA' E TERRITORIO

Il progetto è attuato nella sede di Montalcino. Educazione alla legalità significa favorire la consapevolezza della necessità del rispetto delle norme. Il contrasto ad ogni forma di criminalità e illegalità e in particolare la criminalità contro la persona, contro i beni pubblici e privati. La diffusione territoriale della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che hanno favorito la nascita e la crescita delle mafie e i suoi effetti economici e sociali, identificando comportamenti privati che possano contribuire a contrastare ogni forma di criminalità. Lezioni frontali, convegni e dibattiti pubblici.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Sensibilizzare ai temi della legalità.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

ME LA GODO FINO ALLA FINE

Formazione rivolta alla componente studentesca delle classi 5°di Montalcino. N. 1 incontro di 2 ore così articolato: breve presentazione della Legge 2019/2017 (Norme in materia di consenso informato e Disposizioni Anticipate di trattamento)presentazione delle carte e regole del gioco esercitazione singola e a coppie Il Go Wish Game è un gioco di carte che ha lo scopo aiutare le persone a identificare e documentare i propri desideri, valori preferenze in merito alle cure fine vita. Le GoWish Cards guidano modo semplice leggero, il dialogo su tematiche estremamente delicate introducendo concetti stimolano riflessioni confronto sulla vita. Il Go Wish Game è un gioco di carte che ha lo scopo aiutare le persone a identificare e documentare i propri desideri, valori preferenze in merito alle cure fine vita.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Insegnare a riflettere su tematiche delicate.

Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE, PRIMO LIVELLO

Il corso in oggetto è destinato agli studenti della classe terza di Montalcino ed è il primo dei tre livelli previsti da AMI - Ambasciatori dei Mieli d'Italia, l'associazione che si occupa sul territorio italiano di formare gli esperti in analisi sensoriale del miele che convergeranno poi nell'Albo Nazionale degli Esperti di analisi sensoriale del miele. La proposta si affianca a quelle già previste nel nostro plesso: analisi sensoriale dell'olio di oliva, del formaggio e, soprattutto, il primo livello del corso di analisi sensoriale del vino organizzato da ONAV per la classe quinta, andando in questo senso a completare un percorso di profonda conoscenza dei prodotti del nostro territorio a disposizione dei nostri studenti. Il corso, ambizioso e di alto livello qualitativo, è articolato in modo da fornire fondamentali conoscenze sui processi di produzione del miele di qualità, i suoi aspetti chimici peculiari, le strategie di valorizzazione e le norme che ne regolano il commercio, con poi un serrato studio delle tecniche di analisi sensoriale, rivolte a mieli polifloreali e ai sedici principali mieli monofloreali presenti in Italia, oltre che ai possibili difetti riscontrabili e alle tecniche produttive per evitarli. Le parti teoriche delle lezioni saranno sempre accompagnate da prove pratiche di degustazione, con strategie di miglioramento della memoria sensoriale che permetterà agli studenti, una volta terminato il corso ed ottenuto il relativo certificato di primo livello, riconosciuto dall'Albo e da tutte le associazioni di apicoltura italiane, di avere una consapevolezza e una preparazione assolutamente spendibile in ambito lavorativo. Particolare importanza, in questo senso, sarà data anche all'oralità, alle strategie per raccontare al meglio un prodotto, al raggiungimento quindi di competenze di padronanza dell'italiano in contesti formali e sociali. Docente del corso è la prof.ssa Mallaby, membro del consiglio direttivo di AMI e già docente del corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele tenuto lo scorso anno, una professionista capace e in grado di trasmettere passione e competenze solide,

comprovate in molti anni di docenza nel centro e nord italia, con uno stile didattico pregno di leggerezza e curiosità, in grado di rendere l'esperienza complessiva, normalmente destinata ad adulti, adatta ai nostri studenti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Conseguimento attestato corso di primo livello sull'analisi sensoriale del miele.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Docenti interni ed esperti esterni

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

AGRIMEDIA

Il progetto curricolare rivolto alle classi seconda, terza e quarta dell'Istituto Professionale di Montalcino mira a creare una piattaforma multimediale che offra podcast, web radio e articoli, con l'obiettivo di divulgare notizie e informazioni aggiornate sul settore agricolo. Gli studenti

impareranno a produrre contenuti multimediali, gestire una piattaforma web e promuovere il sito attraverso strategie digitali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Realizzazione di piattaforma digitale informativa

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

COMUNICAZIONE E MARKETING PER LE AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO

Il progetto ha l'obiettivo di formare gli studenti dell'Istituto Professionale per l'agricoltura di Montalcino sulle strategie di comunicazione e marketing specifiche per il settore agricolo, con

particolare focus sulle aziende vinicole. Gli studenti impareranno a promuovere prodotti agricoli e vinicoli attraverso strumenti di marketing digitale e tradizionale, costruendo piani di comunicazione efficaci che rispecchino le peculiarità del settore.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Competenze sui temi trattati.

Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

BRAND POSITIONING E PACKAGING SOSTENIBILE PER I PRODOTTI AGRICOLI LOCALI

Il progetto mira a sviluppare nei ragazzi del biennio dell'Istituto professionale per l'agricoltura di Montalcino competenze nel branding e nel design di packaging sostenibile, con un focus

specifico sui prodotti agricoli locali. Gli studenti lavoreranno alla creazione di un marchio distintivo e di un packaging ecocompatibile per un prodotto agricolo scelto, promuovendo il valore del prodotto sul mercato e sensibilizzando i consumatori alla sostenibilità ambientale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Competenze circa i temi trattati

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti	Attività
Titolo attività: SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO	· Ambienti per la didattica digitale integrata **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** L'azione #6 del Piano Nazionale Scuola Digitale "Politiche attive per il BYOD" (Bring your own device - ovvero porta un tuo dispositivo) mira a garantire a tutti gli studenti una formazione digitale che parta dal saper usare i propri dispositivi in maniera consapevole e adeguata: "La scuola digitale, in collaborazione con le famiglie e gli enti locali, deve aprirsi al cosiddetto BYOD (BringYour Own Device), ossia a politiche per cui l'utilizzo di dispositivi elettronici personali durante le attività didattiche sia possibile ed efficientemente integrato". La tecnologia, se utilizzata in modo responsabile e corretto, fornisce agli studenti opportunità innovative per incrementare la loro cultura, in linea con quanto specificato nel PNSD. Il nostro Istituto vuole favorire tale processo garantendone la sicurezza attraverso una modalità di interazione che contribuisca al miglioramento dell'ambiente educativo e di apprendimento. Pertanto, l'uso improprio dei dispositivi digitali mobili a scuola non è ammesso e viene sanzionato, in relazione alla gravità dell'infrazione, in base a quanto stabilito dal Regolamento di Istituto. Nella logica di Jonassen del "non imparare da, ma imparare con", il Byod è un modello che si inserisce nell'innovazione didattica diversificando gli ambienti di apprendimento e proponendo un approccio più attivo e costruttivista.
Titolo attività: ACCESSO	· Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)

Ambito 1. Strumenti	Attività
ACCESSO	Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi
Titolo attività: IDENTITA' DIGITALE IDENTITA' DIGITALE	· Un profilo digitale per ogni studente Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi · Un profilo digitale per ogni docente Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Ambito 2. Competenze e contenuti	Attività
Titolo attività: COMPETENZE DEGLI STUDENTI COMPETENZE DEGLI STUDENTI	· Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento	Attività
Titolo attività: UN ANIMATORE DIGITALE IN OGNI SCUOLA ACCOMPAGNAMENTO	· Un animatore digitale in ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

L'Istituto Istruzione Superiore "B. Ricasoli" ha attivato i servizi della piattaforma G Suite for Education che Google mette gratuitamente a disposizione delle scuole e delle università. Questa "Suite" è costituita da un insieme di applicazioni. Le principali sono: la posta elettronica, i documenti condivisi (Google Drive), il Calendario, i siti web (Sites) e Google Classroom (classi virtuali). Le funzionalità sono le stesse, praticamente identiche anche a quelle degli account Gmail di tipo privato, ma la grande differenza è nelle condizioni d'uso: per le GSfE la proprietà dei dati rimane in capo all'utente, con totale protezione e privacy e priva di pubblicità, mentre per gli account privati le possibilità di "intromissione" da parte di Google sono numerose. L'obiettivo di questa iniziativa è ottimizzare, attraverso le tecnologie di rete, l'attività didattica e la circolazione delle informazioni interne, come comunicazioni, documentazione e didattica (tramite uso di applicazioni specifiche). Le applicazioni della "G Suite for Education" consentono di gestire in modo efficace il flusso informativo all'interno dell'istituto attraverso tre strumenti principali e relative applicazioni:

- Comunicazione: Gmail, Hangouts, Calendar,
- Gruppi, Google+
- Archiviazione: Drive
- Collaborazione: condivisione di Documenti, Fogli, Presentazioni, Moduli, Sites e di Google Classroom per la gestione di una classe virtuale.

Ad ogni studente sarà assegnata una casella postale composta dal proprio cognome e nome seguita dal nome di dominio della scuola, esempio: cognomenome@iisricasoli.edu.it.

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento	Attività
	Gli studenti potranno utilizzare la casella di posta all'interno del dominio @iisricasoli.edu.it e ad uso esclusivo per le attività didattiche della scuola. L'account G Suite for Education è attivato anche per tutti i docenti dell'Istituto con le stesse modalità previste per gli studenti. Le applicazioni Google Education consentono di gestire in modo efficace il flusso informativo dell'intero istituto, attraverso quattro strumenti principali: la Posta Elettronica, il Calendario, la Gestione Documenti (Drive), e Google Classroom. In particolare queste ultime costituiscono un ambiente cloud sicuro, progettato per stimolare in modo specifico gli apprendimenti, per aiutare gli insegnanti a creare e raccogliere i materiali didattici, compiti senza ricorrere a supporti cartacei e per fornire materiali di studio e di riflessione, anche nella prospettiva della flipped classroom. Queste sono tutte "applicazioni web" o "cloud", accessibili cioè mediante un semplice browser, senza necessità di installare alcun software sui computer personali potranno contribuire al miglioramento delle competenze digitali degli studenti e dei docenti.
Titolo attività: FORMAZIONE DEL PERSONALE FORMAZIONE DEL PERSONALE	· Alta formazione digitale **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** Il progetto è rivolto al personale docente per il potenziamento delle competenze digitali necessarie alla creazione di ambienti di apprendimento innovativi anche in linea con l'azione 1.4 del PNRR.

Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

IST. PROF.LE AGRICOLTURA MONTALCINO - SIRA00901Q
IST. PROF.LE ALBERGHIERO COLLE - SIRC00901P
CASA CIRCONDARIALE-SAN GIMIGNANO - SIRH00901X
IST. TECNICO AGRARIO SIENA - SITA00901G

Criteri di valutazione comuni

La valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli alunni e delle alunne, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove la autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze.

Valutazione in entrata
Per le classi 1^ e 3^ tutti i docenti sono tenuti a verificare i livelli di partenza degli studenti. Le prove d'ingresso sono concordate dai docenti delle discipline o delle aree disciplinari in modo da garantire uniformità di valutazione dei livelli di partenza degli alunni.
Per le classi 2^, 4^ e 5^ gli obiettivi cognitivi trasversali e la programmazione didattica vengono elaborati sulla base della conoscenza pregressa degli alunni da parte degli insegnanti; i nuovi insegnanti accertano il livello di partenza dei singoli alunni attraverso opportune e concordate rilevazioni della preparazione di base.

Va tenuto presente che la valutazione in entrata è una doverosa indagine del livello di competenze in possesso degli alunni che consente al docente di impostare la propria programmazione con maggiore attendibilità e che, dunque, resta esclusa dalla valutazione sommativa quadrimestrale; in particolare i test d'ingresso sono valutati in fasce di livello.

Le prove di verifica
La verifica è parte integrante del processo di insegnamento-apprendimento e svolge un ruolo fondamentale nel rapporto fra programmazione e valutazione; in prima istanza, riguarda i criteri e gli strumenti con cui si effettua il monitoraggio dei risultati dell'apprendimento degli studenti. Non coincide con la valutazione, che è un processo più ampio e complesso, ma offre elementi fondamentali per esprimere una valutazione motivata. Allo stesso tempo la verifica permette ai docenti di fare il punto sullo stato di avanzamento dell'attività didattica e di trarre utili conclusioni in ordine ai tempi e ai modi della programmazione, all'efficacia della metodologia adottata, alla tempestività di interventi di recupero, se necessari, all'opportunità di iniziative di approfondimento. Per questo gli interventi di verifica sono, per quanto possibile, frequenti, diversificati e distribuiti uniformemente durante il corso dell'anno scolastico.

Secondo le esigenze dettate dalla specificità delle singole discipline, dai diversi stili cognitivi degli alunni e dalle opportunità legate alla didattica, possono essere utilizzate le seguenti tipologie di verifica:
• test
• colloqui
• produzioni scritte (in forma di saggio breve, articolo di giornale, tema tradizionale, analisi dei testi, relazioni, progetti, dettati, riassunti..)
• attività di laboratorio
• prove pratiche
• prove grafiche
• risoluzione di casi tecnico-pratici

Il giudizio relativo all'esito della prova viene espresso in decimi ed è l'occasione per fornire allo studente e all'insegnante indicazioni circa lo stato di avanzamento verso la competenza. Per adempiere alle finalità formative che le competono, è necessario che la valutazione sia interpretata come occasione in cui il docente guida lo studente ad appropriarsi di competenze anche autovalutative, fornendo indicazioni sulle strategie da utilizzare per superare difficoltà e carenze.

Per la valutazione delle attività pratiche che si svolgono in azienda, viene utilizzata una apposita scheda di valutazione, compilata ogni volta dal docente incaricato, che tiene conto della frequenza, del possesso dei DPI (guanti, occhiali) e degli strumenti necessari e dell'impegno e partecipazione all'attività, nonché dell'abilità nell'esecuzione di particolari operazioni.
Le relative valutazioni confluiscono:
• in Scienze della Terra per le classi prime;
• in Scienze e Tecnologie applicate per le classi seconde;

• nel voto pratico delle discipline tecniche per il triennio.

Come ribadito dalla C.M. n. 94 del 18/10/2011, anche quando le materie non prevedono il voto di pratica (es.: Scienze della terra, Scienze e Tecnologie Applicate), il voto può essere espressione di una sintesi valutativa frutto di diverse forme di verifica, strutturate e non, quindi pratiche.
Qualora lo studente non fosse in possesso dei dispositivi o dell'abbigliamento necessario per svolgere l'attività pratica (divisa per l'attività di cucina ,sala o accoglienza per l'istituto enogastronomico; scarpe, guanti e occhiali per gli Istituti Agrari) non potrà accedere all'attività e quindi essere valutato relativamente a questa. Ciò comporterà una valutazione equivalente a "non classificato" nelle discipline tecniche sopra citate

La valutazione è uno dei momenti più alti e impegnativi della professionalità docente, poiché coinvolge non solo il grado di preparazione degli studenti, ma tutto il processo educativo nel suo insieme. Si possono distinguere due diversi aspetti:
1. la valutazione formativa condotta attraverso osservazioni, domande esplorative, volte ad evidenziare i tempi, i modi e i ritmi con cui ciascun alunno affronta il percorso verso la conoscenza e l'autonomia personale. Nella valutazione formativa ogni studente è valutato individualmente, a garanzia della sua unicità;
2. la valutazione sommativa esprime le abilità e le competenze acquisite dagli alunni in riferimento alla loro spendibilità sociale. Nella valutazione sommativa lo studente è valutato in rapporto al raggiungimento dei livelli di abilità e competenza prefissati; su tali livelli si opera una valutazione comparativa.
la valutazione formativa tiene conto di:

• qualità dei rapporti interpersonali
• interesse, partecipazione e collaborazione
• impegno e motivazione allo studio
• consapevolezza del valore delle conoscenze acquisite
• autonomia operativa e decisionale
• gestione del disagio e dello stress

La valutazione sommativa tiene conto di:
• conoscenze e competenze acquisite
• trasferibilità delle conoscenze in contesti diversi
• utilizzo degli strumenti e dei linguaggi specifici
• acquisizione del metodo di studio
• capacità critico-analitiche

Per gli studenti con difficoltà specifiche di apprendimento (DSA) , la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo dei cicli, tiene conto delle specifiche situazioni di tali alunni, dichiarate nel Piano Didattico Personalizzato, firmato dalla famiglia, e si avvale quindi degli strumenti metodologico- didattici compensativi e dispensativi ritenuti più idonei

La valutazione sommativa è coerente con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee Guida di cui ai DPR 15 marzo 2010, n 87, n 88 e n 89, è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale e ha come parametro di riferimento gli obiettivi specifici previsti per ciascuna disciplina di ciascun anno dell'indirizzo seguito.

Invalsi
Il nostro Istituto partecipa alle rilevazioni Nazionali dei livelli di apprendimento ai fini della valutazione nazionale del sistema di istruzione e della qualità del proprio servizio Al termine del biennio gli studenti oltre alle prove di verifica formative e sommative somministrate dai propri docenti sono sottoposti ad una valutazione esterna per mezzo di prove standardizzate di italiano e matematica (Invalsi). I risultati, puntualmente analizzati ogni anno e misurati con quelli degli anni precedenti sono ritenuti significativi ai fini di una più ampia valutazione del processo di apprendimento degli studenti; inoltre permettono un confronto con realtà scolastiche analoghe per tipologia. Le programmazioni degli insegnanti terranno conto dei punti di debolezza emersi ponendosi quindi l'obiettivo di guidare gli alunni in un percorso che porti all'acquisizione di nuove competenze.
Anche agli studenti del quinto anno vengono somministrate prove nazionali standardizzate per le discipline: Italiano, Matematica e Inglese.

Allegato:

RUBRICHE DI VALUTAZIONE IPA MONTALCINO.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo

elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione Civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica. Si allega la rubrica di valutazione.

Allegato:

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER educazione civica.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i regolamenti approvati dall'Istituzione scolastica ne costituiscono i riferimenti essenziali.
Il voto di condotta "concorre, unitamente alla valutazione degli apprendimenti, alla valutazione complessiva dello studente"; ciò significa che assume un proprio peso nella media dei voti, calcolata per l'attribuzione dei crediti formativi. La valutazione con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal consiglio di classe nei confronti dell'alunno cui sia stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'articolo 4, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.
"La valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportata dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi". A questo si aggiunge quanto stabilito dalla L. 150/2024 "Revisione della disciplina in materia di valutazione delle studentesse e degli studenti, di tutela dell'autorevolezza del personale scolastico nonché di indirizzi scolastici differenziati", in base alla quale il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, di fronte a una valutazione del comportamento pari a 6/10 sospende il giudizio, assegnando allo studente la composizione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da presentare prima dell'inizio del nuovo anno scolastico; la mancata presentazione dell'elaborato o una sua valutazione insufficiente comportano la non ammissione dello studente all'anno successivo. Laddove sia un candidato interno da ammettere all'Esame di Stato a riportare una valutazione del comportamento pari a 6/10, il Consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di discussione durante l'Esame di Stato.

L'istituto si avvale dei seguenti criteri di valutazione della condotta:

VOTO 10
Si segnalano i seguenti elementi: frequenza assidua, puntualità in classe, partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte , (comprese le attività di alternanza scuola lavoro, le uscite didattiche, le attività in orario pomeridiano legate al curriculo scolastico), puntuale rispetto delle consegne, rispetto dei regolamenti scolastici, di tutti coloro che operano nella scuola; rispetto degli spazi e dei beni altrui; disponibilità a collaborare costruttivamente con insegnanti e compagni al raggiungimento degli obiettivi
formativi.

VOTO 9
Si segnalano i seguenti elementi: frequenza assidua, puntualità in classe, partecipazione attiva alle lezioni e alle attività proposte (comprese le attività di alternanza scuola lavoro, le uscite didattiche, le attività in orario pomeridiano legate al curriculo scolastico), puntuale rispetto delle consegne, rispetto dei regolamenti scolastici, di tutti coloro che operano nella scuola; rispetto degli spazi e dei beni altrui; disponibilità a collaborare costruttivamente con insegnanti e compagni al raggiungimento degli obiettivi formativi.

VOTO 8
Si segnalano i seguenti elementi: frequenza e/o puntualità in classe quasi regolare, sufficiente interesse e partecipazione selettiva alle lezioni. Rispetto puntuale delle consegne e dei regolamenti scolastici; episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni; rispetto di tutti coloro che operano nella scuola; rispetto degli spazi e dei beni altrui; selettiva disponibilità a collaborare costruttivamente con insegnanti e compagni al raggiungimento degli obiettivi formativi.

VOTO 7
Si segnalano i seguenti elementi: frequenza irregolare e/o scarsa puntualità in classe, assenze in concomitanza di verifiche scritte /orali e/o di attività proposte dalla scuola; segnalate inadempienze nel rispetto dei regolamenti scolastici, dei compagni e/o di coloro che operano nella scuola; episodiche mancanze di rispetto delle strutture e dei beni altrui; generale passività nel collaborare costruttivamente con insegnanti e compagni al raggiungimento degli obiettivi formativi.

VOTO 6
Si segnalano i seguenti elementi: elevato numero di assenze. Infrazioni disciplinari e/o sospensioni dalle lezioni, derivanti anche da uno solo dei seguenti elementi: “inosservanza del Regolamento d’Istituto, comportamenti che violino il rispetto della persona e delle cose (anche nel corso di attività

svolte al di fuori della scuola)".

VOTO 5
Si segnalano i seguenti elementi: Atti molto gravi nei confronti di persone o cose che abbiano comportato sanzioni disciplinari e sospensione dalle lezioni o che comunque siano tali da prospettare sanzioni di allontanamento dalla comunità scolastica.

Ricordiamo che il voto di condotta è uno strumento educativo. La tabella sopra indicata sarà utilizzata dai Consigli di Classe come riferimento generale, in quanto per ogni alunno sarà comunque opportuno tener conto della situazione personale (malattie, accertate situazioni di difficoltà).
I VOTI DA 1 A 5 SARANNO ASSEGNATI AGLI STUDENTI INCORSI IN AZIONI DIPARTICOLARE GRAVITA' CHE ABBIANO COMPORTATO SANZIONI DISCIPLINARI ≥15 GG.

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

La non ammissione è deliberata in presenza di materie con definitiva valutazione insufficiente, quando non si presentino le condizioni previste per la sospensione del giudizio. Tale valutazione è formulata dal consiglio di classe all'unanimità o a maggioranza e cosi verbalizzata. Il consiglio di classe si attiene alla normativa vigente per quanto riguarda l'ammissione all'esame di Stato.

VALIDITA' ANNO SCOLASTICO
Il DPR del 22 giugno 2009 (art 14) detta le disposizioni sulla validità dell'anno scolastico. Si prevede che "ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascun studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite"..."a condizione comunque che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo."
Di conseguenza la Circolare n 20 del 4 marzo 2011 precisa che: per la determinazione del limite minimo di frequenza si tenga conto del monte ore annuale delle lezioni, che consiste nell'orario complessivo di tutte le discipline e non nella quota oraria annuale di ciascuna disciplina. Le istituzioni scolastiche dovranno definire preliminarmente il monte ore annuo di riferimento, assumendo come orario di riferimento quello curriculare e obbligatorio. L'art 11 del decreto

legislativo n 59/2004 parla di “orario annuale personalizzato”. Come rientranti nel monte ore annuale del curricolo di ciascun allievo sono considerate tutte le attività oggetto formale di valutazione intermedia e finale da parte del Consiglio di Classe. È compito del Consiglio di Classe verificare se l’allievo abbia superato il limite massimo di assenze e se tali assenze impediscano di procedere con la valutazione, vista la non sufficiente permanenza del rapporto educativo. In caso contrario, cioè se per lo studente può essere ritenuta comunque opportuna una valutazione, si procederà con il verificare se parte di tali assenze possano rientrare nelle deroghe previste dal Collegio e possano essere cosi “sottratte“ dal computo complessivo.
Il Collegio docenti ha deliberato che le deroghe consentite sono le seguenti:
- gravi motivi di salute adeguatamente documentati terapie e/o cure programmate;
- donazioni di sangue;
- partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
- adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato o altro giorno come giorno di riposo.
Le certificazione mediche devono essere prodotte immediatamente subito dopo l’assenza.
I Consigli di Classe che decideranno di applicare le deroghe metteranno a conoscenza della loro scelta i colleghi del Collegio Docenti con una relazione.
Per quanto riguarda l'Istituto professionale enogastronomico con sede nel carcere di Ranza vanno poi indicate ulteriori deroghe:
- motivi lavorativi legati all'organizzazione interna dell'Istituto di pena;
- partecipazione a processi;
- trasferimento momentaneo presso altro Istituto di Pena.

Criteri per l’ammissione/non ammissione all’esame di Stato

Sono ammessi all’esame di stato conclusivo i corsisti che, nello scrutinio finale, conseguono una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina valutata con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, ivi comprese quelle per le quali è stato disposto, ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti prevista nel Patto Formativo nei percorsi di istruzione per adulti, l'esonero dalla frequenza delle discipline ad esse riconducibili. I candidati con voto di comportamento uguale a sei decimi sono ammessi all'Esame di Stato con l'obbligo di presentare in sede di colloquio un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale. In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il credito scolastico.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Nel triennio della scuola secondaria superiore il Consiglio di Classe deve attribuire alla fine di ogni anno ad ogni singolo alunno un punteggio. Al termine del percorso scolastico la somma di questi definisce il punteggio di ammissione all'Esame di Stato, come stabilito dal D.lgs. 62/2017, art. 15, e dalla recente integrazione della L. 150/2024, di cui si riporta di seguito il comma 2-bis: "Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi".
A partire dalle suddette norme vigenti per l'attribuzione del credito scolastico il Collegio dei Docenti ha deliberato le seguenti direttive.
Il punteggio del credito scolastico viene assegnato secondo i seguenti criteri:
• calcolo della media aritmetica dei voti scrutinati e relativa scelta del range di voti a questa corrispondenti (vedi tabella A)
• Se la media aritmetica nella sua parte decimale è maggiore o uguale a 0,50, verrà attribuito il massimo della fascia, altrimenti il minimo.
Alla media dei voti scrutinati saranno sommati ulteriori decimali nel caso in cui l'alunno presenti "crediti formativi" che certifichino la partecipazione ad attività scolastiche ed extrascolastiche (In particolare vedi Allegato 8).
Gli alunni con sospensione del giudizio effettueranno a settembre una verifica che miri a testare il raggiungimento deli obiettivi minimi precedentemente stabiliti dal docente della disciplina stessa. L valutazione ottenuta dall'alunno sarà di massimo 6. Per l'attribuzione del credito si procederà esattamente utilizzando gli stessi criteri dello scrutinio di giugno.

Allegato:

tabella attribuzione crediti PTOF.pdf

Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

La nostra scuola rivolge una particolare attenzione agli alunni con BES. Per gli studenti con DSAp è previsto un insegnante referente, così come per gli alunni con sostegno. All'inizio dell'anno scolastico vengono effettuati incontri con le famiglie di tutti gli alunni DSA, al fine della compilazione di PDP che rispondano alle esigenze del singolo studente. Per gli alunni con PEI si tengono regolarmente i GLO. Per gli studenti che seguono una programmazione a obiettivi minimi è prevista la partecipazione al GLO di tutti i docenti del consiglio di classe, mentre per gli alunni con programmazione differenziata partecipano solo alcuni docenti delle diverse aree di apprendimento, designati dal Consiglio di Classe. Grazie al PEZ gli studenti con L.104 usufruiscono di un monte orario aggiuntivo, ore che possono svolgere anche i docenti curricolari. L'Istituto Ricasoli fa parte dell'albo scuole "Dislessia Amica"; ha ottenuto questo riconoscimento in ragione del fatto che una buona parte dei suoi docenti ha partecipato alla formazione proposta dall'Associazione Italiana Dislessia. Le attività a cui fanno riferimento gli insegnanti di sostegno o le figure professionali specifiche sono attività laboratoriali o di piccolo gruppo, classi aperte, laboratori protetti ecc. L'Azienda Agraria annessa all'Istituto Agrario viene quotidianamente utilizzata per progetti mirati all'inclusione, all'acquisizione di competenze pratiche e al potenziamento dell'autonomia personale degli studenti disabili attraverso ad esempio il progetto "Orto sinergico". La scuola ha una bassa percentuale di alunni stranieri per i quali viene attivato un progetto di potenziamento linguistico L2 allo scopo di favorire l'apprendimento della lingua italiana e una maggiore inclusione in un contesto culturale diverso dal proprio.

Tra le criticità possiamo affermare che il numero dei docenti di sostegno non è sempre sufficiente rispetto ai bisogni degli alunni. In particolare, la presenza di casi gravi richiede la massima copertura oraria possibile per cui le ore del progetto PEZ e la presenza della figura dell'educatore per i casi più gravi risultano preziose.

Studenti con Bes sono da considerarsi anche quegli studenti che per gravi problemi di salute, ampliamente documentati e certificati, necessitano dell'attivazione della scuola in ospedale (SIO) e/o dell'istruzione domiciliare (ID) perché sono impossibilitate alla frequenza. La scuola in ospedale viene attivata per una degenza superiore ai 15 giorni. I docenti ospedalieri e il consiglio di classe di appartenenza dell'alunno ospedalizzato elaborano una progettazione condivisa. L'istruzione domiciliare può essere richiesta dalla famiglia in qualsiasi momento dell'anno, per un periodo non

inferiore ai 30 giorni, anche non consecutivi. Il consiglio di classe di provenienza dell'alunno ospedalizzato predispone il PDP, indicando obiettivi, finalità del progetto didattico- educativo, metodologie e modalità di valutazione. Per questi studenti può essere anche attivata la didattica a distanza.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:
La nostra scuola rivolge una particolare attenzione agli alunni con BES. Per ogni plesso del Ricasoli sono stati nominati due insegnanti referenti, uno per gli alunni con DSAp e uno per coordinare il lavoro degli insegnanti di sostegno. Per gli studenti con DSAp e per quelli tutelati dalla L. 104/1992 vengono redatti rispettivamente un PDP o un PEI; tali documenti sono monitorati nel corso dell'anno e condivisi costantemente con la famiglia. Per gli alunni con PEI si tengono regolarmente i GLO, cui partecipano tutti i docenti in caso di programmazione con obiettivi minimi e solo alcuni docenti designati dal C.d.C. in caso di programmazione differenziata. L'Istituto Ricasoli fa parte dell'albo scuole "Dislessia Amica"; ha ottenuto questo riconoscimento in ragione del fatto che una buona parte dei suoi docenti ha partecipato alla formazione proposta dall'Associazione Italiana Dislessia. Vengono realizzati progetti specifici di inclusione, anche in collaborazione con soggetti esterni. L'Azienda Agraria annessa all'Istituto Agrario viene quotidianamente utilizzata per progetti mirati all'inclusione, all'acquisizione di competenze pratiche e al potenziamento dell'autonomia personale degli studenti disabili, attraverso il progetto "orto sinergico". Inoltre, grazie al Progetto PEZ, ci sono ore aggiuntive di sostegno. La scuola ha un'incidenza di studenti di origine straniera limitata, tuttavia per favorire una loro migliore inclusione è stato redatto e approvato un Protocollo di Accoglienza per studenti stranieri che ha visto l'attivazione di un corso di potenziamento dell'italiano come lingua seconda. L'Istituto si contraddistingue per l'attenzione che dedica alle attività di recupero che si svolgono sia nelle ore curricolari, sia di pomeriggio per gli studenti con maggiori difficoltà di apprendimento. Con l'istituzione del curriculo dell'Educazione civica si è posta particolare attenzione ai progetti che prevedono il rispetto e la promozione delle differenze culturali e di genere. Gli studenti con particolari attitudini sono spronati attraverso la realizzazione di progetti personalizzati e la partecipazione a concorsi e gare nazionali che possano rivelarne le potenzialità e i talenti.
Punti di debolezza:
Il numero dei docenti di sostegno non è sempre sufficiente rispetto ai bisogni degli alunni. In particolare, la presenza di casi gravi richiede la massima copertura oraria possibile e questo

condiziona l'attribuzione delle ore di sostegno ad altri alunni. Talvolta la scuola media inferiore non segnala sempre in modo adeguato le problematiche degli studenti disabili in ingresso. E' necessario un confronto più puntuale tra docenti relativamente ai criteri di valutazione per alunni con DSAp e alunni che seguono una programmazione per obiettivi minimi. Resta senza dubbio da potenziare la personalizzazione dell'azione educativa anche allo scopo di far prendere maggiore coscienza agli studenti del proprio stile di apprendimento.

Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL
Associazioni
Famiglie

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

E' il documento nel quale sono descritti gli interventi integrati ed equilibrati tra loro, predisposti per l'alunno; mira ad evidenziare gli obiettivi, le esperienze, gli apprendimenti e le attività più opportune mediante l'assunzione concreta di responsabilità da parte delle diverse componenti firmatarie. Il PEI viene redatto dai docenti di sostegno e curricolari in accordo con la famiglia e con gli operatori sanitari, in seguito a un incontro che avviene nei mesi di ottobre/novembre. Successivamente, è inviato alle famiglie e alla fine del primo e del secondo quadrimestre si tiene una verifica intermedia e finale volta a verificare in itinere i risultati ottenuti.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Nella definizione del PEI sono coinvolti i docenti di sostegno, che predispongono la bozza; l'operatore sanitario e la famiglia che collaborano alla stesura del PEI e lo sottoscrivono.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Al momento dell'iscrizione, la famiglia dell'alunno deve inviare alla segreteria, contestualmente alla domanda di iscrizione, l'attestazione della disabilità L. 104/1992, la diagnosi funzionale e il certificato di idoneità alla frequenza di istituti d'istruzione secondaria superiore, nei quali sono previste attività di laboratorio (ai sensi dell'art. 3 comma 3.4 della Circolare Ministeriale 363 del 23 dicembre 1994). La famiglia mantiene inoltre i contatti con gli specialisti che seguono l'alunno ed aggiorna tempestivamente la scuola informandola e consegnando la documentazione richiesta. Inoltre partecipa alla stesura finale del PDF e del PEI e li sottoscrive. Infine, tiene i contatti con i docenti curricolari e di sostegno, informandosi sull'andamento dello studente. La famiglia dell'alunno Dsa al momento dell'iscrizione deve inviare alla posta elettronica istituzionale il certificato attestante il disturbo specifico di apprendimento, rilasciato dalla ASL o da un ente accreditato. Partecipa con scadenza regolare agli incontri con il coordinatore di classe per la presa visione e sottoscrizione dei monitoraggi del Pdp che vengono effettuati alla fine del I quadrimestre e alla fine dell'anno scolastico. La famiglia si impegna ad aggiornare la certificazione e comunicare eventuali variazioni alla scuola.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti di sostegno	Partecipazione ai GLO
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Progetti territoriali integrati
Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti territoriali integrati

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

Per gli alunni con DSAp/BES le verifiche sia scritte che orali devono prevedere l'uso di strumenti compensativi e dispensativi. Le verifiche scritte devono essere ridotte nei contenuti o prevedere tempi più lunghi, quelle orali devono essere programmate e comunicate alla famiglia in anticipo. La

verifica orale a compensazione della verifica scritta sostituisce quest'ultima nella valutazione. E' essenziale ricordare che, per la scuola secondaria di secondo grado, la normativa vigente prevede per gli alunni diversamente abili tre possibili percorsi scolastici: 1. percorso curricolare (descritto nel PTOF dell'istituto); 2. percorso globalmente riconducibile agli obiettivi previsti per la classe (così come riporta esplicitamente l'art. 15, comma 3 dell'O.M. 90 del 2001, come si usa dire secondo una prassi consolidata, ma priva di riferimenti normativi, "per obiettivi minimi"). In tal caso per "obiettivi minimi" si intendono tutte le conoscenze e le competenze di base, trasversali e didattiche, ritenute irrinunciabili per essere ammessi alla classe successiva e, nel caso delle classi terminali, necessarie per affrontare l'Esame di Stato e conseguire il diploma. E' consentito che l'alunno diversamente abile sostenga le prove INVALSI e/o dell'Esame di Stato con tempi più lunghi, modalità equipollenti e/o disponendo di strumenti compensativi, se previsti dal PEI; 3. percorso con programmazione differenziata (ai sensi dell'art. 15, comma 4 dell'O.M. 90/2001), vale a dire un percorso individuale proposto ad un alunno le cui competenze o caratteristiche cognitive siano tali da non consentire l'accesso ai contenuti/obiettivi previsti dai programmi ministeriali, per parte o tutte le discipline previste dal curricolo. Tale tipologia di programmazione non consente raggiungimento del diploma. La programmazione differenziata può prevedere anche attività esterne alla classe in ragione del progetto di vita concordato con la famiglia.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Per assicurare continuità nella realizzazione del progetto di vita dei ragazzi, la scuola accompagnerà gli alunni certificati e le loro famiglie nel passaggio alla vita adulta collaborando con le istituzioni (Provveditorato, Enti Territoriali di riferimento) e tutte le risorse presenti nel territorio; l'Istituto proporrà progetti di alternanza scuola-lavoro nel tentativo di individuare l'ambiente più idoneo nel quale inserire i ragazzi alla fine del percorso scolastico.

Aspetti generali

ORGANIZZAZIONE ORARIA

L'anno di attività didattica, anche ai fini della valutazione intermedia degli apprendimenti, viene diviso in due quadrimestri, il primo dei quali termina il 20 gennaio.

Gli orari settimanali di lezione sono articolati in forma omogenea per l'intero anno, da lunedì a venerdì.

L'unità oraria di lezione (u.o.l.) è fissata in 58 minuti per il Professionale Agrario e il Tecnico Agrario e in 60 minuti per l'Istituto Professionale Alberghiero di Colle di Val d'Elsa e per quello con sede nella Casa di Reclusione di S. Gimignano località Ranza.

L'organico dell'autonomia viene impiegato in base alle esigenze didattiche, organizzative e progettuali delle istituzione scolastica. I docenti dell'organico dell'autonomia concorrono alla realizzazione dell'offerta formativa con attività di insegnamento, potenziamento, organizzazione, progettazione e coordinamento.

EVENTI

L'Istituto organizza nel corso dell'anno scolastico alcuni eventi aperti a tutta la cittadinanza che sono ulteriori occasioni di crescita per i nostri studenti, nonché di consolidamento con gli stakeholders, le famiglie e il territorio. Gli appuntamenti che sono divenuti oramai eventi che gli studenti e la comunità educante attendono ogni anno con rinnovato entusiasmo sono due: "Calici d'Autunno" e la "Giornata Enologica". "Calici d'autunno" è una iniziativa che si tiene nel mese di novembre, durante la quale vengono proposte degustazioni dei prodotti del territorio (vino, olio, miele, formaggio, tartufo) a cura degli alunni del Tecnico Agrario di Siena e del Professionale Agrario di Montalcino. Inoltre viene servito durante la serata un buffet e alcuni cocktail preparati dagli alunni dell'Enogastronomico di Colle di Val d'Elsa e dell'Enogastronomico di Ranza. Durante l'evento viene fatta la cerimonia di consegna dei diplomi del Corso Enotecnico dell'a.s. precedente. L'altro evento è la "Giornata Enologica" che si tiene a fine anno scolastico. Le classi del Tecnico Agrario di Siena hanno a disposizione un budget da usare per la realizzazione di progetti afferenti al tema proposto dal docente referente "Eventi", tema che ogni anno cambia. Nell'occasione sono allestiti degli stand in cui vengono proposte degustazioni di vini e prodotti agroalimentari del territorio preparati dagli

studenti. Nel pomeriggio precedente si tiene un convegno dove le classi 5° presentano gli elaborati sul tema della Giornata Enologica. Gli eventi si finanziano attraverso donazioni da parte di aziende del territorio e con un contributo chiesto agli ospiti. Allo scopo di fidelizzare e creare il senso di comunità e di appartenenza alla scuola vengono ideati e realizzati vari prodotti (felpe, t-shirt, grembiuli, etc.) con il logo dell'Istituto Ricasoli stampato, i quali possono essere prenotati dagli studenti e dal personale scolastico e che sono messi in vendita durante i vari eventi realizzati.

Pubblicazione di foto sul sito Istituzionale e sui canali social di Istituto

Ai sensi del comma 1 bis, dell'art. 2-ter questo Istituto si riserva la possibilità di pubblicare sul proprio sito Istituzionale e sui canali social di Istituto immagini e video degli studenti che li ritraggono impegnati in attività concernenti il seguente Piano Triennale dell'Offerta Formativa , coerentemente con i principi sanciti dalla carta di Treviso i quali prevedono di ritrarre i minori solo in momenti "positivi" legati alla vita della scuola.

Il periodo di pubblicazione è limitato a quello strettamente necessario a perseguire le finalità della pubblicazione stessa."

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI E MODALITA' DI RAPPORTO CON L'UTENZA

Gli Uffici di segreteria sono collocati per l'Istituto Tecnico Agrario in Via Scacciapensieri, 8 - 53100 Siena. I riferimenti telefonici sono: tel. 0577 332477, fax 0577 333243.

Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico - sede di Colle di Val D'Elsa: Via Dei Mille 10 - 53034 Colle di Val D'Elsa (SI): tel. 0577 908274, fax 0577 908635.

Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico - sede nella Casa di Reclusione di S. Gimignano, Località Ranza: tel. 0577 942120.

Istituto Professionale Agrario - Via Prato Spedale 9, 53024 Montalcino (SI): tel.0577 1793342.

Segreteria e Dirigente scolastico: e-mail: siis00900q@istruzione.it

Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	Il vicario sostituisce il D.S. in caso di assenza o di impedimento o su delega, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi Collegiali, redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno. Garantisce la presenza in Istituto, secondo l'orario stabilito, per il regolare funzionamento dell'attività didattica. Assicura la gestione della sede, controlla e misura le necessità strutturali e didattiche, riferisce alla direzione sul suo andamento.	2
Funzione strumentale	1.GESTIONE PTOF - AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO E TEST INVALSI Organizza la realizzazione dei progetti. Organizza, coordina le riunioni attinenti al proprio ambito e gli incontri di coordinamento organizzativo. Gestisce le attività di autoanalisi e di autovalutazione dell'istituto fornendo informazioni riguardo alla qualità dei processi messi in atto, ai risultati prodotti e al grado di soddisfazione raggiunto. Opera in sinergia con le altre F.S., i referenti dei singoli progetti, i direttori dei dipartimenti, e i responsabili delle commissioni. Lavora con il Dirigente Scolastico e, relativamente a specifiche questioni di natura economico-amministrativa,	4

con il DSGA per la realizzazione del piano annuale dell'offerta formativa Svolge un'azione di sostegno operativo per tutti i docenti impegnati nella realizzazione di iniziative progettuali. 2. PERCORSI COMPETENZE TRASVERSALI (PTCO) E POLI TECNICI Organizzazione e coordinamento delle attività di Alternanza Scuola Lavoro e di Stage.Predisposizione, organizzazione e gestione progetti relativi ad attività di Stage e di Alternanza Scuola Lavoro. Collaborazione per rapporti con l'Università, Enti, Istituzioni, Associazioni, Aziende del territorio, Studi professionali ecc per convenzioni e accordi. Collaborazione con i Coordinatori delle classi interessate dalle attività di Alternanza Scuola Lavoro e Stage e con i coordinatori dei dipartimenti disciplinari. Coordinamento e collaborazione con i tutor dei singoli consigli di classe. Collaborazione con il Dirigente Scolastico e con i Coordinatori di Indirizzo in relazione alle attività connesse all'incarico. Raccordo con il Direttore SGA e con gli Ass. amm.vi preposti. Raccordo con il Dirigente. 3. INNOVAZIONE DIGITALE E MULTIMEDIALE E NUOVE TECNOLOGIE Supportare l'acquisto, la gestione e la manutenzione dei sistemi informatici (PC, LIM, proiettori, Wi-Fi, router, firewall, ecc.) utilizzati da alunni e docenti. Effettuare, in coordinamento con il tecnico informatico per il registro elettronico e il sito d'Istituto. Risoluzione di problemi operativi riscontrati e/o segnalati da terzi, risoluzione di quelli di più basso ordine, escalation di quelli di ordine superiore a tecnici esterni specializzati. Supportare il

coordinamento delle attività di gestione e manutenzione dei sistemi informatici utilizzati da alunni e docenti presso gli altri tre plessi dell'Istituto. 4. INCLUSIONE Coordinare le attività per il sostegno, l'accoglienza, il recupero, l'integrazione e l'inclusione degli alunni BES (alunni Diversamente Abili (DA), svantaggiati, portatori di Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA) stranieri); Gestire, per il tramite dei docenti di sostegno e del referente per gli stranieri, i rapporti con le relative famiglie. Fornire sostegno ai docenti nella fase di accertamento e di rilevazione dei bisogni formativi degli alunni. Predisporre di azioni dirette ed indirette di orientamento e tutoraggio. Gestire rapporti con A.S.L. e altre agenzie del territorio Assumere la responsabilità sussidi didattici alunni Diversamente Abili, soprattutto con riferimento alla erogazione della didattica a distanza. Effettuare attività di ricerca e coordinamento delle attività programmate nei percorsi differenziati e delle attività di recupero/integrazione/inserimento. Garantire la personalizzazione delle procedure valutative rispetto agli stili cognitivi degli allievi con disagio, soprattutto con riferimento alla erogazione della didattica a distanza. Curare la documentazione riguardante gli alunni diversamente abili e successiva archiviazione. Monitorare il livello di inserimento degli alunni e verificare la funzionalità della programmazione dei docenti di sostegno. Elaborazione del Piano per l'Inclusione. Ogni Funzione Strumentale prevede un team di docenti coinvolti in qualità di referenti e di supporto alla funzione stessa.

Responsabile di plesso	FIDUCIARI DI PLESSO. Il FIDUCIARIO di plesso coordina e indirizza tutte quelle attività educative, didattiche e organizzative che vengono svolte nell'arco dell'anno scolastico da tutte le classi secondo quanto stabilito nel PTOF e secondo le direttive del Dirigente. Riferisce ai colleghi le decisioni della Dirigenza e si fa portavoce di comunicazioni telefoniche ed avvisi urgenti. Ci sono n.4 FIDUCIARI AGGIUNTI nel caso in cui i fiduciari di plesso non possano espletare le loro funzioni. Le funzioni del fiduciario sono: Sostituzione del Dirigente Scolastico in caso di impedimento o assenza del medesimo e del collaboratore vicario. Attività di coordinamento e supporto organizzativo; partecipazione agli incontri dello Staff dirigenziale; predisposizione delle sostituzioni dei docenti assenti nella giornata di riferimento ed assegnazione dei docenti alla classe in caso di assenza o impedimento del coordinatore di plesso; cura della registrazione degli avvisi, sul registro di classe, delle eventuali variazioni d'orario adottate per l'assenza dei docenti; autorizzazione dei permessi di entrata posticipata e/o uscita anticipata dai genitori degli studenti; gestione dei problemi di carattere disciplinare che potrebbero verificarsi durante la giornata di riferimento anche con convocazione dei genitori da fissare in orari compatibili con la personale presenza in Istituto; rapporti con docenti, genitori ed alunni per le problematiche a carattere urgente; aggiornamento della registrazione e affissione all'albo delle circolari nella giornata di riferimento; supporto al Dirigente Scolastico per la predisposizione e la	4

	gestione dell'organico; predisposizione in collaborazione con il Dirigente Scolastico e coordinamento degli incontri collegiali e delle attività funzionali all'insegnamento.	
Coordinatore dell'educazione civica	I coordinatori dell'Educazione civica hanno il compito di aiutare i C.d.C. nella realizzazione e nell'attuazione dei curricoli trasversali e di coordinare il lavoro tra le classi. Ne monitorano il progressivo sviluppo confrontandosi con i coordinatori della civica di ogni classe.	4
Coordinatore attività ASL	Organizza l'alternanza a livello complessivo, curando l'organizzazione interna, le relazioni con le imprese e la gestione della documentazione, a partire dalla convenzione. Progetta i percorsi formativi rispetto ai profili di prestazione/competenza, ai curricoli dei diversi indirizzi ed il format del progetto formativo individualizzato. Si relaziona con le altre figure dell'alternanza, coordina e supporta la realizzazione delle attività e dei progetti formativi nelle diverse classi. Realizza progetti formativi d'intesa con enti ed istituzioni esterne alla scuola. Coordina e monitora le attività di PCTO dell'Istituto. Predispone il modello della certificazione delle competenze; individua le aziende per il tirocinio; si relaziona con il tutor interno e d'azienda; predispone la modulistica di accompagnamento (registri, questionari, altro); definire strategie di disseminazione dei risultati.	1
Direttore dell'azienda agraria annessa all'Istituto	l direttore dell'azienda è un docente delle materie professionalizzanti ed assume la funzione di responsabile dell'azienda agraria annessa all'Istituzione scolastica, con compiti di organizzazione delle attività produttive e	1

	commerciali, anche in rapporto alle esercitazioni didattiche e alle attività di alternanza S/L svolte in azienda. Programma e coordina le esercitazioni didattiche e le attività di alternanza S/L da svolgere in azienda. Gestisce gli orari, permessi e ferie, in collaborazione con il Dsga, delle 7 (sette) unità di personale ATA addette all'azienda agraria. Gestisce, in collaborazione con il Dsga, gli acquisti e gli investimenti per l'azienda agraria. Predispone, in collaborazione con il Dsga, programma annuale e del conto consuntivo dell'azienda agraria. Gestisce e sviluppa il Progetto Senarum Vinea. Svolge funzioni di coordinamento secondo gli indirizzi forniti dal dirigente e in collaborazione con i colleghi le seguenti attività di rete: Rete Nazionale degli Istituti agrari (RENISA); Rete degli Istituti agrari della Toscana; Rete Nazionale delle Scuole Enologiche; Polo Tecnico Professionale Eno.Tour.	
Referenti	1. referente Educazione alla salute svolge la funzione di: promuove e coordina iniziative interne, agisce da fulcro tra l'interno e l'esterno della scuola: tiene e mantiene i contatti con gli Enti locali e associazioni 2. referente Eventi, svolge di organizzare eventi, attività ricreative al fine di far conoscere la scuola sul territorio e quindi con lo scopo ultimo di fare orientamento scolastico in entrata. 3. referente Recupero e potenziamento, svolge la funzione di gestire i corsi di recupero pomeridiani oppure in itinere per gli alunni che presentano carenze scolastiche. Tiene contatti con e famiglie degli alunni che presentano situazioni di profitto insufficiente. Promuove corsi di aggiornamento	7

e approfondimento didattico al fine di migliorare il successo formativo. 4. referente Bullismo e cyberbullismo, svolge la funzione di organizzare tutte le iniziative legate al contrastare i fenomeni di bullismo fuori e dentro la scuola e di cyberbullismo; attiva sportelli di ascolto per gli studenti vittime di tali fenomeni. Tiene rapporto con le forze dell'ordine per iniziative da divulgare all'interno della scuola. 5. referente Programma di Mobilità, svolge la funzione di organizzare soggiorno studio per studenti, certificazioni linguistiche ed erasmus per gli alunni dell'Istituto. 6. Addetti stampa e comunicazione social, svolge la funzione di scrivere articoli sulle attività che si svolgono a scuola e che evidenziano legami con il terriotorio e di postarli sui social della scuola. 7. referente Orientamento in entrata e uscita, svolge la funzione di indirizzare gli alunni della scuola secondaria di primo grado alla scelta della nostra scuola presentandola con le sue principali caratteristiche e peculiarità. Svolge anche la funzione di orientare gli studenti della classe quinta alla scelta dell'indirizzi di studi univeritari e corsi di specializzazione psot diploma

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A017 - EX DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	La cattedra è stata impiegata nel potenziamento delle discipline letterarie (9 ore) e nelle discipline genio rurale e tecniche di rappresentazione grafica (9 ore). Impiegato in attività di: • Potenziamento	1
A026 - MATEMATICA	.	1
A027 - MATEMATICA E FISICA	La cattedra è stata destinata ai collaboratori vicari per la gestione e l'organizzazione delle attività all'interno dell'Istituto e per la gestione di tutte le mansioni riguardanti la collaborazione con il dirigente. Impiegato in attività di: • Organizzazione • Coordinamento	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	La cattedra è stata impiegata nel seguente modo: una parte di ore (2) sono state impiegate per il potenziamento della legislazione vitivinicola nel Corso Enotecnico. una parte di ore (2) nello svolgimento del corso Agorà per l'Istituto CPIA in rete con la nostra scuola Una parte di ore (2) nell'insegnamento di economia in classe articolate la restante parte di ore è stata impiegata in supplenze Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE	1 cattedra è stata impiegata nell'organizzazione e gestione dell'azienda annessa all'Istituto (7 ore) e nell'organizzazione delle attività PTCO (11 ore) 2 cattedre sono state impiegate nel potenziamento delle discipline tecniche Impiegato in attività di: • Potenziamento • Organizzazione • Progettazione	2
A054 - STORIA DELL'ARTE	La cattedra, espressione effettiva della classe di concorso A017, è legata al potenziamento dell'insegnamento della storia dell'arte. Il docente svolge anche l'attività di tutor per i PCTO. Impiegato in attività di: • Potenziamento • Organizzazione • Coordinamento	1
ADSS - SOSTEGNO	La cattedra è stata impiegata nell'attribuzione di un maggior numero di ore attribuite agli alunni disabili Impiegato in attività di: • Insegnamento	1
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	La cattedra è legata ad attività di insegnamento della disciplina di Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina. Il docente che la occupa svolge anche attività di tutor per i	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
	PCTO. Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Sovrintende ai servizi generali amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati. Organizza autonomamente l'attività del personale A.T.A. nell'ambito delle direttive del Dirigente scolastico. Attribuisce al personale A.T.A. incarichi di natura organizzativa e le prestazioni di lavoro eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario. Svolge attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è consegnatario dei beni mobili. Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali ed amministrativo – contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzione di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto degli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti al personale A.T.A., posto alle sue dirette dipendenze. Può svolgere attività di studio e di elaborazione di piani e programmi richiedente specifica specializzazione professionale, con autonoma determinazione dei processi formativi ed attuativi. Può svolgere incarichi di attività di tutor, di aggiornamento e formazione nei confronti del personale. Il D.S.G.A., in ambito finanziario e contabile è il responsabile della contabilità e degli adempimenti fiscali.
Ufficio protocollo	Tenuta del protocollo; Stampa del vecchio protocollo; Protocollo atti assegnati in entrata (segreteria digitale); Protocollo documenti cartacei in entrata (segreteria digitale); Protocollo documenti pubblicati nei siti istituzionali (segreteria digitale).

	Tenuta registro protocollo informatico Circolari interne (compresa pubblicazione on-line sul sito web dell'istituzione scolastica o registro elettronico) Gestione corrispondenza elettronica riferite agli indirizzi PEO e PEC (Posta Elettronica Certificata), nonché i residuali flussi analogici. Tenuta archivio cartaceo e archivio digitale. Tenuta e controllo pratiche relative a tutti i progetti da realizzare nell'ambito del PTOF per la parte di propria competenza Consultazione giornaliera dei siti istituzionali dell'U.S.R. Toscana e U.S.P. Siena e le news su home-page portale SIDI. Distribuzione modulistica analogica al personale interno e gestione della modulistica. Gestione raccomandate a mano o servizi tramite ufficio postale per il settore di propria competenza Collaborazione con gli altri settori della segreteria. Gestione istanze di accesso agli atti L. 241/1990 Gestione istanze di accesso civico. Gestione istanze di accesso generalizzato (FOIA). Gestione archivio analogico. Gestione procedure per l'archiviazione digitale. Adempimenti connessi con il D. Lgv. 33/2013 e D. Lgv. 97/2016 in materia di amministrazione trasparente.
Ufficio acquisti	L' ufficio gestisce il patrimonio, l' inventario e il magazzino. Si occupa di: gestione beni patrimoniali. Tenuta degli inventari, discarico del materiale. Si occupa della gestione delle fatture d'acquisto sia dei beni materiali sia delle fatture dei fornitori dell'azienda agraria. Si occupa degli ordini del materiale necessario al regolare funzionamento dell'attività scolastica. Cura e gestione del patrimonio. Tenuta dei registri di magazzino carico e scarico dall'inventario e rapporti con i sub-consegnatari. Collaborazione con il DSGA e con il DS per l'attività istruttoria, esecuzione e adempimenti connessi alle attività negoziali per gli acquisti di beni e servizi o per l'esecuzione di lavori. Collaborazione con il DSGA per la predisposizione del Programma Annuale e Conto Consuntivo. Distribuzione dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) al personale ATA. Cura delle forniture relative alle cassette di primo soccorso. Richieste

	CIG/CUP/DURC comprese le richieste di CIG/CUP/DURC e tutti i controlli sui fornitori (si vedano linee guida 4 dell'ANAC) relativi a visite guidate e viaggi di istruzione. Controlli sui fornitori in base alle linee guida dell'ANAC. Acquisizione richieste d'offerta redazione dei prospetti comparativi. connessi alle attività negoziali. Elaborazione dati per i monitoraggi e per il programma annuale e per il conto consuntivo Elaborazione schede illustrative finanziare progetti PTOF. Attività istruttoria, esecuzione e adempimenti relativi alla gestione delle procedure negoziali comprese quelle svolte sul MEPA Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione. Emissione degli ordinativi di fornitura, compresi gli ODA – Ordini Diretti di Acquisto, anche in adesione alle convenzioni CONSIP, se attive. Carico e scarico materiale di facile consumo. Distribuzione prodotti di facile consumo agli uffici e ai docenti. Distribuzione dei prodotti di pulizia ai collaboratori scolastici. Collabora con l'Ufficio amm.vo per le pratiche relative agli acquisti. Front-office utenza estera relativamente al proprio settore. Trasmette ai fornitori individuati per gli acquisti legati alle attività di esercitazione dell'istituto professionale enogastronomico l'ordine ricevuto dall'AT di cucina, o dai docenti ITP di cucina o altro incaricato alla trasmissione dell'ordine al settore economato.
Ufficio per la didattica	Compito della Segreteria didattica è quello della gestione degli alunni attraverso lo svolgimento delle seguenti mansioni: Iscrizioni Esonero tasse • Permessi permanenti di entrata in ritardo o uscita in anticipo • Assenze • Buoni libro– Assegno di studio • Infortuni degli alunni • Stage • Certificazioni e diplomi tenuta dei fascicoli digitali degli studenti La segreteria didattica Gestione fascicoli alunni sia su portale SIDI che su ARGO ed eventualmente cartaceo. Gestione DB alunni, registro elettronico. Informazione utenza esterna inerente la didattica. Front-office utenza estera relativamente al proprio settore. Gestione registro matricolare. Gestione circolari interne relative a studenti e didattica. Richiesta o trasmissione documenti

inerenti alunni e didattica. Gestione corrispondenza con le famiglie. Gestione monitoraggi e rilevazioni statistiche riferite agli studenti. Predisposizione del materiale per scrutini ed esami. Gestione pagelle, diplomi, tabelloni, scrutini, gestione assenze e ritardi. Gestione e procedure per adozioni libri di testo. Certificazioni varie e tenuta registri esoneri educazione fisica. Gestione denunce infortuni INAIL e Assicurazione integrativa alunni. Collaborazione docenti Funzioni Strumentali per monitoraggi relativi agli alunni. Gestione atti del settore necessari alla predisposizione degli Organici del personale docente. Verifica contributi volontari delle famiglie. Esami di stato. Convocazione consigli di classe e collegio docenti. Adempimenti relativi alle elezioni scolastiche degli organi collegiali. Adempimenti connessi all'organizzazione delle attività previste nel PTOF (es. progetti, iniziative che coinvolgono le classi). Gestione stages/alternanza/tirocini e relativi monitoraggi. Gestione convenzioni scuola/studenti/aziende. Gestione organizzativa viaggi d'istruzione e visite guidate, stesura incarichi (personale interno) dei docenti accompagnatori. Carta dello studente. Gestione iscrizioni ai corsi per le certificazioni informatiche e linguistiche. Gestione borse di studio e sussidi agli studenti. Gestione pagamenti tramite POS e PAGOPA effettuati dai genitori. Compilazione e rilascio certificazioni per detrazioni fiscali delle spese di istruzione non universitarie (contributi volontari, viaggi di istruzione, viaggi, ecc.).. Gestione procedure attivazione corsi di recupero. Trasmissione al docente incaricato della gestione del sito web delle comunicazioni da pubblicare riguardanti gli alunni e la didattica. Comunicazioni con il Centro Impiego relative agli alunni. Gestione degli adempimenti legati alla normativa sulla privacy relativamente al settore di propria competenza** Adempimenti connessi con il D. Lgv. 33/2013 e D. Lgv. 97/2016 in materia di amministrazione trasparente per il settore di propria competenza, in particolare trasmissione al DSGA degli atti di propria competenza soggetti a pubblicazione nella è inoltre a disposizione di genitori e studenti

	che desiderino chiarimenti o supporti per le attività che le competono. Tenuta protocollo informatico per area di propria competenza. Tenuta archivio digitale e cartaceo per il settore di propria competenza. Iscrizioni alunni. Adempimenti relativi ad alunni disabili o con certificazioni DSA (documentazione, PEI, GLHO).
Ufficio per il personale A.T.D.	Gestione degli organici dell'autonomia (per i docenti) e del personale ATA (di diritto e di fatto) sia su SIDI che su ARGO. Tenuta fascicoli personali analogici e digitali. Richiesta e trasmissione documenti relativi al personale attualmente in servizio o che ha prestato servizio presso l'Istituto. Predisposizione e stipula contratti di lavoro. Gestione circolari interne riguardanti il personale. Valutazione domande e compilazione graduatorie supplenze personale docente ed ATA (in particolare per le graduatorie di terza fascia) e relativi controlli sulle autocertificazioni. Compilazione graduatorie interne soprannumerari docenti ed ATA. Certificati di servizio. Servizi di sportello inerenti il personale. Tenuta del registro certificati di servizio. Convocazioni attribuzione supplenze. Front-office utenza estera relativamente al proprio settore. Costituzione, svolgimento, modificazioni, estinzione del rapporto di lavoro. Ricongiunzione L. 29. Quiescenza. Dichiarazione dei servizi. Gestione statistiche assenze personale e pubblicazione dei dati sul sito web della scuola. Gestioni circolari scioperi e assemblee sindacali. Gestione assenze per scioperi e compilazione statistiche di adesione agli stessi. Adempimenti relativi gli infortuni personale docente e ATA (predisposizione per eventuale rivalsa). Rilevazione permessi L.104/92 e inserimento nuove certificazioni. Pratiche cause di servizio. Anagrafe personale. Acquisizione e controllo della documentazione di rito e adempimenti anno di formazione e periodo di prova. Preparazione documenti periodo di prova. Controllo documenti di rito all'atto dell'assunzione gestione supplenze. Comunicazioni assunzioni, proroghe e cessazioni al

centro per l'impiego. Aggiornamento assenze e presenze personale con emissione decreti congedi ed aspettative. Gestione "lavoratori fragili". Autorizzazione libere professioni e attività occasionali. Anagrafe delle prestazioni da comunicare al Ministero della Funzione Pubblica. Compilazione e tenuta del registro dei contratti del personale non di ruolo. Comunicazioni obbligatoria al Centro Impiego territorialmente competente relative ad assunzioni/variazioni/cessazioni. Emissione o richiesta alla scuola competente del provvedimento formale laddove previsto, della convalida del punteggio relativo alla posizione in graduatoria. Controllo a campione sulle autodichiarazioni rese dai dipendenti in sostituzione della documentazione su stati personali e/o titoli- posseduti e servizi prestati. Verifica e convalida dei dati contenuti nelle domande di inclusione nelle graduatorie per il reclutamento del personale all'atto della prima assunzione in servizio. Gestione e rilevazione delle assenze per tutto il personale. Ricezione domande, emissione decreti di assenza retribuiti e con riduzione della retribuzione; comunicazione alla Ragioneria dello Stato Territorialmente competente delle assenze con riduzione stipendiale ed al servizio del MEF "assenze.net" per le relative ritenute su emolumenti retributivi accessori ai fini ricostruzione della carriera. Rapporti con U.S.P. /Ragioneria territoriale/ INPS e ogni altro Ente per gestione di atti relativi al settore assegnato. Visite fiscali. Gestione degli adempimenti legati alle Commissioni relative ad Esami di Stato – libera professione. Atti del settore necessari alla predisposizione degli Organici docenti ed ATA. Tenuta del registro relativo alle uscite del personale per partecipazione ad assemblee sindacali nei limiti di 10 ore pro-capite per anno scolastico. Contratti ore eccedenti e relativo invio alla RTS di Siena; Corsi di aggiornamento e di riconversione relativi al personale. Attestati corsi di aggiornamento relativi al personale. Riconoscimento dei servizi pre-ruolo e ricongiunzione dei servizi, ricostruzioni di carriera, Pratiche pensionamenti, in collaborazione con l'uff. amm.vo. Gestione ed elaborazione del

TFR. Pratiche assegno nucleo familiare. Incarichi del personale Predisposizione incarichi e nomine docenti ed ATA (Funzioni Strumentali, Commissioni, Organigramma, Incarichi aggiuntivi). Verifica rendicontazione attività per erogazione compensi accessori. Gestione degli adempimenti legati alla normativa sulla privacy relativamente al settore di propria competenza** Pubblicare il Curriculum Vitae e la retribuzione del Dirigente Scolastico e tutto quanto previsto dalla normativa in materia di trasparenza. Adempimenti connessi con il D. Lgv. 33/2013 e D. Lgv. 97/2016 in materia di amministrazione trasparente per il settore di propria competenza, in particolare trasmissione al DSGA

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online https://www.portaleargo.it/argoweb/famiglia/common/login_form2.jsp
Modulistica da sito scolastico http://www.iisricasoli.it/index.php/moduli-per-l-utenza

Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Re.Na.I.A

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Enti di ricerca • Enti di formazione accreditati • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali • ASL • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Si tratta della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, nata a Montecatini Terme, per sostenere la Direzione Generale nell'impegno di assicurare alle scuole ed al Paese la certezza di funzionalità degli

Istituti Professionali in genere ed alberghieri in modo particolare. La Rete si occupa dell' attenzione ed organizzazione di corsi di formazione- aggiornamento su tematiche di settore, seminari a tema, convegni, concorsi rivolti ai dirigenti, ai direttori amministrativi, al personale, ai docenti e agli studenti creando sinergie con le filiere produttive emergenti dei diversi territori; inoltre la Rete supporta gli istituti aderenti nelle loro progettazioni e innovazioni didattiche come l'apprendistato e la realizzazione di ristoranti didattici.

Denominazione della rete: Re.N.Is.A

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Università • Enti di ricerca • Enti di formazione accreditati • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali • ASL
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Approfondimento:

Si tratta della Rete Nazione degli Istituti Agrari, ha tra i sui obiettivi quello di promuovere il rinnovamento tecnologica, didattico e scientifico degli Istituti agrari, potenziando e valorizzando le risorse professionali e strumentali mediante la cooperazione e l'integrazione tra le Reti e le Scuole. Si attiva per la promozione e lo sviluppo di attività che vadano ad arricchire l'offerta formativa, promuove l'aggiornamento e la formazione professionale, aiuta nella divulgazione delle buone pratiche delle esperienze didattico professionali tra gli istituti appartenenti alla rete ed anche nelle esperienze relative ai PCTO anche tramite la stipula di convenzioni di collaborazione con gli Ordini professionali.

Denominazione della rete: PTP - POLO TECNICO PROFESSIONALE ENOTOUR SIENA

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Università • Enti di ricerca • Enti di formazione accreditati • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

	• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali • ASL • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: PTP GROSSETO

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

Approfondimento:

Il PTP Grosseto con capofila l'Istituto Leopoldo II° Lorena di cui il nostro Istituto è partner rivolge la sua attenzione a vari settori:

- alla filiera dell'Agribusiness, su tutte le attività mirate al controllo, alla valorizzazione e al marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari, agroindustriali e enogastronomie rispondendo così ad una precisa peculiarità dell'intero Distretto agroalimentare della Maremma, istituito per uno sviluppo della produzione agroalimentare di qualità nel segno della sicurezza e della sostenibilità ambientale.

- alla Cultura coniugando la filiera agroalimentare e turistica con lo spessore storico del paesaggio: dallo studio del paesaggio antico e dalla preistoria alla parcellizzazione agraria e alla rete di canali per la regolamentazione delle acque; dallo studio delle scelte alimentari alle analisi del DNA, alle antiche coltivazioni e tecnologie. La ricerca bio-archeologica è in grado di fornire un supporto strategico nell'ambito di un progetto formativo che è al tempo stesso culturale e imprenditoriale.

- il Turismo incentivando gli aspetti turistici e di profonda conoscenza del territorio con i suoi usi, costumi e tradizioni anche nella riscoperta delle tipicità enogastronomiche locali. Il Polo si propone anche di individuare strategie di comunicazione e marketing per la diffusione di prodotti agroalimentari di qualità e di rafforzare le relazioni tra sistema agroalimentare ed un turismo qualificato, a cui proporre il territorio nella sua vera essenza.

Denominazione della rete: ACCORDO DI COLLABORAZIONE DIDATTICA, FORMATIVA TRA L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA E L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "B. RICASOLI" SIENA

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche

Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Università
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	soggetto coinvolto

Approfondimento:

Si tratta di un rapporto di collaborazione finalizzato alla promozione e allo sviluppo di attività culturali, formative, di aggiornamento, di ricerca e di consulenza. E' stabilita una cooperazione culturale, tecnica e scientifica finalizzata:

1. alla promozione di scambi e alla cooperazione nelle aree della ricerca e della didattica e allo sviluppo di nuove aree di ricerca e di insegnamento, alla divulgazione di informazioni e di documentazioni in tutte le aree di

   comune interesse;

2. a facilitare gli scambi e la cooperazione per la ricerca, le pubblicazioni, la didattica, i servizi agli studenti, l'organizzazione di conferenze, di seminari in tutte le aree di comune interesse;

3. a facilitare lo scambio di studenti interessati a visitare e/o partecipare alle attività di ciascuna delle due Parti.

Gli obiettivi sono dell'Accordo sono:

- definizione di un piano organico di cooperazione tra l'Università e l'IIS Ricasoli individuando settori di

  rilevante interesse comune;

  - promozione di attività formative integrate tra le due strutture.

1. Per il raggiungimento degli obiettivi l'Università e l'IIS Ricasoli potranno organizzare le seguenti attività:

   - progettazione di percorsi formativi di comune interesse adeguati alle esigenze del territorio;
   - cooperazione alla formazione superiore integrata, nell'ambito dei programmi relativi al PNRR;
   - integrazione tra formazione professionale e formazione universitaria, nel contesto degli obiettivi comunitari, con particolare riguardo alla riqualificazione del personale (formazione permanente);
   - divulgazione in ambito Regionale delle iniziative comuni;
   - attività di orientamento e di tirocinio rivolte a studenti e giovani laureati;
   - predisposizione di servizi di supporto progettuale, normativo, tecnico-logistico per l'interazione con le

     strutture pubbliche e private del territorio.

Denominazione della rete: PROTOCOLLO DI INTESA TRA IIS RICASOLI E MARCHESI ANTINORI S.p.A.

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	soggetto coinvolto

Approfondimento:

L'Istituto e l'Azienda Antinori, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze e responsabilità e nel rispetto dei principi e delle scelte di autonomia scolastica delle singole Istituzioni scolastiche, nonché nel rispetto delle caratteristiche dell'Azienda Antinori, con il Protocollo d'intesa intendono promuovere la collaborazione, il raccordo ed il confronto tra il sistema dell'istruzione e formazione professionale e la realtà produttiva da essa rappresentata, al fine di:

- favorire lo sviluppo delle competenze degli studenti nel settore di riferimento;

- coniugare le finalità educative del sistema dell'Istruzione e formazione professionale in raccordo con le esigenze del mondo produttivo del settore, nella prospettiva di una maggiore integrazione tra Scuola e Lavoro;

- favorire l'inserimento dei giovani neo diplomati nel mercato del lavoro.

Denominazione della rete: CONVENZIONE DI COLLABORAZIONE SCIENTIFICO-DIDATTICA TRA IIS RICASOLI, ASSOCIAZIONE TARTUFAI SENESI, ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL GARBO E IL CENTRO DI RICERCA PRODUZIONI VEGETALI della SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	soggetto coinvolto

Approfondimento:

Il Progetto di ricerca prevede:

A) con particolare riferimento al rapporto con CPV: l'implementazione della tartufaia dell'Azienda "La Selva" con altre piante micorizzate, all'interno del percorso formativo dell'ISTITUTO e mediante la collaborazione con CPV nella realizzazione di rilievi, momenti formativi rivolti agli studenti e di collaborazione scientifica finalizzata alla rilevazione di dati necessari per il monitoraggio della crescita e del benessere della tartufaia coltivata;

B) con particolare riferimento al rapporto con le Associazioni di Tartuficoltori: programmazione di interventi di riqualificazione delle tartufaie naturali con l'obiettivo di conservare la biodiversità locale attraverso un'attenta gestione delle tartufaie naturali utilizzando pratiche capaci di favorire, incrementare e salvaguardare la risorsa tartufo e migliorare la gestione della tartufaia anche attraverso l'uso sostenibile di acqua e del suolo. Gli studenti dell'ISTITUTO, attraverso l'uso del CAD, potrebbero progettare l'intervento di recupero degli alvei dove crescono piante tartufigene, e fornire supporto tecnico-formativo alle Associazioni attraverso momenti formativi rivolti agli associati su tecniche di coltivazioni di piante tartufigene, suoli vocati o altri argomenti che verranno reputati

opportuni.

Denominazione della rete: PROTOCOLLO DI INTESA TRA IIS RICASOLI E FEDERALBERGHI SIENA E PROVINCIA-ASSOCIAZIONE ALBERGATORI SIENA

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	soggetto coinvolto

Approfondimento:

L'Istituto e l'Associazione Albergatori, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze e responsabilità e nel rispetto dei principi e delle scelte di autonomia scolastica delle singole Istituzioni scolastiche, nonché nel rispetto delle caratteristic1ie delle singole imprese alberghiere, con il Protocollo d'intesa intendono promuovere la collaborazione, il raccordo ed il confronto tra il sistema dell'istruzione e

formazione professionale e il sistema delle imprese, al fine di:

- favorire lo sviluppo delle competenze degli studenti nel settore di riferimento;

- coniugare le finalità educative del sistema dell'Istruzione e formazione professionale in raccordo con le esigenze del mondo produttivo del settore, nella prospettiva di una maggiore integrazione tra Scuola e Lavoro;

- favorire l'inserimento dei giovani neo diplomati nel mercato del lavoro.

Denominazione della rete: ACCORDO DI RETE TRA CPIA E ISTITUTI SECONDARI SUPERIORI

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'Accordo di Rete tra IIS Ricasoli e CPIA1 Siena è finalizzato alla realizzazione di specifiche misure di sistema destinate a favorire raccordi tra il percorso di istruzione di primo livello - secondo periodo didattico e quello di secondo livello - primo periodo didattico. L'obiettivo è l'attuazione di un

percorso formativo integrato che realizzi, attarverso specifiche misure di sistema, il raccordo tra i percorsi di primo livello-secondo periodo didattico e quelli di secondo livello - primo periodo didattico, relativi all'istruzione tecnica erogati dall'Istituto Ricasoli.

Il percorso formativo integrato permette agli studenti del CPIA 1 di accedere al secondo periodo didattico del secondo livello di istruzione superiore, previo accertamento del Piano Formativo Individuale.

Il percorso formativo integrato si completa con un modulo relativo alle competenze, conoscenze e abilità previste per l'area di indirizzo del percorso di istruzione di secondo livello scelto dall'adulto. Tale modulo è progettato per unità di apprendimento UDA, elaborate dalle istituzioni scolastiche di secondo grado d'intesa con il CPIA.

Denominazione della rete: CONVENZIONE IIS RICASOLI E PALESTRA WORKOUT COLLE VAL D'ELSA

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Associazioni sportive
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: ACCORDO DI RETE SCUOLE

ENOLOGICHE

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Enti di formazione accreditati
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

E' costituita la Rete di scopo tra gli Istituti agrari con speciale ordinamento in Viticoltura ed Enologia denominata "Rete delle scuole Enologiche italiane" con sede presso l'Istituto Capofila. Le finalità della Rete sono:

1. creare un'unione stabile tra le diverse scuole per rappresentare le esigenze delle stesse presso: Ministero, Regioni, Organismi legati al settore agricolo e in particolare viticolo-ebologico;
2. promuovere il rinnova,entop tecnologico, didattico e scientifico;
3. favorire gli scambi di esperienze didattiche e professionali;
4. promuovere momenti di incontro con gli studenti;
5. progettare e realizzare attvità comuni;
6. costruire centri di coordinamento per l'organizzazione e la realizzazione di corsi di ggiornamento, con particolare riferimento alle materie tecniche specifiche del settore;
7. proporre collaborazioni e convenzioni con le associazioni professionali del settore, le Università, i centri di lavoro, gli assessori regionali all'agricoltura, ambiente e formazione professionale;

8. scambiare esperti tra gli istituti per la realizzazione di progetti intergrati;
9. costruire un archivio telematico delle esperienze in atto.

Denominazione della rete: ACCORDO RETE LABORATORIO DEL SAPERE SCIENTIFICO - LSS

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Enti di ricerca
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

Approfondimento:

Il presente accordo ha per oggetto la collaborazione tra istituzioni scolastiche per la realizzazione del progetto “RETE SCUOLE LSS”. La Rete LSS rappresenta un’implementazione dell’Azione regionale di sistema, denominata Laboratori del Sapere Scientifico, avviata nel 2010.
La Rete si costituisce fra le scuol e che hanno terminato, nell’anno scolastico 2012 -2013, il primo percorso triennale finanziato e monitorato dall’Azione Regionale.

La Rete viene implementata, annualmente, con l’accesso delle scuole che terminano il percorso triennale di LSS. L’art. 12 stab ilisce i criteri di accessibilità alla Rete da parte delle Istituzioni scolastiche.
La Rete promuove e sostiene l’ulteriore “allargamento” del numero di scuole che realizzano i

Laboratori del Sapere Scientifico e che si inseriscono coerentemente in questo contesto culturale di approfondimento metodologico e didattico.

L'accordo ha lo scopo di condividere le finalità dell'Azione regionale di Sistema "Laboratori del Sapere Scientifico" che, anche in riferimento agli articoli 6 e 7 del Regolamento istitutivo delle Autonomie Scolastiche (DPR 275/1999), promuove e supporta la costituzione di gruppi permanenti di ricerca/sviluppo per una didattica innovativa nelle discipline scientifiche e matematiche, che ricerchi, sperimenti, verifichi e documenti percorsi di apprendimento finalizzati al miglioramento dell'apprendimento degli alunni.

Dall' a.s. 2020/2021, per le scuole della rete, sono previsti anche la promozione e il supporto di gruppi di ricerca/sviluppo per una didattica innovativa per le discipline Italiano e Geostoria.

Le attività realizzate dalla RETE, programmate annualmente, sono:

- Attività di Disseminazione di LSS: 1. Seminari Zonali e/o provinciali, 2. Attività di disseminazione a

  livello regionale;

- Attività di Consolidamento e implementazione dei LSS nelle singole scuole: 3. Formazione del personale delle scuole 4. Documentazione delle attività realizzate 5. implementazione dell'accesso alla Banca Dati e della Banca Dati stessa.

Denominazione della rete: FONDAZIONE SIENA FOOD LAB ETS

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche

Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Università • Enti di ricerca • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	MEMBRO ORDINARIO CONSIGLIO

Approfondimento:

La Fondazione Siena Food Lab si impegna a promuovere lo sviluppo economico e sociale delle nostre comunità locali, valorizzando l'identità delle produzioni agroalimentari. Attraverso l'innovazione, la salvaguardia dell'ambiente e la promozione dell'inclusione e della giustizia sociale, lavorando per preservare il futuro del territorio. Viene promosso un modello di agricoltura sostenibile, creando opportunità di occupazione qualificata e contribuendo al progresso e al benessere della comunità toscana.

Denominazione della rete: Rete di Imprese Re.Di. (Rete dei Distretti)

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività amministrative
Risorse condivise	• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Il progetto ha come obiettivo la promozione, la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari delle aziende situate nell'area della Val d'Orcia e dei territori ad essa limitrofi, ricadenti nei distretti di Montalcino, della Toscana Sud e della Strada del Vino Orcia. Il progetto è incentrato sulla creazione di una piattaforma digitale online di proprietà della Rete, tramite la quale verranno promossi e commercializzati prodotti del territorio. Tale piattaforma sarà accessibile da smartphone, computer e da totem multimediali interattivi collocati in luoghi di particolare interesse turistico all'interno dei distretti.

Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Corso sulla metodologia didattica Service Learning

Il corso, organizzato dall'Istituto, prevede lezioni teoriche e laboratoriali.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Rivolto a tutto il corpo docente
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Formazione specifica in merito agli studenti con DSAp e con disabilità.

Moduli formativi relativi a DSA , BES e alunni con disabilità rivolti ai docenti e relativi a tecniche di osservazione e strategie didattiche di gestione delle difficoltà di apprendimento.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	Rivolti a tutto il corpo docente
Modalità di lavoro	• Laboratori

	• Workshop • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

Titolo attività di formazione: Corsi di lingua inglese

Corso di lingua inglese di livello base ed avanzato , anche ai fini dell'insegnamento secondo la metodologia CLIL.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze di lingua straniera
Destinatari	Rivolti a tutto il corpo docente
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Corsi di indirizzo nelle materie tecniche e professionalizzanti

Corsi di aggiornamento e approfondimento riguardanti le singole discipline dell'area tecnico agraria quali: - corso specifico nell'utilizzo del drone per rilevazione dati; - corso per interpretazione dati rilevati; - corso di principi di agroecologia in relazione agli obiettivi strategici PAC; - corso di Viticoltura organica e rigenerativa.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti di indirizzo
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • lezioni frontali
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

Titolo attività di formazione: Corsi sulle nuove metodologie e tecnologie in didattica

Didattica innovativa laboratoriale (coding, flipped classroom, debate, ...) e utilizzo delle nuove tecnologie nella didattica (applicazioni, software...)

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
Destinatari	Rivolti a tutto il corpo docente
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Comunità di pratiche • Social networking
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Corsi di indirizzo nelle materie tecniche e professionalizzanti settore enogastronomico

Corsi dell'accademia pedagogica viva incentrati sulle tematiche delle emozioni (dipartimento linguistico e storico sociale). Corsi di aggiornamento per l'utilizzo delle nuove attrezzature di laboratorio acquistate con il PNRR (Dipartimento tecnico) organizzati dalle aziende del settore.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti di indirizzo
Modalità di lavoro	• Laboratori • lezioni frontali
Formazione di Scuola/Rete	Aziende del settore

Titolo attività di formazione: Corso sulla somministrazione dei farmaci salvavita agli alunni con piano terapeutico

Il corso, tenuto da personale medico, ha lo scopo di formare il personale scolastico alla somministrazione di farmaci salvavita agli studenti con piano terapeutico.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	Rivolti a tutto il corpo docente
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

Il piano di formazione docenti previsto per il nostro Istituto nasce dall'analisi delle priorità desunte dal Rav per il corrente anno scolastico, dalle specifiche esigenze formative indicate dai Dipartimenti e in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della normativa vigente, nell'ottica di creare ambienti di apprendimento innovativi che contrastino la dispersione scolastica. Si è deciso in sede collegiale di porre vincoli in merito al monte ore di minimo di formazione.

Si richiama la necessità di potenziare il sistema della governance della formazione in servizio, con l'obiettivo di migliorare gli esiti di apprendimento degli allievi e la loro piena educazione ad una cittadinanza responsabile, attraverso diverse strategie al fine di:

a. promuovere un sistema di opportunità di crescita e sviluppo professionale per tutti gli operatori scolastici e per l'intera comunità scolastica;

b. sostenere e sviluppare la ricerca e l'innovazione educativa per migliorare l'azione didattica, la qualità degli ambienti di apprendimento e il benessere organizzativo delle comunità scolastiche;

c. favorire e supportare azioni di contrasto alla dispersione scolastica implicita ed esplicita;

d. favorire e supportare azioni formative in tema di orientamento per i docenti dei diversi gradi di scuola, per innalzare l'efficacia e la qualità di una didattica orientativa e promuovere la costruzione

di reti di collaborazione tra le comunità scolastiche e le risorse dei territori;
f. favorire un processo di riflessione sulle diverse fasi della progettazione, del monitoraggio e della valutazione dei percorsi educativo-didattici realizzati;
g. pianificare le innovazioni e il miglioramento attraverso i documenti strategici della scuola (Piano triennale dell'offerta formativa, Rapporto di Autovalutazione, Piano di miglioramento, Rendicontazione sociale);

h. sviluppare le competenze trasversali per una piena e consapevole partecipazione ai processi di innovazione metodologica e didattica promossi, per la sperimentazione e la diffusione di approcci, strategie e metodologie educativo-didattiche innovative.

Piano di formazione del personale ATA

Sicurezza nei luoghi di lavoro

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
Destinatari	Rivolto a tutto il personale ATA
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

HACCP

Descrizione dell'attività di formazione	La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico- ambientali
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

Approfondimento

Il personale ATA assolve alle funzioni amministrative, contabili, gestionali, ausiliarie, operative, di accoglienza e di sorveglianza connesse all'attività delle istituzioni scolastiche, in rapporto di collaborazione con il Dirigente Scolastico e con il personale docente – art.44 comma 1 CCNL 2006/2009. Tali funzioni sono assolte sulla base dei principi dell'autonomia scolastica di cui all'art. 21 della Legge 59/1997, dei regolamenti attuativi e delle conseguenti nuove competenze gestionali riorganizzate sulla base del principio generale dell'unitarietà dei servizi amministrativi e generali e delle esigenze di gestione e organizzazione dei servizi tecnici con il coordinamento del D.S.G.A.

All'inizio dell'anno il D.S.G.A. formula la proposta di piano di lavoro inerente le modalità di svolgimento delle prestazioni del personale ATA.
Il Dirigente scolastico verificatane la congruenza rispetto al PTOF, lo adotta.
La puntuale attuazione dello stesso è affidata al D.S.G.A.

Il personale ATA, nell'ambito delle proprie competenze e per il perseguimento del buon funzionamento della scuola e dei suoi obiettivi, ne prende visione, si adopera, li condivide e collabora per migliorare la qualità del servizio offerto agli utenti. A tal fine:

- Conosce il codice di comportamento dei pubblici dipendenti pubblicato permanentemente all'albo;
- Rispetta la Carta dei Servizi ed i regolamenti interni della scuola;
- Esercita con diligenza, lealtà, imparzialità, parità di trattamento, equilibrio e professionalità i compiti assegnati nell'ambito del proprio profilo di competenza;
- Assicura il rispetto della legge e persegue esclusivamente l'interesse pubblico;
- Esegue gli ordini impartiti relativi al proprio profilo professionale e tiene condotta conforme a principi di correttezza verso i superiori; se ritiene che l'ordine sia illegittimo, ne fa rimostranza a chi lo ha impartito, sempre secondo i principi di educazione e correttezza, ma se l'ordine viene rinnovato per iscritto deve darvi esecuzione, salvo quando l'atto sia vietato dalla legge penale o sia illecito

  amministrativo;
- Assume le responsabilità connesse ai propri compiti;
- Coopera al buon andamento dell'istituto e rispetta rigorosamente il segreto d'ufficio;

- Tutela i dati personali in suo possesso ai sensi del D. Lgs. 196/2003;
- Nei rapporti con l'utenza, conforma la sua condotta a principi di correttezza e fornisce tutte le informazioni cui abbia titolo nel rispetto della normativa vigente;
- Favorisce ogni forma di informazione e collaborazione con gli Uffici dei superiori, i docenti, i colleghi, gli utenti; applica ogni misura per semplificare l'attività amministrativa ed il collegamento tra i plessi.
- Utilizza un linguaggio chiaro e comprensibile in tutte le forme di comunicazione;
- Non rifiuta prestazioni cui sia tenuto motivando con la quantità di lavoro o la mancanza di tempo a disposizione;
- Non lede la dignità dei colleghi di lavoro né degli utenti e non fa dichiarazioni che vadano a
- detrimento dell'immagine della scuola;
- Rispetta l'orario di lavoro adempiendo alle formalità per la rilevazione delle presenze;
- Non si allontana dal luogo di lavoro senza autorizzazione;
- Non si assenta senza autorizzazione; limita le assenze, per quanto sia nelle sue possibilità, a quelle strettamente necessarie e le comunica tempestivamente;
- Svolge altre attività lavorative solo se autorizzate dal Dirigente e fuori dall'orario di servizio; non può in ogni caso svolgerle in periodo di malattia o infortunio;
- Assicura l'integrità fisica degli alunni e degli utenti interni ed esterni;
- Ha cura dei locali, mobili, oggetti, macchinari, attrezzi, strumenti di proprietà della scuola e soprattutto

è responsabile di quelli di cui è sub-consegnatario, inoltre segnalerà al DSGA, eventuali situazioni anomale, di obsolescenza, di pericolo e di rischio per la sicurezza;

- Non si avvale di ciò che è di proprietà della scuola per fini personali e, in particolare, utilizza, a scopo personale, le linee telefoniche della scuola solo in casi eccezionali motivati e di urgenza;
- Non accetta compensi di qualsiasi natura per attività collegate con la prestazione lavorativa.