



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE"

BAIS02400C

Triennio di riferimento: 2025-2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **12/12/2024** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **0011281/U** del **04/09/2024** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **20/12/2024** con delibera n. 4*

Anno di aggiornamento:

2024/25

Triennio di riferimento:

2025-2028



La scuola e il suo contesto

- 1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Le scelte strategiche

- 4 Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 10 Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 29 Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità

La popolazione studentesca risulta eterogenea per estrazione socio-culturale di provenienza degli alunni, per interessi, formazione e conoscenze possedute. La scuola è frequentata da studenti provenienti dall'intera regione, grazie alla presenza del convitto e del semiconvitto su entrambe le sedi che rappresenta per gli studenti un'opportunità di confronto e crescita sociale e culturale. Le famiglie degli studenti frequentanti l'indirizzo tecnico provengono da un ceto e da un livello culturale medio, quelle degli studenti frequentanti l'indirizzo professionale provengono da un ceto medio basso. Esse operano per lo più come imprenditori agricoli, imprenditori turistici, piccoli commercianti, artigiani, lavoratori dipendenti e lavoratori saltuari. Ciò premesso, il nostro progetto formativo è finalizzato ad integrare, potenziare e completare le opportunità di formazione, orientamento e valorizzazione delle loro risorse. L'Istituto offre ai giovani l'opportunità di frequentare una scuola ben integrata nel territorio e vicina ai bisogni della società. In questo modo l'Istituto cerca di rispondere alle esigenze del mondo del lavoro nei comparti agroalimentare, enologico, enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, settori trainanti per l'economia locale e regionale.

Vincoli

In riferimento alla popolazione studentesca la crisi nel settore primario e il calo demografico hanno comportato la riduzione del numero degli iscritti all'indirizzo agrario.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

L'Istituto, situato in un territorio caratterizzato da forte vocazione turistica, agricola ed agroalimentare, svolge un ruolo propositivo nella promozione di politiche formative territoriali coinvolgendo le famiglie e gli Enti Locali nella definizione dell'offerta formativa e nella vita scolastica. Nel territorio si registra la presenza di numerose attività turistiche che offrono concrete ed immediate opportunità di lavoro ai neodiplomati in particolar modo per l'indirizzo professionale. L'Istituto attiva relazioni positive con gli altri Istituti scolastici della zona ed è scuola polo per la formazione dell'Ambito 7. Numerose e proficue sono le collaborazioni con il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (CRSFA) "Basile Caramia" di Locorotondo, la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia di cui l'Istituto "Basile Caramia-Gigante" è Ente di riferimento,



le Agenzie formative del territorio, i Collegi e gli Ordini professionali, le Associazioni di categoria, le Università, le imprese, numerose Reti. Fondamentale è anche l'Accordo di rete stipulato con il CPIA 2 (BA) di Altamura per la definizione del Patto Formativo Individuale degli studenti dei corsi serali. Inoltre, in collaborazione con le Reti, gli Enti e le associazioni, si organizzano e/o si ospitano convegni, seminari e corsi per la formazione e/o l'aggiornamento professionale.

Vincoli

Si riscontrano alcuni vincoli, di seguito riportati: la disponibilità limitata delle risorse finanziarie; la presenza di piccole imprese e il loro debole potere contrattuale sia per il lavoro sia per la commercializzazione dei prodotti e dei servizi offerti; un basso profilo di comunicazione e di propensione alla cooperazione e all'investimento sulla formazione da parte delle imprese locali. Inoltre, in relazione all'ampio bacino di utenza (regionale), vi è una scarsa offerta delle infrastrutture e dei servizi di trasporto pubblico che costituiscono un limite per l'organizzazione delle attività offerte.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

La scuola è dotata di due aziende agrarie ubicate nelle due sedi scolastiche, di un frantoio didattico e di una cantina didattica sperimentale, di strutture sportive ben attrezzate (palestre coperte, campo da tennis, campi di calcetto e pallacanestro) e di laboratori tecnico-professionalizzanti utilizzati per entrambi gli indirizzi. Per il buon funzionamento della scuola e per l'ampliamento dell'offerta formativa, l'Istituto è in grado di attivare opportune azioni strategiche, grazie alla partecipazione a bandi e alla continua ricerca di risorse finanziarie aggiuntive. Le risorse economiche attualmente utilizzate derivano da quelle statali (MIM), comunitarie (PON FSE e FESR, POC), dai contributi volontari delle famiglie e da donazioni provenienti da Associazioni operanti sul territorio nonché dai fondi nell'ambito del PNRR, linea di investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel primo e nel secondo ciclo e alla lotta alla dispersione scolastica" e Piano Scuola 4.0. Inoltre, in questi ultimi anni la scuola sta attivando convenzioni con associazioni e aziende private in qualità di sponsor, disponibili ad erogare risorse finanziarie e materiali finalizzate alla messa in sicurezza degli spazi scolastici, all'ampliamento dell'offerta formativa e al potenziamento dei laboratori tecnico-professionalizzanti.

Vincoli

Si ravvisa la necessità di migliorare e potenziare gli ambienti destinati alla didattica (aule didattiche, palestre, laboratori, convitti, strutture aziendali, ecc). Questo risulta ancora più necessario



relativamente ai laboratori di indirizzo professionale alberghiero, dove il numero degli iscritti è in costante aumento. Stante la vetustà degli edifici, sono necessarie frequenti opere di manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi didattici.

Risorse professionali

Opportunità

La scuola può contare su una buona percentuale di personale di ruolo e qualificato, il 47% di essi presta servizio nella nostra scuola da più di cinque anni. Negli ultimi anni, si sono aggiunti nuovi docenti, in grado di agevolare una maggiore apertura verso strategie didattiche innovative e dotati di maggiori competenze digitali. Tutti i docenti curano la propria formazione attraverso corsi di formazione organizzati dalla scuola o da Enti riconosciuti dal MIM. Molti hanno conseguito delle certificazioni (ICDL e certificazioni linguistiche) o hanno seguito corsi all'estero (formazione Erasmus Plus). Per quanto riguarda il tema dell'inclusione, molti docenti (di sostegno e su disciplina) hanno seguito lo scorso anno un corso di formazione specifica organizzato dalla Scuola secondo le indicazioni ministeriali. I docenti di sostegno possono contare sui coordinatori, specializzati e di ruolo da più di cinque anni, e lavorano in sinergia, condividendo strategie didattiche e buone pratiche. La scuola si avvale della presenza di educatori e assistenti alla comunicazione, dipendenti dalla Città Metropolitana di Bari e dalla Provincia di Taranto. Tali figure collaborano con i consigli di classe, interagendo con i docenti di sostegno al fine di sviluppare l'autonomia degli studenti. Anche il personale ATA può considerarsi stabile. Dall' a.s. 2019/20 Dirigente e DSGA operano stabilmente curando l'organizzazione della scuola in ogni campo con responsabilità e competenza.

Vincoli

Emerge la necessità di una formazione specifica del personale amministrativo, soprattutto nell'area della contabilità e nell'utilizzo dei nuovi strumenti digitali.



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

OBIETTIVI GENERALI DELLA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

- 1. Ampliare l'offerta formativa nel biennio di orientamento (Indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria e Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), secondo criteri di maggiore flessibilità didattico-organizzativa, con Unità di apprendimento disciplinari e interdisciplinari più funzionali alla didattica laboratoriale e alla definizione di percorsi di insegnamento /apprendimento individualizzati per la realizzazione di una equivalenza nella formazione generale di base, con la certificazione delle competenze acquisite che consenta agli studenti di transitare da un tipo di biennio ad un altro e di orientarsi per il secondo biennio;**
2. Fornire un'iniziale specializzazione professionale nel secondo biennio e nel quinto anno, attraverso l'indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria con le articolazioni "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio", "Viticoltura ed enologia" e l'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, secondo l'ordinamento avviato nel 2012-13 e le Linee Guida dei Nuovi Professionali del 2019.
3. Adeguare i curricula formativi alle richieste del mondo del lavoro ed agli standard del sistema europeo;
4. Sviluppare la consapevolezza della cittadinanza europea rafforzando la dimensione europea della formazione attraverso programmi di cooperazione internazionale con Istituti di formazione ed aziende estere;
5. Valorizzare l'offerta formativa migliorando la qualità delle prestazioni professionali del personale attraverso iniziative di formazione/aggiornamento e progetti di valutazione/ autovalutazione che recuperino la motivazione dei docenti all'insegnamento come condizione determinante per motivare gli studenti all'apprendimento e l'efficienza dei servizi amministrativi e tecnici.
6. Creare le condizioni indispensabili perché il personale della scuola e gli alunni "stiano bene con



se stessi per stare bene con gli altri”.

7. Realizzare una compiuta ed efficiente autonomia organizzativa, amministrativa e di gestione delle risorse umane e finanziarie per rendere l'Istituto, attraverso rapporti di cooperazione, punto di riferimento per altre istituzioni scolastiche (SCUOLA - POLO) e per lo sviluppo delle realtà locali.
8. Potenziare le capacità di osservazione e di analisi delle peculiarità del proprio territorio per valorizzarne le potenzialità.
9. Realizzare un circuito di Formazione Superiore Integrata (nei settori Vitivinicolo, Vivaistico, Zootecnico, Lattiero-caseario, ecc.) col mondo del lavoro attraverso Corsi post-Diploma, convenzioni con la Fondazione ITS di Locorotondo, il C.R.S.F.A. "BASILE-CARAMIA", il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari, il CNR di Bari, l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, le Aziende.
10. Favorire le eccellenze
11. Recuperare la dispersione
12. Formazione permanente
13. Potenziare le competenze digitali
14. Potenziare la conoscenza della lingua straniera.

IL NOSTRO PROGETTO FORMATIVO

Il nostro progetto formativo consiste nel guidare gli allievi all'osservazione e all'analisi del territorio fortemente antropizzato in cui si colloca la scuola ed all'applicazione di tecniche finalizzate ad incidere sull'attività biologica degli organismi viventi per ricavarne, direttamente o attraverso processi di trasformazione, produzioni più abbondanti e qualitativamente migliorate.

Le figure professionali che vengono formate in questa scuola possono, dunque, vantare più di tante altre una conoscenza ampia, profonda, problematica dell'ambiente e degli effetti che in esso vengono prodotti dai vari tipi di intervento umano e, per queste ragioni, risultano anche tra le più adeguate per realizzare nuovi modelli di sviluppo sostenibile, rispondendo coerentemente agli obiettivi presenti nell'Agenda 2030 e nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, nonché nel Piano di Transizione Ecologica.

Questa impostazione formativa può contribuire ad evitare comportamenti capaci di determinare



non solo danni materiali all'ambiente ma anche i danni fisici, psicologici e sociali che dal degrado possono derivare.

La partecipazione a numerosissimi progetti di respiro europeo e internazionali consente, inoltre, ai nostri docenti di affinare costantemente le proprie competenze professionali e di realizzare percorsi formativi innovativi molto stimolanti per gli studenti che possono anche verificare il loro livello di competenze con i coetanei di altri paesi.

La formazione che viene offerta oggi ai nostri studenti è adeguata alla specificità richiesta dal territorio e, in una visione più ampia, a livello Europeo, consentendo l'acquisizione di crediti professionali spendibili.

ACCOGLIENZA

L'I.I.S.S. "BASILE CARAMIA GIGANTE", nelle prime settimane di attività didattica, sviluppa un progetto di accoglienza attraverso il quale si propone di favorire l'inserimento degli studenti nella nuova realtà scolastica con un atteggiamento di disponibilità, ascolto, apertura, accettazione, che contribuisca a trasmettere il senso di appartenenza all'istituzione.

Dalla reciproca conoscenza nasce un clima di fiducia che è alla base di un rapporto collaborativo e costruttivo tra alunni, docenti e genitori, ciascuno con la propria specificità e il proprio ruolo.

Tutti i docenti sono coinvolti nel progetto accoglienza in ruoli attivi, in quanto l'accettazione e l'omogeneità dell'intervento sono condizioni irrinunciabili per un esito positivo.

Il proposito è quello di agevolare l'inserimento degli alunni nella nuova realtà della scuola secondaria. Il progetto è realizzato durante le prime settimane di attività didattica, ed affiancato alla diagnosi delle condizioni di partenza degli studenti (test d'ingresso), per promuovere così una più proficua capacità di lavoro scolastico, impostando un'azione didattica mirata alle esigenze del singolo alunno.

Da un lato, quindi, conoscenza, cura, valorizzazione del territorio e delle sue risorse, materiali e umane, in un'ottica di rispetto della tradizione e di costante modernizzazione, dall'altro lato apertura al turismo e all'interculturalità. Per questa dimensione culturale così ampia ma chiara e definita negli obiettivi, l'I.I.S.S. si configura come una scuola dotata di una sua unicità e di enormi sbocchi formativi e professionali.



PROCESSI DIDATTICI INNOVATIVI

Attraverso l'applicazione di metodologie didattiche innovative si favorisce l'acquisizione delle competenze rendendo gli studenti protagonisti attivi del processo di apprendimento e garantendo l'interdisciplinarietà e la multidisciplinarietà e il lavoro collaborativo, anche attraverso la promozione di ambienti di apprendimento innovativi attrezzati con risorse tecnologiche innovative, capaci di integrare nella didattica le nuove tecnologie, e la realizzazione di attività quali la pet therapy, in grado di migliorare l'autostima e la fiducia nelle proprie possibilità.

Aree di Innovazione

SVILUPPO COMPETENZE TRASVERSALI

L'attenta analisi dei bisogni sociali, culturali e professionali degli studenti appartenenti alla nostra comunità scolastica ci ha guidato alla programmazione di attività integrative e complementari con il processo formativo ordinario, con la finalità di promuovere il successo scolastico attraverso il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Motivare i giovani ad essere protagonisti/catalizzatori della loro crescita sociale, culturale e professionale.
- Promuovere iniziative di socializzazione tra i giovani adolescenti, guidandoli verso il rispetto reciproco, la collaborazione, l'integrazione dei meno fortunati, intraprendendo un percorso di dialogo con gli adulti per la valorizzazione delle risorse umane.
- Sviluppare capacità di trasferire in esperienza pratica le conoscenze acquisite.
- Rafforzare un atteggiamento positivo ed attivo in vista della progettazione del percorso di crescita professionale.
- Accrescere la stima dell'individuo nelle proprie possibilità e farne emergere le capacità e le attitudini attraverso le molteplici attività di formazione/orientamento.
- Educare ai rapporti sociali attraverso la condivisione degli spazi e delle cose, al di fuori di quelli che possono essere i rigidi schemi scolastici.
- Stimolare la partecipazione, suscitare l'interesse e le capacità di autopromozione, sviluppare le attitudini e far emergere la creatività di ognuno.

L'analisi dei bisogni condotta ha scomposto il campo di indagine in aree omogenee di intervento,



sintetizzando i bisogni rilevati, comuni o specifici, e raggruppando gli stessi in categorie di possibile azione:

- Ø Area della dispersione ed emarginazione scolastica
- Ø Area del disagio sociale
- Ø Area che non presenta nessun tipo di disagio sociale e culturale

Gli studenti appartenenti all'ultima area, potranno costituire l'anello di congiunzione verso la socializzazione dei più deboli. Si organizzeranno gruppi di lavoro al fine di coinvolgere e motivare gli alunni in tutte le fasi del processo formativo. In tali ambienti gli alunni saranno gli attori principali, attraverso il fare, impareranno a progettare, eseguire, interpretare e soprattutto a confrontarsi fra di loro.

Si intende progettare e realizzare le seguenti opere:

- Ø riorganizzazione ed abbellimento delle aree verdi adiacenti gli edifici scolastici, con la collaborazione degli studenti, da adibire alla creazione di spazi scolastici all'aperto dotati di panchine e tavoli confortevoli, fruibile dagli studenti durante tutto l'arco dell'anno, anche per svolgere attività didattiche all'aperto.
- Ø Realizzazione delle seguenti attività laboratoriali: pet therapy, analisi sensoriali del vino e dell'olio, conoscenza della storia del nostro patrimonio artistico e culturale, valorizzazione delle biodiversità in cucina, Giornalino della scuola.

Spazi e Infrastrutture

Progetto "Sperimentazione di tecniche innovative di vinificazione/conservazione per la produzione di vini di qualità" che prevede nel corrente anno scolastico la realizzazione di opere di ammodernamento e potenziamento delle dotazioni tecnologiche utilizzate nel ciclo di produzione dei vini della scuola, al fine di offrire ai ragazzi frequentanti l'articolazione "Viticoltura ed Enologia" e corso di specializzazione di "Enotecnico" un ambiente didattico innovativo e tecnologicamente avanzato.

Progetto "Tutti uniti grazie alla scuola SMART": con questa iniziativa la scuola si è fornita dei supporti strumentali utili a portare la didattica nelle case degli studenti e delle studentesse, nei periodi di sospensione delle attività in presenza a seguito delle misure restrittive adottate a causa della diffusione dell'epidemia da Covid-19. Oltre a prevedere il comodato d'uso in didattica a distanza, il materiale acquistato è utilizzato nelle attività didattiche della fase post emergenziale.

Grazie all'intervento dell'Ente proprietario, la scuola potrà procedere alla riorganizzazione gli spazi



dedicati ai laboratori di Agronomia. In entrambe le sedi, saranno riorganizzate le serre dell'azienda agraria ed ulteriori spazi (magazzino, ricovero attrezzi e spogliatoi).

La scuola aderirà ai progetti di finanziamento previsti nel PNRR, al fine di rendere laboratori e aziende al passo con i tempi, sempre più sicure e pronte ad attivare i cambiamenti annunciati nel campo della transizione ecologica.

Nella sede di Alberobello è stato realizzato uno spazio Auditorium, già presente presso la sede di Locorotondo, dove realizzare attività laboratoriali per gli studenti dell'articolazione "Accoglienza" e attività espressivo-artistiche per tutti gli alunni dell'Istituto, nonché realizzare eventi e convegni.

Spazi e strumenti digitali per le STEM

In attuazione del decreto del Ministro dell'istruzione 30 aprile 2021, n. 147, il Ministero ha promosso l'iniziativa di realizzare spazi laboratoriali attraverso la dotazione di strumenti digitali idonei a sostenere l'apprendimento curricolare e l'insegnamento delle discipline STEM (Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica). La scuola ha realizzato grazie a un progetto, autorizzato e finanziato, l'innovazione di spazi e strumenti. L'innovazione delle metodologie di insegnamento e apprendimento delle STEM nella scuola rappresenta 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. Entrambe le sedi saranno dotate di spazi laboratoriali appositamente allestiti.

A questo finanziamento si aggiunge quello, già autorizzato, per l'acquisto di Monitor Touch, che ha consentito la sostituzione parziale delle lavagne LIM presenti nelle classi di entrambe le sedi, consentendo l'applicazione di metodologie didattiche innovative ed integrate, oltre all'iniziativa del PNRR "Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori".

La scuola ha inoltre implementato il cablaggio in fibra ottica di entrambi le sedi al fine di migliorare il sistema di connessione.



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

Insegnamenti attivati

L'Istituto, nel rispetto di una consolidata tradizione, ma con una concreta attenzione al nuovo, è impegnato nel processo di formazione dei Periti Agrari ed Enotecnici in grado di coniugare efficacemente le esigenze della produttività aziendale con la qualità delle produzioni e la tutela dell'ambiente e del territorio.

La Regione Puglia, dall'a.s.2014-2015, ha autorizzato, presso la sede di Alberobello, l'attivazione del percorso di studi Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

A tal fine, questo Istituto ha elaborato strategie di intervento che permettono di acquisire nuove e più interessanti abilità, per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro con un'offerta formativa di qualità nei comparti agroambientale, agroalimentare, enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, settori trainanti l'economia locale e regionale.

Significativa è la contiguità di strutture e di attività dell'Istituto con un Centro Risorse contro la dispersione scolastica del territorio, con il Centro di Ricerca, Formazione e Sperimentazione in Agricoltura (CRSFA) "Basile Caramia", con l'Istituto Tecnico Superiore (ITS) Agroalimentare della Puglia.

L'Istituto si articola in una sede centrale a Locorotondo e una sede associata ad Alberobello.

I nuovi regolamenti della Riforma delle Scuole di Istruzione Secondaria Superiore inseriscono l'Istituto nei seguenti settori:

TECNOLOGICO con l'indirizzo AGRARIA E AGROINDUSTRIA che prevede tre articolazioni:

- Produzioni e trasformazioni (Locorotondo-Alberobello);
- Gestione dell'ambiente e territorio (Locorotondo- Alberobello);
- Viticoltura ed enologia (Locorotondo);
- Anno di specializzazione per conseguire il titolo di Enotecnico (Locorotondo).



PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI con l'indirizzo Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera

In entrambe le sedi è attivo il corso serale per adulti, in continuità con il CTP presente presso l'IC Morea Tinelli di Alberobello.

Al fine di interpretare e dare risposte concrete alla domanda formativa proveniente dal mondo delle piccole e medie imprese che operano nel comparto agroalimentare, agroindustriale, vitivinicolo, dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera del territorio regionale, l'Istituto ha realizzato numerose attività formative in rete con altre scuole, coinvolgendo, a diversi livelli, Enti locali, Università, Enti di Ricerca, Organizzazioni professionali e operatori del settore produttivo.

L'I.I.S.S. Basile Caramia - Gigante è socio fondatore dell'ITS Academy AgriPuglia relativo all'Area "Nuove tecnologie per il Made in Italy" Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari della Puglia con sede in Locorotondo.

Link dei Piano di studi Istruzione tecnica - Indirizzo "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/agrario/>

Link dei Piano di studi "OPZIONE ENOTECNICO"

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/opzione-sesto-anno-enotecnico/>

Link dei Piano di studi Istruzione professionale - Settore Servizi. Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/alberghiero/>

Link dei Piano di studi Istruzione tecnica - Indirizzo "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA" - CORSO SERALE

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/agraria-agroalimentare-e-agroindustria-serale-locorotondo/>

Link dei Piano di studi Istruzione professionale - Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" - CORSO SERALE

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/servizi-per-lenogastronomia-e-lospitalita-alberghiera-serale/>



Curricolo d'Istituto

L'azione didattica è finalizzata a:

- sviluppare le competenze chiave di cittadinanza europea 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);
- 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;
- potenziare la didattica per competenze;
- educare all'autoimprenditorialità.

La proposta progettuale dell'ampliamento dell'offerta formativa mira a potenziare l'inclusione sociale (progetto di vita), la premialità e il merito, nonché la valutazione basata sugli standard di competenza, dei nuovi approcci curricolo-disciplinari (web- conoscenza, reti sociali, mondo digitale, cittadinanza attiva, innovazione tecnologica).

LE ATTIVITÀ DIDATTICHE CURRICULARI

Le attività didattiche curriculari comprendono: l'indirizzo per il conseguimento del diploma in Agraria : Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" (Settore Tecnologico di Istituto Tecnico)

Articolazioni:

- ***"Produzioni e trasformazioni"***
- ***"Gestione dell'ambiente e del territorio"***
- ***"Viticoltura ed enologia"***
- ***Sesto anno di Opzione "Enotecnico"***



Indirizzo per il conseguimento di qualifica e diploma professionale nel settore alberghiero: Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (Settore dei Servizi di Istituto Professionale)

Articolazioni:

- **"Enogastronomia"**

- **"Servizi di Sala e Vendita"**

- **"Accoglienza Turistica"**.

Corso Serale Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

Articolazione:

"Produzioni e trasformazioni".

Corso Serale Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni:

"Enogastronomia"

Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento della disciplina Scienze e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e, inoltre, si aggiunge un'ora di Esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline.

Profilo Professionale

Il Diplomato in "Agraria, agroalimentare e agroindustria":

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;



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

Dopo il Diploma Il diplomato in Agraria, agroalimentare e agroindustria è in grado di aggiornare le proprie competenze alla luce del divenire del sapere scientifico anche in relazione al rapido mutamento dei ruoli professionali. Il diplomato è in grado di accedere alla formazione tecnica e professionale post diploma e alla formazione universitaria. Il diploma in Agraria, agroalimentare ed agroindustria dà la possibilità di:

- proseguire gli studi presso Università, corsi ITS (Istruzione Tecnica Superiore) ed altri corsi di specializzazione post diploma
- esercitare la professione libera come Perito Agrario dopo aver adempiuto a quanto richiesto per l'ammissione all'Esame di Stato di abilitazione professionale e averlo superato.



-Inoltre, il diplomato in Agraria ha la possibilità di operare come tecnico: nelle aziende agricole e agrozootecniche nelle industrie agroalimentari e agroindustriali nelle imprese commerciali del comparto agroalimentare e agroindustriale nei laboratori di analisi chimiche del suolo, dell'acqua e dei prodotti agroalimentari nel settore della tutela e salvaguardia dell'ambiente e del territorio nel settore delle bonifiche ambientali nelle amministrazioni pubbliche, negli uffici tecnici Regionali, Provinciali e Comunali che si occupano di Agricoltura, Ambiente, Ecologia e Territorio.

Piano di studi:

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (Settore dei Servizi di Istituto Professionale)

Il percorso si articola in cinque anni. Il biennio presenta una struttura unitaria e consente il raggiungimento degli obiettivi fondamentali dell'obbligo di istruzione e crea le basi di una formazione professionalizzante. Il relativo quadro orario è composto di attività e insegnamenti di istruzione generale e di attività e insegnamenti di indirizzo. Il successivo triennio è articolato con una struttura oraria ripartita in un terzo, quarto e quinto anno e si caratterizza per la prevalenza delle ore dell'Area di indirizzo rispetto a quelle dell'Area di istruzione generale, nonché per una più incisiva dimensione laboratoriale.

Profilo di Indirizzo

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

Profilo Professionale

Il Diplomato in "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera":

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza in uscita n. 1 | 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.

Competenza in uscita n. 2 | 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.

Competenza in uscita n. 3 | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Competenza in uscita n. 4 | 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.

Competenza in uscita n. 5 | Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza in uscita n. 6 | 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.

Competenza in uscita n. 7 | 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.

Competenza in uscita n. 8 | 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

Competenza in uscita n. 9 | 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.

Competenza in uscita n. 10 | 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.

Competenza in uscita n. 11 | 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.

Aspetti qualificanti del curriculum

Curriculum verticale

La continuità dei percorsi individuali di apprendimento degli alunni si valorizza attraverso le seguenti azioni:

Attività di Orientamento in Ingresso con gli istituti secondari di I grado: Open Day, accoglienza, predisposizione di moduli formativi integrati;

Attività di Orientamento in Uscita con l'Università, per l'orientamento in uscita, nonché attività di preparazione ai test universitari;

Attività di Orientamento per l'Inserimento nel mondo del lavoro attraverso attività di PCTO ed incontri con associazioni di categoria;

Attività di Riorientamento con gli Enti di Formazione professionale, finalizzata al recupero della dispersione scolastica e alla promozione del successo formativo (progettazione integrata con gli altri Enti istituzionali locali, provinciali, regionali, nazionali ed europei);

Promozione e potenziamento del successo formativo, finalizzato alle attività di riorientamento, esami di idoneità, esami integrativi, recupero delle carenze e dei debiti formativi.

Curriculum dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Introdotta con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, l'insegnamento/apprendimento della educazione civica, nella sua dimensione trasversale, implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione tecnica, comprese le attività di alternanza scuola-lavoro. In particolare, gli argomenti oggetto di tale insegnamento, spesso, vengono affrontati sia dal docente di Diritto che da quello di Storia, mentre le competenze da potenziare afferiscono a tutti gli insegnamenti del Consiglio di Classe. Si è ritenuto opportuno, pertanto, progettare un percorso di Educazione civica che si sviluppi nell'arco del quinquennio e che possa essere realizzato in modalità flessibile e trasversale, in codocenza, destinando a tale insegnamento, per un totale di 33 ore annue, i diversi docenti individuati dai Consigli di Classe, attraverso Unità di apprendimento interdisciplinari appositamente progettate in seno agli stessi Consigli.



Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il nostro istituto sviluppa in modo condiviso e unitario le competenze trasversali 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).

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le "competenze chiave per l'apprendimento permanente" indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curriculum del nostro Istituto.

COMPETENZE DI CITTADINANZA: Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare

COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza

Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica, ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare.

Utilizzo della quota di autonomia

Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento di scienze



e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e inoltre si aggiunge un'ora di esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline. L'insegnamento di Educazione Civica, nell'ambito della flessibilità oraria per l'indirizzo tecnico, prevede un'ora settimanale attribuita a discipline concorrenti individuate all'interno del Consiglio di classe e coordinate dal docente di discipline giuridico economiche.

Insegnamenti opzionali

Sesto anno di Opzione "Enotecnico Il corso di specializzazione per Enotecnico si articola in 1056 ore di attività teorica di tipo laboratoriale, di cui 330 di attività pratiche e 400 ore di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro), svolte presso aziende specializzate nel settore enologico. L'ENOTECNICO è un professionista che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, alla sua vinificazione e all'imbottigliamento del prodotto ottenuto, sovrintende e determina quanto serve, sia pure a diversi livelli, per la produzione di vino e di altri prodotti derivanti dalla vite, fino ad arrivare alla loro commercializzazione. La sua professionalità si sviluppa principalmente nella responsabilità e nella gestione di complessi viticoli, enologici e vitivincoli con grandi ricadute anche sulla salubrità e genuinità del vino e pertanto verso i consumatori. La sua attività può esplicarsi in una o più delle cinque fasi produttive che caratterizzano la filiera vitivinicola: Produzione dell'uva Trasformazione dell'uva, produzione del vino Controllo di qualità delle produzioni enologiche Marketing e Commercializzazione dei prodotti enologici Analisi chimica e microbiologica del mosto e del vino In particolare, le conoscenze e competenze acquisite durante il corso di specializzazione consentiranno al futuro Enotecnico di: Organizzare attività produttive vitivincole ecocompatibili; Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio; Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare; Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto; Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative; Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione; Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali. Le competenze acquisite sono sfruttabili nelle



seguenti attività ed impieghi: conduzione e gestione di vigneti, ma anche arboreti; conduzione e gestione di cantine, ma anche industrie agroalimentari in genere; rappresentanza di prodotti enologici, ma anche agroalimentari in genere, gestione e conduzione di laboratori di analisi enologica, ma anche agraria ed alimentare; nella partecipazione a concorsi nell'ambito delle istituzioni dedite al controllo alimentare (es. ICQRF, NAS, Camera di Commercio). La specializzazione di Enotecnico da titolo per accedere agli Esami di Stato per Perito Agrario evitando il tirocinio professionale presso lo studio di un tecnico abilitato. Inoltre, il protocollo siglato tra l'Associazione Enologi ed Enotecnici italiani e l'Ateneo abruzzese dà la possibilità di ottenere fino a un massimo di 12 CFU a coloro che, iscritti ad Asso-enologi, hanno conseguito il diploma di specializzazione di Enotecnico e si sono iscritti al primo anno del Corso di Viticoltura ed Enologia a partire dall'anno accademico 2020-2021.

Novità

L' I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" è la scuola di riferimento dell'ITS Academy Agroalimentare, con sede in Locorotondo, Fondazione che in collaborazione con le aziende rappresenta un sistema integrato atto a preparare i giovani ad affrontare con competenza le sfide tecnologiche del futuro. Dal prossimo anno scolastico, se autorizzato, il nostro istituto sperimenterà la riforma proponendo ai nuovi iscritti un percorso strutturato in sei anni, denominato 4+2, che comprende quattro anni di formazione tecnica agraria e/o professionale alberghiera finalizzata al conseguimento del diploma CON LA POSSIBILITÀ DI PROSEGUIRE CON due ANNI DI SPECIALIZZAZIONE PRESSO l'ITS Academy Agroalimentare Puglia. Questo nuovo percorso di studi offre la possibilità ai futuri diplomati in quattro anni di seguire corsi post-diploma di alta specializzazione tecnica e professionale a stretto contatto con le piccole e medie imprese che operano nella produzione e valorizzazione del made in Italy e nella Green Economy, sempre più esigenti di figure tecniche specializzate.

Iniziative di Ampliamento Curricolare

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

1. Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori:

a) I NUOVI LUOGHI DELLA CULTURA (Piano 4.0 - Azione 1, Next generation class - Ambienti di apprendimento);

b) FUTURE LABS FOR FUTURE JOBS (Piano 4.0 - Azione 2, Next generation labs - Laboratori per le



professioni digitali del futuro);

c) INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ CON LE STEM (Spazi e strumenti digitali per le STEM);

2. Riduzione dei divari territoriali:

a) NEXT GENERATION ALLA CONQUISTA DEL FUTURO (Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica, D.M. 170/2022)

i) Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari:

TITOLO ATTIVITA'	OBIETTIVO	SEDE DI SVOLGIMENTO	DURATA DEL MODULO
"Liberamente"...il nostro Giornalino	Competenza multilinguistica	Locorotondo e Alberobello	30 ore
Progettazione e realizzazione di spazi da utilizzare in ortoterapia	Competenza in materia di	Locorotondo e Alberobello	30 ore
Diciamolo con la Musica	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Locorotondo	30 ore
Oggi cucino IO	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Alberobello	30 ore
Emozioniamoci insieme - Laboratorio di gestione delle emozioni	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Locorotondo e Alberobello	30 ore



Swimming together	Competenza sportiva per il contrasto alla dispersione scolastica	Noci - piscina OTRE'	30 ore
Trattrice e piccoli attrezzi	Conseguimento dell'abilitazione alla guida in sicurezza della trattrice agricola e all'uso di piccoli attrezzi agricoli	Locorotondo	30 ore

ii) Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento:

- luglio 2024: n. 74 alunni coinvolti nei percorsi competenze di base;
- n. 261 alunni coinvolti nei percorsi per il potenziamento delle competenze di base;

iii) Percorsi di mentoring e orientamento:

n. 111 alunni coinvolti nel biennio 2023/24 - 2024/25

3. Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) - Intervento A "PER CRESCERE INSIEME": si intende proporre nel biennio 2023/24 e 2024/25:

a) n. 17 percorsi formativi di 15h sulle seguenti tematiche:

- coding e robotica;
- utilizzo dei droni;
- tecnologia GIS;
- tecnologia per l'agricoltura 4.0;
- creazione di contenuti digitali nel rispetto delle norme della Sicurezza informatica;
- uso di spazi laboratoriali per la sperimentazione, la simulazione e la modellizzazione dei fenomeni naturali;

b) n. 3 Percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM

c) n. 6 Percorsi potenziamento competenze linguistiche:



Prima annualità:

- 1 corso di lingua francese, livello A2 del QCER, per studenti e studentesse dell'alberghiero presso la sede di Alberobello per n. 15 partecipanti;
- 2 corsi di lingua inglese, livello B1 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro istituto) per un numero per n. 15 partecipanti

Seconda annualità:

- 1 corso di lingua francese, livello B1 del QCER, per studenti e studentesse dell'alberghiero presso la sede di Alberobello per n. 15 partecipanti;
- 2 corsi di lingua inglese, livello B2 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro istituto) per per n. 15 partecipanti.

B) PROGETTO INTERCULTURA

C) PROGETTI P.O.F. (progetti di ampliamento offerta formativa): recupero 33h da flessibilità oraria per le classi prime agrario *, patentino per l'utilizzo di piccoli attrezzi, patentino per la guida di trattori, patentino fitofarmaci, certificazione HACCP

* Progetto educazione fisica, recupero competenze di base, visite guidate sul territorio

D) SCAMBI E MOBILITA' studentesca KA2

E) SPORTELLINO DI SUPPORTO PSICOLOGICO in entrambe le sedi

F) PORTE D'EUROPA L'Europa inizia a Lampedusa (progetto FAMI di conoscenza e riflessione sul fenomeno migratorio)

G) LEGALITRIA, progetto di lettura e lotta alle mafie, riflessione sui temi della legalità

H) Confronto con associazioni operanti sul territorio per contrastare i fenomeni di bullismo, cyberbullismo e dipendenze

I) PROGETTO VITA PER LA TERRA (utilizzo concimi sostenibili)

J) DAGRI (impianto di colture mellifere per il ripopolamento degli insetti pronubi)

K) IL BANCO DELL'ASINO (Pet Therapy)

L) BAR DIDATTICO



- M) PROGETTO ENOLOGIA SOSTENIBILE
- N) PROGETTO SIRCLESS
- O) PATTI DI COMUNITÀ
- P) SOSTEGNO AL PERCORSO FORMATIVO
- Q) PROGETTO EDUCAZIONE ALLA SALUTE
- R) PROGETTO SPORT E CAMPIONATI SPORTIVI STUDENTESCHI
- S) PROGETTO STUDENTE ATLETA
- T) CENTRO ANTIVIOLENZA ANDROMEDA
- U) PROGETTO CONVIVIAM
- V) PROGETTO SOMMELIER ASTEMIO
- W) OGGI CUCINO IO, 2a ed. 2023
- X) PROGETTO ORTOTERAPIA
- Y) PROGETTO MUSICOTERAPIA

Attività previste dal PNSD

Sul presupposto che le tecnologie digitali intervengono a supporto di tutte le dimensioni (cognitiva, operativa, relazionale, metacognitiva) delle competenze chiave, e peraltro vi si inseriscono anche verticalmente in quanto parte dell'alfabetizzazione del nostro tempo, l'azione intende rispondere all'esigenza di produrre una mappatura e una certificazione delle competenze digitali degli alunni al termine del primo biennio e del triennio.

A partire dal documento europeo DIGICOMP 2.2, che individua 21 competenze (descritte in termini di conoscenze, abilità e atteggiamenti e comprese in 5 aree), la scuola è impegnata nell'elaborazione di un framework condiviso, che orienti docenti e organi collegiali preposti alla progettazione didattica a individuare le competenze digitali specifiche richieste per la Information Literacy.

Attraverso le azioni del PNSD gli studenti miglioreranno le capacità di utilizzare gli strumenti di comunicazione, di ricercare fonti di informazione su Internet e di utilizzare ambienti di



apprendimento online per poter svolgere in maniera attiva, efficace ed efficiente attività didattiche individuali o di gruppo. Grazie a questi interventi gli studenti potenzieranno le proprie conoscenze e competenze disciplinari e svilupperanno alcune soft skills importanti per il loro futuro ingresso nel mondo del lavoro quali la capacità di utilizzare tecnologie informatiche innovative, la disponibilità a condividere il materiale didattico prodotto, la capacità di lavorare in gruppo, la capacità di lavoro autonomo.

Valutazione degli apprendimenti

Criteri di valutazione comuni

- il livello di partenza e le reali possibilità e capacità di ogni alunno;
- la provenienza socio-culturale dell'alunno e aspetti del carattere;
- la costanza di impegno, interesse partecipazione e la volontà manifestati nelle attività didattiche;
- gli obiettivi conseguiti in rapporto a quelli ipotizzati e alle attività organizzate in funzione della crescita autonoma di ciascun alunno.

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione degli studenti, già prevista da precedenti norme, è stata integrata dal voto di comportamento, in base all'art. 2 della Legge 169/2008.

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:

Nell'ambito dello scrutinio finale, è decisa l'ammissione di ogni singolo alunno alla classe successiva o, eventualmente, la sospensione del giudizio o la non ammissione. Sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi e una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. La valutazione finale degli apprendimenti e del comportamento dell'alunno è riferita a ciascun anno scolastico.

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'Esame di Stato:



L'ammissione all'esame di Stato, a decorrere dall'a.s. 2009-2010, è subordinata al conseguimento del voto non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina di studio e nel comportamento, secondo quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento sulla valutazione (D.P.R. 122/2009).

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

La valutazione viene utilizzata nella prospettiva della individualizzazione dei percorsi di apprendimento, al fine di favorire attività di studio continuo, impegno, partecipazione, interesse, capacità di autovalutazione da parte degli alunni. Essa consente di mantenere i processi di apprendimento sempre sotto controllo, attraverso verifiche frequenti, e di adeguare le situazioni di apprendimento alle effettive capacità ed esigenze degli alunni.

L'attività di valutazione rappresenta un aspetto fondamentale dell'attività didattica e, pertanto, la nostra scuola ha stabilito alcuni criteri fondamentali ai quali i docenti debbono attenersi quali: il livello di partenza e le reali possibilità e capacità di ogni alunno; la provenienza socio-culturale dell'alunno e aspetti del carattere; la costanza di impegno, interesse partecipazione e la volontà manifestati nelle attività didattiche gli obiettivi conseguiti in rapporto a quelli ipotizzati e alle attività organizzate in funzione della crescita autonoma di ciascun alunno.

Griglie di valutazioni

https://www.caramiagigante.edu.it/documento/modello_per_comunicazione-ore-assenze/

Azioni per l'Inclusione scolastica

L'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante", in linea con il D. Lgs. 66/2017 s.m.i., si propone di potenziare la cultura dell'inclusione per rispondere in modo efficace alle necessità di ogni studente. Annualmente è adottato il Piano per l'inclusione e tutto il personale, nell'ambito delle rispettive competenze, è impegnato a intervenire concretamente, nelle prassi quotidiane, affinché ogni studente si senta inserito in una scuola "per tutti e per ciascuno". Ovviamente, particolare cura - anche d'intesa con famiglie, équipe multidisciplinare, esperti esterni - è rivolta a favorire il successo formativo di tutti gli studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione e per i quali può essere predisposta una programmazione personalizzata o individualizzata dei percorsi educativi, rispettando le peculiarità di approccio, metodo, stile e livello di apprendimento di tutti i discenti e dei BES.



Gli alunni disabili hanno bisogni educativi speciali che devono trovare risposta in una scuola che renda significativa ogni loro singola esperienza. Pertanto, l'istituzione scolastica, nel ribadire come proprio fondamento, la centralità di ogni alunno, riconoscendone l'unicità della persona e la specificità, promuove la socializzazione, l'autonomia ed il miglioramento della sfera cognitiva degli alunni diversamente abili, attraverso la definizione di percorsi di sviluppo, che vanno oltre la scuola, per diventare un progetto di vita, che si proietta in archi temporali più ampi.

Ruolo della famiglia

Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative. In base ai Decreti Ministeriali e coerentemente con la Legge 107, il ruolo della famiglia, in particolare, risulterà sempre più attivo in seno alla condivisione dei percorsi didattici ed educativi per l'inclusione. La famiglia osserva e dà informazioni sulla realtà extrascolastica dell'alunno; partecipa ai momenti di incontro e confronto con i docenti dell'istituto e con i professionisti esterni, contribuendo alla stesura del PEI o del PDP ed approvandolo (ove richiesto); partecipa alle attività del consiglio di classe, agli incontri tecnici e al GLH. La comunità attraverso il lavoro di educatori, formatori, professionisti, volontari, contribuisce alle attività educative, ricreative e di socializzazione dell'alunno (si pensi a centri culturali, parrocchie, centri sportivi, Associazioni, realtà educative e luoghi di socializzazione frequentati dagli alunni nel loro tempo libero).

VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO

Criteri e modalità per la valutazione La valutazione assume funzione formativa, di accompagnamento dei processi di apprendimento e di stimolo di miglioramento continuo avendo come oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico. Sentenza della Corte costituzionale 215/1987 "Capacità e merito degli alunni con disabilità vanno valutati secondo parametri peculiari, adeguati alle rispettive situazioni di minorazione". Valutazione degli alunni con disabilità (D.P.R. 122/ 2009 – art. 9) La valutazione degli alunni con disabilità è riferita al comportamento, alle discipline e alle attività svolte sulla base del PEI ed è espressa con voto in decimi.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Le strategie di orientamento formativo e lavorativo sono tese alla valorizzazione delle reali capacità degli alunni e finalizzata all'acquisizione di competenze sul campo, è seguita e monitorata dai docenti di sostegno che fungono da tutor nella esperienza favorendo una maggior consapevolezza del possibile inserimento lavorativo dell'alunno. Nella fattispecie, si intende dare maggior attenzione alla interfaccia con realtà territoriali capaci e predisposti ad accogliere i ragazzi diversamente abili per le esperienze di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro).



Scelte organizzative

Organizzazione

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS

Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)

Funzioni Strumentali

Coordinamento RAV

Referenti Dipartimenti per entrambe le sedi: Umanistico, Tecnico-Scientifico, Professionale Alberghiero, Inclusione

Referenti Laboratori di Chimica, Biologia, Microbiologia, Informatica, Degustazione, Cucina, Sala e Vendita, Palestra, Musicale, Aziende agrarie, Cantina e Frantoio

Animatore Digitale

Team Digitale

Referenti P.C.T.O.

Referenti BES e DSA

Referenti Cyberbullismo

Referenti Educazione alla Salute

Referenti Reti

Referenti Formazione Ambito 7

Referenti Certificazioni Linguistiche ed Informatica

Referenti Orientamento in entrata

Gruppi: Erasmus

Coordinatori di Classe

Coordinatori Sostegno



Coordinatori Convitto

Referenti Educazione Civica

Gruppo di Autovalutazione

Commissione Orario

Commissione elettorale

Commissione viaggi

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Le cattedre di potenziamento in organico di diritto sono relative alle seguenti classi di concorso : A027, A046, A050, A051, ADSS

I docenti sono impegnati in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione

Organizzazione uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Direttore dei servizi generali e amministrativi

uffici:

protocollo, acquisti, didattica alunni, contabilità, personale Docente e ATA

Servizio di sportello: aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 11:00 alle ore 13:00

Sede Locorotondo

Via Cisternino, 284 - Locorotondo (BA)

Tel/Fax 0804311011

Sede Alberobello

Via Ten. Gigante, 14 - Alberobello (BA)

Tel/Fax 0804321024



Piano di Formazione del Personale Docente

L'IISS Basile Caramia Gigante è scuola polo per la formazione e come tale organizza, in accordo con l'USR Puglia, le attività formative per le 22 scuole della rete su tematiche di interesse nazionale.

Ogni scuola ha poi la possibilità di sviluppare tematiche specifiche.

Le priorità formative nazionali a cui questa scuola aderirà riguardano

- le discipline scientifico-tecnologiche STEM
- le competenze multilinguistiche
- le iniziative atte a promuovere pratiche educative inclusive e di integrazione anche per gli alunni NAI (nuovi arrivati in Italia), grazie al supporto di nuove tecnologie e alla promozione delle pratiche sportive;
- azioni connesse all'implementazione delle azioni previste dal Piano Nazionale "Rigenerazione Scuola".
- iniziative formative atte a promuovere pratiche educative inclusive, anche per gli alunni nuovi arrivati in Italia NAI.
- iniziative formative atte a contrastare la dispersione scolastica
- iniziative connesse alla diffusione dell'educazione alla sostenibilità e alla cittadinanza globale.

In sede di progettazione di attività nei Piani Formativi di Istituto si potranno considerare le diverse opportunità offerte dalla:

- organizzazione diretta di attività formative da parte dell'istituto anche in modalità di autoformazione e di ricerca di didattica strutturata;
- organizzazione coordinata con altre scuole di iniziative formative di rete;
- partecipazione a iniziative formative di carattere nazionale promosse dall'amministrazione scolastica, tramite le scuole polo della formazione;
- libera iniziativa dei singoli insegnanti attraverso l'utilizzo dell'apposita carta docente.

Le diverse iniziative formative rispondono a finalità differenti, ugualmente meritevoli di essere apprezzate, condivise e riconosciute, se coerenti con le esigenze formative complessive dell'Istituzione scolastica di appartenenza.



FINALITA' E OBIETTIVI DEL PIANO DI FORMAZIONE

Il piano di formazione, parte integrante del PTOF, si propone di:

- fornire occasioni di riflessione sui vissuti e sulle pratiche didattiche;
- fornire occasioni di acquisizione di conoscenze utili al miglioramento del rapporto educativo e alla facilitazione degli apprendimenti
- favorire il rinforzo della motivazione personale e della coscienza/responsabilità professionale;
- migliorare la comunicazione tra i docenti, aumentando la reciproca collaborazione;
- fornire occasioni di approfondimento e aggiornamento dei contenuti delle diverse discipline in vista della loro utilizzazione didattica.

La Progettazione delle attività didattiche digitali integrate e la valutazione delle performance degli alunni diventano obiettivo primario di una scuola in cambiamento, che con spirito di resilienza ma anche di forte innovazione, si impegna a riscrivere se stessa ponendo sempre al centro gli studenti e le studentesse ed i loro bisogni formativi.

Piano di Formazione del personale A.T.A.

- Segreteria digitale;
- Formazione sulla realizzazione di atti amministrativi;
- Formazione Privacy e Sicurezza;
- Migrazione al cloud.