



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "GIOVANNI PENNA"

Codice meccanografico ATIS004003

Triennio di riferimento: **2025-2028**



Istituto Tecnico Agrario: *Agraria Agroalimentare e Agroindustria*

- 1) *Articolazione:* Produzioni e trasformazione
- 2) *Articolazione:* Viticoltura ed enologia

Istituto Professionale: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IST.ISTR.SEC.STAT. "G. PENNA" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **16/01/2025** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **43** del **03/01/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **22/02/2025** con delibera n. 3*

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

- 10 Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 14 Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 26 Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'Istituto di Istruzione Superiore Statale "G. Penna" rappresenta una realtà educativa articolata e dinamica, composta dall'Istituto Tecnico Agrario di Asti, dall'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera di San Damiano d'Asti, e da un'Azienda agricola vitivinicola, che svolge un ruolo strategico nell'ambito della didattica pratica e delle sperimentazioni innovative. Questa azienda, che si estende su un unico appezzamento di circa 20 ettari, non solo consente agli studenti di sviluppare competenze operative, ma funge anche da ponte tra la scuola e il territorio grazie alla commercializzazione dei propri prodotti - vini, conserve, ortaggi e fiori - il cui ricavato viene reinvestito nelle attività scolastiche.

Eccellenze e Riconoscimenti

La partecipazione a fiere e concorsi nazionali ha consolidato la reputazione dell'Istituto. Tra i risultati più prestigiosi si annoverano i riconoscimenti ottenuti al Vinitaly nel concorso enologico "Istituti Agrari d'Italia". Nel 2023, l'Istituto ha ricevuto il prestigioso premio nazionale "Bandiera Verde Agricoltura 2023" promosso da Cia Agricoltori Italiani, con la motivazione di aver integrato in modo esemplare istruzione, agricoltura e valorizzazione del territorio, attraverso l'impegno del corpo docente e l'implementazione di progettualità innovative. Nel 2024 è stato premiato per la borsa di ricerca Luciano Nattino con una ricerca sul Senatore Penna.

Origini Storiche e Sviluppo

Nella terra baciata dal sole delle colline astigiane, l'Istituto Tecnico Agrario "Giovanni Penna" custodisce una storia che affonda le radici in un sogno di rinascita e speranza. Era il principio del Novecento quando Giovanni Penna, uomo illuminato, immaginò un futuro in cui la terra e l'educazione si intrecciassero per forgiare generazioni di custodi della natura. Oggi, come allora, l'Istituto è un faro per chi cerca nel dialogo con la terra la propria vocazione. Tra i vigneti e i laboratori, la tradizione incontra l'innovazione, e il passato, presente e futuro si fondono in un'unica sinfonia. L'istituzione ufficiale della scuola nel 1964, con il professor Giacinto Occhionero alla guida, segnò l'inizio di una nuova era. Giovani mani, guidate da menti curiose e cuori appassionati,



cominciarono a lavorare il suolo con lo stesso amore con cui si coltiva un sogno. Così, generazione dopo generazione, l'Istituto "Giovanni Penna" ha continuato a crescere, piantando nel terreno fertile del sapere i semi del futuro. La sua visione prese vita tra i filari e i campi, dove nel 1957 nacque la tenuta "La Favorita", un microcosmo pulsante di innovazione agricola. Qui, stalle moderne, pollai razionali e cantine profumate di mosto divennero simboli di un'armonia ritrovata tra l'uomo e la terra, in un tempo in cui il progresso abbracciava la tradizione. Agli inizi del Novecento il senatore Giovanni Penna istituì l'ente morale "Orfanotrofio maschile Vittorio Alfieri" con l'obiettivo di fondare una scuola agricola ad Asti. Penna donò la cascina "Fiammenga" e successivamente, nel 1957, la tenuta "La Favorita" di 76 giornate piemontesi. La crescente importanza a carattere provinciale che veniva ad assumere l'Istituto per l'Agricoltura convinse il Consiglio d'amministrazione dell'Istituto di Educazione "Vittorio Alfieri" a progettare all'interno della tenuta una nuova costruzione che potesse ospitare almeno 100 giovani e che avesse una gestione autonoma. Alla nuova scuola erano annesse cucine, lavanderia, guardaroba, refettori, camerate, alloggi per il personale, alloggi per il preside e per il direttore d'azienda. Le cantine per la lavorazione e l'invecchiamento dei vini furono costruite a parte con relativa saletta di degustazione. Nel 1964, con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione, nacque ufficialmente l'Istituto Tecnico Agrario di Asti. L'aggiunta dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera nel 2011 ha ampliato l'offerta formativa, includendo piani di studio dedicati a cucina, sala e vendita, e accoglienza turistica. La popolazione scolastica di entrambi gli Istituti proviene geograficamente da tutta la provincia e da province limitrofe, una parte di alunni da un contesto rurale e l'altra da un contesto urbano. Il territorio è vocato soprattutto all'agricoltura, alla trasformazione agroalimentare e alla ricettività enogastronomica. In questo contesto socio-economico eterogeneo gli alunni della scuola presentano situazioni familiari e bisogni socio-culturali molto diversificati.

Entrambe le sedi si contraddistinguono per un'offerta formativa che coniuga tradizione e innovazione.

L'istituto tecnico agrario, tra tradizione e futuro, prepara i suoi allievi all'insegna del rispetto dei valori del passato e, contemporaneamente, all'apertura dello sguardo verso le nuove tecnologie e a vivere una realtà di management completamente innovativa, basata soprattutto sulla cosiddetta "agricoltura 4.0". Mentre in precedenza la richiesta dell'utenza era legata alla formazione prettamente tecnica, da alcuni anni si registra un interesse verso le tematiche ambientali, ecologiche e del benessere. Infatti, nell'ultimo decennio l'attrazione dei giovani per l'agricoltura è sensibilmente aumentata: grazie alla nascita di numerose imprese under 30, il settore dell'agricolo, ormai digitale, tecnologico, innovativo, presenta un trend di grande espansione. Le nuove generazioni creano imprese multifunzionali in cui una visione eco-sostenibile indirizza ogni attività, da quella della trasformazione dei prodotti e alla loro vendita in e-commerce, all'agricoltura come bene sociale e



cura del paesaggio. E l'Istituto Agrario è pronto rispondere a queste nuove esigenze che sono anche quelle della società orientata verso l'adozione di innovazioni sostenibili.

L'ottica green e di sostenibilità delle economie del cibo è anche uno dei pilastri dell'offerta formativa che l'Istituto Enogastronomico offre agli allievi, in una visione della gastronomia intesa come pratica sociale e culturale. Il settore enogastronomico al giorno d'oggi è in costante crescita, divenendo negli ultimi anni un elemento determinante per il turismo culturale, e il nostro Istituto vuole formare giovani ambasciatori dell'enogastronomia e del territorio. L'acquisizione di competenze pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera -anche attraverso motivanti esperienze professionalizzanti- proietta poi gli studenti verso l'inserimento lavorativo su una pluralità di sbocchi occupazionali, dal settore turistico a quelli sempre più richiesti della ristorazione e del manager addetto alla ricettività in strutture alberghiere, navi da crociera e villaggi turistici.



Collaborazioni e Progetti

La scuola collabora con università, enti di ricerca, associazioni di categoria e imprese locali, offrendo agli studenti esperienze tecnico pratiche anche all'estero (PCTO) e opportunità di stage. L'attenzione al territorio è testimoniata anche dall'interazione con ASL, università, forze dell'ordine e associazioni per progetti legati a salute, inclusione e orientamento.

Dal 2016, l'Istituto ha avviato corsi serali per adulti in collaborazione con il CPIA di Asti, consentendo il conseguimento del diploma di scuola secondaria di secondo grado. L'istruzione adulti comprende sia il corso tecnico agrario sia il corso enogastronomico. Tali corsi vengono erogati anche presso sede carceraria di Quarto d'Asti

I corsi si svolgono in orario serale e sono articolati su cinque giorni settimanali. Il percorso complessivo è strutturato in tre periodi didattici:



- I periodo didattico (1^a – 2^a classe)
- II periodo didattico (3^a – 4^a classe)
- III periodo didattico (5^a classe)

L'Offerta Formativa degli ultimi anni, di entrambe le sedi, ha permesso di vivere la scuola come comunità educante permettendo agli studenti di migliorarsi nell'ambito tecnico e professionale ma soprattutto di avere una formazione adeguata dal punto di vista delle competenze di cittadinanza attiva. La scuola ha investito nella valorizzazione delle eccellenze, grazie alla presenza di docenti assegnati con l'organico di potenziamento e alle risorse messe a disposizione dal Servizio Civile Universale.

La presenza di piccole imprese artigiane, di enti pubblici e di aziende di servizi, ha offerto sufficienti occasioni di inserimento per gli stage estivi dei nostri studenti; attualmente esiste una collaborazione con aziende ed enti pubblici per il PCTO.

L'attenzione al problema della dispersione scolastica da parte dell'Amministrazione locale ha consentito:

-le consulenze per l'orientamento in uscita e in entrata, rivolte agli allievi delle classi dell'obbligo formativo e alle famiglie di allievi con gravi difficoltà delle classi prime;

-la creazione di una rete per il coordinamento delle iniziative dei gruppi di volontariato operanti in città.

Si segnala l'esistenza di un buon servizio di orientamento c/o il locale Centro per l'Impiego.

La scuola interagisce con numerosi enti e/o associazioni presenti sul territorio e in particolare con A.S.L.19 per il progetto salute e BES, con l'Università per l'orientamento in uscita e per progetti di divulgazione aperti a tutta la comunità astigiana, con le Forze dell'ordine per progetti di prevenzione dipendenze, con gli Ordini professionali, con le Associazioni di categoria, con la Camera di commercio di AL e di AT, con associazioni di volontariato, con professionisti ed imprese d'eccellenza. Le azioni integrate tra la scuola e il proprio territorio, che è fonte di conoscenza e di opportunità, presuppongono un modello di crescita dei giovani basato su un cambiamento culturale consapevole.

Le due sedi scolastiche di Asti e di San Damiano hanno a disposizione spazi interni ed esterni che permettono di svolgere anche attività pratiche; in entrambe sono presenti laboratori, che permettono le attività tecnico - pratiche, e dotazioni degli strumenti necessari per garantire una corretta formazione degli studenti.



L'Istituto ha ottenuto finanziamenti provenienti dall'approvazione di progetti PON e PNRR. Questi finanziamenti ci hanno permesso di garantire un incremento nelle seguenti aree: adeguamenti delle reti LAN/WIFI, allestimento dell'Aula 3.0., attrezzature all'avanguardia per i laboratori di chimica, microbiologia, cucina. Inoltre è stato creato un birrificio per la produzione della birra e sono state rinnovate le attrezzature e le macchine agricole. Parte degli investimenti hanno permesso di attivare corsi specifici in orario extrascolastico al fine di aumentare l'offerta formativa, il potenziamento delle eccellenze e il recupero dei soggetti fragili. A seguito di una significativa ristrutturazione, la sede di San Damiano è stata trasformata in un ambiente moderno e all'avanguardia, concepito per offrire spazi innovativi e funzionali che promuovono un'istruzione di alta qualità e un'esperienza educativa all'avanguardia.

Popolazione scolastica

La popolazione scolastica di entrambi gli Istituti proviene geograficamente da tutta la provincia e da province limitrofe, una parte da contesti urbani e un'altra da Comuni o da aree rurali; quest'ultima è in modo più o meno diretto a contatto con il mondo agricolo. Infatti, frequentemente le famiglie dei nostri allievi conducono aziende con vario indirizzo produttivo e in questi casi, quando il ragazzo diplomato ha iniziato a lavorare per l'attività di famiglia, si è riscontrata una ricaduta ottimale sullo sviluppo economico ed imprenditoriale dell'azienda.

Al termine dei corsi di studi, i diplomati trovano collocazione professionale in molti settori:

- nella conduzione di aziende agrarie e zootecniche, di cantine ed altre realtà trasformative;
- nei controlli di qualità delle produzioni, sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- nella gestione delle attività promozionali per la valorizzazione di prodotti tipici agroalimentari;
- nei servizi di assistenza e consulenza tecnico-amministrativa forniti alle aziende dalle associazioni di categoria, associazioni di produttori, consorzi di tutela, etc.

Tra le figure professionali in uscita dall'IPSEOA che trovano maggiore collocazione nel mondo del lavoro spiccano quelle di chef, pasticciere, cameriere, food & beverage manager addetto alla ricettività in strutture alberghiere, navi da crociera e villaggi turistici.

La collaborazione con il territorio, la flessibilità dell'Istituto sempre attento alle esigenze dell'utenza, permettono agli studenti di raggiungere l'Istituto con facilità e di utilizzare gli spazi scolastici anche fuori dall'orario di lezione.

Territorio e capitale sociale

L'Offerta Formativa degli ultimi anni, di entrambe le sedi, ha permesso di vivere la scuola come comunità educante permettendo agli studenti di migliorarsi nell'ambito tecnico e professionale ma soprattutto di avere una formazione adeguata dal punto di vista delle competenze di cittadinanza attiva. Negli ultimi anni la scuola ha investito nella valorizzazione delle eccellenze, grazie alla



presenza di docenti assegnati con l'organico di potenziamento e alle risorse messe a disposizione dal Servizio Civile Nazionale. In orario scolastico e pomeridiano i volontari del SCU sono impegnati in attività di supporto agli studenti. La presenza di piccole imprese artigiane, di enti pubblici e aziende di servizi ha offerto sufficienti occasioni di inserimento per gli stages estivi dei nostri studenti; attualmente esiste una collaborazione con aziende ed enti pubblici per il PCTO. L'attenzione al problema della dispersione scolastica da parte dell'Amministrazione locale ha consentito: - le consulenze per l'orientamento in uscita e in entrata, rivolte agli allievi delle classi dell'obbligo formativo e famiglie di allievi delle classi prime con gravi difficoltà; - la creazione di una rete per il coordinamento delle iniziative dei gruppi di volontariato operanti in città; Si segnala l'esistenza di un buon servizio di orientamento presso il locale Centro per l'impiego e di una fattiva collaborazione con il CPIA di Asti che ha attivato corsi per l'istruzione degli adulti.

La flessibilità, la totale apertura alla formazione sul territorio e l'organizzazione interna permettono all'Istituto di proporsi senza particolari vincoli.

Risorse economiche e materiali

Entrambi gli edifici hanno a disposizione spazi interni ed esterni che permettono di svolgere anche attività pratiche; sono presenti laboratori per le attività tecnico-pratiche in entrambi gli istituti, dotati degli strumenti necessari per garantire una corretta formazione degli studenti. L'Istituto ha ottenuto finanziamenti provenienti : del contributo del Ministero per il funzionamento e per l'attuazione del PDM, - del contributo dell'UE, per l'attuazione dei PON e PNRR. Altre fonti di finanziamento non statali sono: contributo volontario delle famiglie; -contributo da parte del Comune, di imprese ed enti privati operanti sul territorio.

Risorse professionali

L'età media del corpo docente è compresa tra i 30 - 55 anni, di cui 60% a tempo indeterminato e il rimanente 40% a tempo determinato. Il personale è composto, in entrambi gli istituti, da laureati per la gestione delle materie teoriche e da insegnanti diplomati per quanto concerne l'applicazione pratica. Tra gli insegnanti ci sono specializzati in possesso di certificazione informatica e linguistica. L'organico dell'IISS Penna è composto da il 90% di insegnanti specializzati sul sostegno e dall'80% a tempo indeterminato. Grosse doti comunicative e gestionali stanno negli ultimi anni permettendo all'Istituto di migliorare i rapporti con gli enti territoriali e le realtà produttive e professionali del territorio. Tra i docenti figura personale in grado di garantire una didattica moderna con l'integrazione di dispositivi multimediali che permettono l'acquisizione dei dati in modo facilitato e soprattutto garantendo la massima diffusione delle informazioni tra i ragazzi con DSA.

Le criticità, come organici poco stabili, risorse economiche limitate e vincoli burocratici, si trasformano per la scuola in un potente stimolo a migliorarsi, a sperimentare nuove strategie e a ottimizzare le risorse disponibili, con l'obiettivo di garantire un'educazione sempre più efficace,



innovativa e centrale.

Strutture e Risorse

Le sedi di Asti e San Damiano dispongono di laboratori moderni, spazi didattici e terreni per attività pratiche. Grazie ai finanziamenti PON, sono stati realizzati significativi miglioramenti, tra cui l'adeguamento delle reti LAN/Wi-Fi e l'allestimento dell'Aula 3.0. A seguito di una significativa ristrutturazione, la sede di San Damiano è stata trasformata in un ambiente moderno e all'avanguardia, concepito per offrire spazi innovativi e funzionali che promuovono un'istruzione di alta qualità e un'esperienza educativa al passo con i tempi.

AZIENDA AGRARIA

L'Azienda agraria dell'Istituto di Istruzione Superiore Statale "G. Penna" rappresenta un fiore all'occhiello nel panorama dell'istruzione tecnica e professionale. Essa costituisce non solo un luogo di esercitazione pratica e sperimentazione per gli studenti, ma anche un esempio concreto di come tradizione e innovazione possano integrarsi armoniosamente nel settore agricolo. Situata su un unico appezzamento di circa 20 ettari, l'Azienda è specializzata in viticoltura e altre coltivazioni, offrendo una vasta gamma di prodotti di eccellenza: vini, conserve, ortaggi e fiori, frutto di una gestione sostenibile e orientata alla qualità.

Azienda agraria: ruolo didattico e produttivo

L'Azienda agraria svolge una funzione cruciale nella formazione pratica degli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario. Attraverso attività di coltivazione, vinificazione e gestione del ciclo produttivo, gli allievi acquisiscono competenze tecniche direttamente sul campo. I processi produttivi vengono realizzati seguendo i più alti standard di qualità e rispettando i principi della sostenibilità ambientale, in linea con le direttive dell'agricoltura 4.0.

L'Azienda è inoltre un laboratorio vivente per sperimentazioni innovative, realizzate anche in collaborazione con università, enti di ricerca e aziende private. Queste attività spaziano dall'introduzione di tecnologie avanzate per il monitoraggio e la gestione delle colture, all'implementazione di pratiche agricole eco-sostenibili, come l'utilizzo di energie rinnovabili e la riduzione degli input chimici.

Integrazione con il Territorio

Un aspetto distintivo dell'Azienda agraria è la sua apertura al territorio. I prodotti agricoli e trasformati vengono commercializzati localmente, rafforzando il legame con la comunità e generando risorse che vengono reinvestite per migliorare le attività scolastiche. Inoltre, l'Azienda



partecipa regolarmente a fiere, mostre e concorsi, promuovendo la propria produzione e valorizzando il patrimonio agroalimentare locale.

I successi ottenuti in manifestazioni nazionali, come Vinitaly e VININVILLA, testimoniano l'eccellenza del lavoro svolto. La qualità dei vini prodotti dall'Istituto è riconosciuta a livello nazionale, rappresentando un esempio concreto di come un'azienda scolastica possa competere con realtà professionali nel settore vitivinicolo.

Sfide dell'Azienda agraria

Nonostante il suo ruolo strategico, l'Azienda agraria affronta alcune sfide significative, tra cui:

1. Aggiornamento tecnologico : sebbene siano stati fatti importanti passi avanti nell'introduzione di tecnologie innovative, la rapida evoluzione del settore richiede investimenti continui per mantenere il livello di competitività e innovazione.
2. Sostenibilità economica : la gestione di un'azienda agricola richiede risorse considerevoli, sia per la manutenzione delle infrastrutture che per l'aggiornamento delle attrezzature.
3. Formazione e ricambio generazionale : garantire una formazione continua al personale docente e tecnico è fondamentale per mantenere elevati standard qualitativi. Inoltre, la sfida di motivare e preparare i giovani al passaggio verso la gestione autonoma delle attività agricole richiede un impegno costante.
4. Cambiamenti climatici : come tutte le realtà agricole, anche l'Azienda dell'Istituto è esposta agli effetti del cambiamento climatico, che influiscono sulla produttività e sulla qualità delle coltivazioni. Diventa quindi fondamentale sviluppare strategie di adattamento e mitigazione.

Opportunità per l'Azienda agraria

Nonostante le sfide, le opportunità per l'Azienda agraria sono numerose e promettenti:

1. Innovazione Tecnologica : L'integrazione di tecnologie digitali come sensori, droni e sistemi di gestione automatizzata offre la possibilità di ottimizzare i processi produttivi, migliorando l'efficienza e riducendo gli sprechi.
2. Collaborazioni strategiche : le partnership con università, enti di ricerca e aziende del settore offrono opportunità di crescita e sviluppo, consentendo di accedere a risorse, competenze e mercati innovativi.
3. Valorizzazione del territorio : la promozione dei prodotti locali attraverso eventi, concorsi e circuiti di vendita diretta rappresenta un'opportunità per rafforzare il legame tra scuola, territorio e comunità.
4. Educazione alla sostenibilità : L'Azienda può fungere da modello per la promozione di pratiche



agricole sostenibili, contribuendo alla sensibilizzazione dei giovani e della comunità sui temi ambientali.

5. Espansione delle attività : l'introduzione di nuovi filoni produttivi, come l'agricoltura biologica o la produzione di energie rinnovabili, potrebbe diversificare le fonti di reddito e aumentare l'attrattiva dell'Istituto.

Azienda Agraria e formazione

L'Azienda agraria è il fulcro di un approccio didattico innovativo che mira a coniugare conoscenze teoriche e competenze pratiche. Gli studenti non solo imparano a lavorare nei diversi ambiti della filiera agricola, ma sviluppano anche capacità gestionali e imprenditoriali, fondamentali per il loro inserimento nel mondo del lavoro o per la creazione di imprese agricole autonome. L'azienda agraria dell'Istituto "G. Penna" non è solo uno strumento educativo, ma un vero e proprio laboratorio di eccellenza, che prepara i giovani ad affrontare le sfide del futuro agricolo con competenza, innovazione e sostenibilità.

Il Penna, Istituto capofila della Rete Sicurezza

La scuola, in qualità di istituto capofila della rete per la sicurezza, svolge un ruolo di coordinamento e guida nel promuovere una cultura della sicurezza condivisa a livello territoriale. Attraverso la pianificazione di percorsi formativi specifici, l'organizzazione di seminari, incontri di aggiornamento e momenti di confronto tra le scuole aderenti alla rete, l'istituto si impegna a garantire una diffusione capillare delle buone pratiche, il costante adeguamento alle normative vigenti e l'adozione di procedure efficaci per la prevenzione e la gestione delle emergenze. L'obiettivo è creare ambienti educativi sicuri, inclusivi e consapevoli, tutelando il benessere di studenti, docenti e personale scolastico.



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

La scuola, nella sua essenza, si configura come un luogo privilegiato per la formazione integrale degli studenti, con l'obiettivo primario di sostenere una didattica laboratoriale che favorisca l'apprendimento esperienziale e interdisciplinare. Gli Istituti a indirizzo agrario, in particolare, trovano nei loro terreni, serre, coltivazioni e cantine non solo spazi operativi, ma veri e propri laboratori didattici dove teoria e pratica si intrecciano in un percorso formativo unico. Gli studenti, attraverso un'interazione quotidiana con l'azienda agraria, osservano e analizzano i fenomeni naturali legati alla crescita dei vegetali, applicando una metodologia di studio induttiva che li conduce dallo specifico al generale. Parallelamente, le esperienze pratiche – come la potatura, la vendemmia, la vinificazione e la coltivazione di piante ornamentali e ortaggi – permettono loro di confrontarsi con situazioni reali e di applicare il metodo deduttivo per risolvere problematiche tecniche e prendere decisioni operative.

Un discorso analogo vale per l'Istituto Enogastronomico, dove la preparazione di menù personalizzati, la valorizzazione dei prodotti tipici e l'attenzione alle nuove tendenze del mercato consentono agli studenti di acquisire competenze professionali che integrano teoria e pratica. In entrambi i contesti, l'esperienza diretta costituisce il fulcro della formazione, preparando gli studenti ad affrontare le sfide del mondo del lavoro con spirito critico e consapevolezza.

Le priorità strategiche possono essere delineate nei seguenti ambiti:

1. Rafforzare il carattere identitario della scuola e il conseguente sviluppo dello spirito di appartenenza dei docenti e del personale
 - promuovere una cultura condivisa, favorendo il riconoscimento del ruolo e della funzione di ciascun membro all'interno della comunità scolastica
2. Migliorare le competenze di collaborazione e lavoro in team
 - Favorire la capacità di operare in gruppo, sia all'interno della scuola sia in contesti esterni, attraverso l'applicazione di metodologie cooperative e l'adozione di strumenti innovativi per la gestione dei progetti condivisi.



3. Accrescere la capacità di adattamento- Sviluppo delle soft skills

- Preparare gli studenti ad affrontare la flessibilità e le trasformazioni del mondo del lavoro, sviluppando competenze trasversali che includano problem-solving, resilienza e gestione del cambiamento.

4. Promuovere lo spirito di iniziativa e imprenditorialità-

- Stimolare la creatività e l'intraprendenza, incoraggiando gli studenti a utilizzare le conoscenze acquisite per organizzare risorse, sviluppare prodotti e avviare processi di commercializzazione a partire dalla materia prima.

5. Sostenere il successo scolastico nel biennio iniziale dell'obbligo scolastico

- Potenziare l'uso delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC), la didattica laboratoriale e le modalità di apprendimento formale e informale per garantire una solida base formativa.

6. Prevenire e contrastare la dispersione scolastica

- Potenziare l'inclusione attraverso percorsi personalizzati e individualizzati che rispondano alle esigenze specifiche di ogni studente, valorizzandone i punti di forza e supportandone le difficoltà.

7. Migliorare i risultati post-diploma

- Monitorare e favorire l'inserimento lavorativo dei neo-diplomati, incrementando le loro possibilità di successo in ambito professionale e promuovendo l'accesso e la continuità negli studi universitari con un'attenzione particolare alla continuità formativa nei settori agrario e enogastronomico.
- Creare una rete di collaborazione con aziende agricole, enogastronomiche e associazioni per offrire opportunità di tirocinio e lavoro post-diploma.

7. Sviluppare comportamenti responsabili e consapevoli

- Educare gli studenti al rispetto della legalità e alla sostenibilità ambientale, promuovendo stili di vita e scelte professionali ispirate a valori etici e alla tutela del patrimonio naturale.

In specifico, per l'Istituto Tecnico-Agrario le priorità strategiche riguarderanno:

1. Valorizzazione dell'azienda agraria come laboratorio didattico permanente



LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

- Promuovere l'uso dell'azienda agraria per l'apprendimento esperienziale, integrando attività come coltivazione, vinificazione, potatura e produzione di ortaggi con lezioni teoriche.
- Sviluppare competenze nell'agricoltura sostenibile, l'agroecologia e le tecnologie innovative (agricoltura di precisione e droni).

2. Sostenibilità e rispetto per l'ambiente

- Insegnare pratiche agronomiche sostenibili, il rispetto della biodiversità e l'uso responsabile delle risorse naturali.
- Sviluppare percorsi educativi che favoriscano comportamenti ecologici tra studenti e comunità.

3. Innovazione tecnologica nel settore agrario

- Integrare l'uso di strumenti digitali (GIS, sensori per il monitoraggio del suolo, robotica agricola) nella didattica.
- Organizzare corsi specifici per preparare gli studenti all'uso di tecnologie avanzate in agricoltura.

4. Integrazione tra azienda agraria e mercati locali

- Favorire l'analisi di mercato per valorizzare i prodotti aziendali, come vini, conserve o prodotti ortofrutticoli, attraverso percorsi di marketing e vendita.
- Coinvolgere gli studenti nella realizzazione e commercializzazione di prodotti, sviluppando competenze imprenditoriali.

5. Percorsi di istruzione per adulti e detenuti

- Creare programmi personalizzati che includano tecniche agricole di base, orticoltura e gestione delle coltivazioni per favorire il reinserimento lavorativo.
- Proporre progetti di recupero agricolo per istituzioni carcerarie, con esperienze pratiche su orti e serre.

In specifico, per l'Istituto Enogastronomico le priorità strategiche riguarderanno

1. Valorizzazione delle tradizioni locali e innovazione culinaria

- Sviluppare percorsi che integrino la preparazione di piatti tradizionali con l'uso di tecniche



moderne e l'attenzione alle nuove tendenze alimentari, come la cucina sostenibile e plant-based.

- Promuovere lo studio dei prodotti tipici locali per utilizzarli come risorse culturali e di marketing.

2. Acquisizione di competenze professionali avanzate

- Offrire laboratori che simulino esperienze reali, come la gestione di un ristorante o la preparazione di eventi enogastronomici.
- Favorire stage e collaborazioni con aziende leader del settore per una formazione professionale diretta.

3. Integrazione tra teoria e pratica

- Sviluppare un approccio didattico che combini la conoscenza teorica (tecniche di cucina, analisi nutrizionale, gestione di impresa) con esperienze pratiche, come la preparazione di menù completi e la gestione della sala.

4. Promozione di percorsi di imprenditorialità

- Educare gli studenti a sviluppare idee imprenditoriali nel settore enogastronomico, dalla creazione di un prodotto alla sua commercializzazione.
- Favorire progetti dedicati alla creazione di start-up culinarie e agroalimentari.

5. Percorsi per adulti e detenuti

- Progettare corsi di formazione per adulti e detenuti volti all'apprendimento di tecniche di base in cucina, panificazione e pasticceria per il reinserimento sociale.
- Integrare percorsi che uniscano la teoria alla pratica per valorizzare la creatività e le abilità manuali.

Queste priorità delineano una strategia complessiva volta non solo a migliorare gli esiti scolastici degli studenti, ma anche a formare cittadini e professionisti competenti, responsabili e preparati ad affrontare le sfide di un mondo in continua evoluzione.



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

Profilo dell'Istituzione Scolastica

L'Istituto Tecnico Agrario ed Enogastronomico si distinguono per due percorsi formativi altamente specializzati, volti a rispondere alle esigenze di un territorio ricco di tradizioni agricole, alimentari ed enogastronomiche. La scuola si propone come punto di riferimento per la valorizzazione delle risorse locali, promuovendo l'innovazione e la sostenibilità nei settori dell'agricoltura e dell'enogastronomia.

INDIRIZZI DI STUDIO

L'offerta formativa dell'Istituto comprende:

- 1) Istituto Tecnico Agrario: indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

ARTICOLAZIONE: Produzioni e trasformazione

ARTICOLAZIONE: Viticoltura ed enologia

- Conoscenze in agronomia, agroecologia, zootecnia e tecnologie agrarie.
- Conoscenze in agronomia, agroecologia, zootecnia e tecnologie agrarie.
- Uso di tecnologie innovative per la gestione sostenibile delle risorse naturali.
- Attività pratiche in aziende agrarie e laboratori attrezzati.

Competenze di indirizzo: Agraria, agroalimentare ed agroindustria

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformatrici, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti 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 produzioni animali e vegetali, con un focus particolare sulle tecniche di gestione sostenibile delle coltivazioni e degli allevamenti. Gli studenti sviluppano competenze nella trasformazione dei prodotti agricoli attraverso processi innovativi e tecnologicamente avanzati, garantendo qualità e sicurezza alimentare. Inoltre, vengono affrontati i temi della commercializzazione dei prodotti agricoli, comprendendo strategie di mercato, packaging sostenibile e valorizzazione delle filiere corte. Particolare attenzione è data all'utilizzo delle biotecnologie per il miglioramento genetico, la lotta biologica ai parassiti e l'ottimizzazione dei processi produttivi.

Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, con particolare riguardo alla gestione dei vigneti secondo i principi dell'agricoltura sostenibile e dell'innovazione tecnologica. Gli studenti acquisiscono competenze avanzate nella vinificazione e nelle tecniche di affinamento, nonché nella gestione delle cantine con strumenti innovativi. Viene dato ampio spazio alle strategie di commercializzazione dei vini, analizzando i mercati nazionali e internazionali e l'importanza del marketing territoriale per promuovere i prodotti di eccellenza. Anche in questa articolazione, l'utilizzo delle biotecnologie gioca un ruolo centrale per migliorare la qualità organolettica, la conservazione e la sostenibilità delle produzioni.

Sbocchi professionali :

Indirizzo Produzioni e Trasformazioni	<p><u>Perito agrario</u> : dopo un periodo di praticantato e l'esame di abilitazione, è possibile esercitare la libera professione, occupandosi di consulenze tecniche, stime fondiari e perizie danni alle colture.</p> <p><u>Gestione di aziende agrarie e zootecniche</u> : supervisione delle attività produttive, dalla coltivazione alla trasformazione dei prodotti.</p> <p><u>Controllo qualità nella filiera agroalimentare</u> : monitoraggio dei processi produttivi per garantire standard qualitativi elevati.</p>
---------------------------------------	---



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

	<p><u>Industrie di trasformazione e conserviere</u> : impiego nelle aziende che si occupano della lavorazione e conservazione dei prodotti agricoli.</p> <p><u>Aziende agrituristiche</u> : gestione o consulenza in strutture che combinano attività agricole con l'ospitalità turistica.</p> <p><u>Insegnamento e formazione</u> : docenza presso istituti agrari, centri di formazione e corsi privati</p>
Indirizzo Viticoltura ed Enologia	<p><u>Tecnico vitivinicolo</u> : gestione dei vigneti e dei processi di vinificazione, dalla coltivazione della vite alla produzione del vino.</p> <p><u>Responsabile di cantina</u> : supervisione delle operazioni in cantina, garantendo la qualità del prodotto finale.</p> <p><u>Laboratori enologici</u> : analisi e controllo dei processi chimici e biologici nella produzione del vino.</p> <p><u>Industrie di commercializzazione dei prodotti enologici</u> : ruoli nel marketing e nella distribuzione dei vini sul mercato nazionale e internazionale.</p> <p><u>Aziende agrituristiche con focus enologico</u> : organizzazione di degustazioni e percorsi enoturistici per valorizzare i prodotti vinicoli locali.</p> <p><u>Insegnamento e formazione</u> : docenza presso istituti agrari, centri di formazione e corsi privati</p>

Indirizzo Viticoltura ed Enologia	<p><u>Tecnico vitivinicolo</u> : gestione dei vigneti e dei processi di vinificazione, dalla coltivazione della vite alla produzione del vino.</p> <p><u>Responsabile di cantina</u> : supervisione delle operazioni in cantina, garantendo la qualità del prodotto finale.</p> <p><u>Laboratori enologici</u> : analisi e controllo dei processi chimici e biologici nella produzione del vino.</p> <p><u>Industrie di commercializzazione dei prodotti enologici</u> : ruoli nel marketing e nella distribuzione dei vini sul mercato nazionale e internazionale.</p>
-----------------------------------	---



Aziende agrituristiche con focus enologico: organizzazione di degustazioni e percorsi enoturistici per valorizzare i prodotti vinicoli locali.

Insegnamento e formazione: docenza presso istituti agrari, centri di formazione e corsi privati

Entrambi gli indirizzi preparano i diplomati a intraprendere la libera professione, previa abilitazione, o a proseguire gli studi in ambito universitario, ampliando ulteriormente le prospettive di carriera.

I Laboratori

SEPPA, VIGNETO, FRUTTETO, CHIMICA, BIOLOGIA, INFORMATICA, FISICA, MICROBIOLOGIA

TOPONIMI, CANTINA, OFFICINA, SERRA, NATIVITÀ, MOCCHETTO, APICOLTURA, AZIENDA, ORTO

TRASFORMAZIONI ALIMENTARI
CHIMICO-ENOLOGICO

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Il Diploma consente l'accesso a qualsiasi Facoltà Universitaria. I corsi di laurea più vicini sono quelli di Agraria, Scienze Forestali e Ambientali, Meccanica, Veterinaria, Economia, Chimica e tutti i percorsi scientifici.

SBocchi PROFESSIONALI DEL PERITO AGRARIO

Accanto ai tradizionali sbocchi professionali nel settore agricolo, il perito agrario trova oggi collocazione anche nell'industria agroalimentare e di trasformazione dei prodotti agricoli.

- come addetto al controllo qualità dei prodotti ai diversi livelli della linea produttiva;
- come tecnico esperto addetto al controllo produttivo e all'assistenza tecnica delle aziende che seguono linee produttive dell'agricoltura integrata e biologica;
- come tecnico addetto alla progettazione, allestimento e manutenzione di spazi verdi pubblici e privati;
- come tecnico addetto al settore ambientale nella valutazione di impatto ambientale e di progetti di mitigazione;
- come tecnico ed esperto negli studi di pianificazione urbana e territoriale;
- come progettista nelle opere di miglioramento fondiario;
- come tecnico progettista di interventi di restauro ambientale e paesaggistico;
- come direttore di pacchi e di aree protette;
- come libero professionista.

DOVE SIAMO

Località Viatosto, 54 - 14100 ASTI
Tel. 0141.214187 - Fax 0141.410661
www.istitutopennaasti.edu.it
e-mail: atis004003@istruzione.it

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

G. PENNA ASTI

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Istituto Tecnico Agrario
"Agraria agroalimentare e agroindustriale"
Istituto Professionale
"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

DIPLOMA NEL SETTORE TECNOLOGICO
INDIRIZZO: AGRARIA AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

Corso quinquennale

Il corso di studi ha una durata di cinque anni suddiviso in due bienni ed un quinto anno, al termine si consegue il Diploma. Al momento dell'iscrizione alla classe terza gli studenti scelgono una delle due articolazioni sotto indicate.

Primo biennio (classi I e II): consente la formazione nelle discipline di base, propedeutiche alle materie professionalizzanti. Viene valorizzato l'insegnamento laboratoriale, in particolare nelle discipline tecnico-scientifiche.

Secondo biennio (classi III e IV): in base all'articolazione, si affrontano le discipline caratterizzanti l'indirizzo per costruire le competenze professionali. Gli aspetti teorico e pratico si coniugano durante l'attività pratica effettuata nell'Azienda agraria annessa all'istituto, nelle attività di laboratorio e nelle visite guidate alle realtà produttive del territorio.

Quinto anno (classi V): vengono approfondite le conoscenze delle discipline di indirizzo privilegiando l'approccio teorico-pratico-laboratoriale.

-Articolazione: Produzioni e Trasformazioni
In questa articolazione vengono approfondite le problematiche relative all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzo delle biotecnologie.

-Articolazione: Viticoltura ed Enologia
Vengono approfondite le problematiche relative all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzo delle biotecnologie. Inoltre tale articolazione consente l'accesso all'anno di specializzazione per Enotecnico.

CORSO QUINQUENNALE 1° BIENNIO

DISCIPLINE	classi 1°	classi 2°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
PROIEZIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1
PROIEZIONE VIGILIE	5	4
PROIEZIONE SANALI	5	2
TRASPARENZA DEI PRODOTTI	2	3
ECONOMIA, ESTETICA, MARKETING E SERVICIZIO	3	2
GRUPPO TURNO	3	2
BIOLOGIA, ESTETICA, MARKETING E SERVICIZIO	3	2
GRUPPO TURNO	3	2
TOTALE MODULI SETTIMANALI	33	32
TOTALE MODULI SETTIMANALI compensa	8	8

Corso serale per adulti

Sono attivi i corsi Tecnico Agrario e Professionale Alberghiero, organizzati in 3 periodi didattici con orario serale da settembre a giugno. Possono iscriversi gli adulti in possesso del diploma di scuola media. Il percorso sarà personalizzabile per ogni allievo, riconoscendo i crediti formativi già acquisiti, con la possibilità di fruire a distanza di una parte delle lezioni.

In tutte le classi si garantisce l'insegnamento di educazione civica come previsto dalla L. 92/19 per biennio 33 ore annuali.

AGRIARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"

DISCIPLINE	2° BIENNIO	5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
PROIEZIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1
PROIEZIONE VIGILIE	5	4
PROIEZIONE SANALI	5	2
TRASPARENZA DEI PRODOTTI	2	3
ECONOMIA, ESTETICA, MARKETING E SERVICIZIO	3	2
GRUPPO TURNO	3	2
BIOLOGIA, ESTETICA, MARKETING E SERVICIZIO	3	2
GRUPPO TURNO	3	2
TOTALE MODULI SETTIMANALI	32	32
TOTALE MODULI SETTIMANALI compensa	8	8

AGRIARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

DISCIPLINE	2° BIENNIO	5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
PROIEZIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1
PROIEZIONE VIGILIE	5	4
PROIEZIONE SANALI	5	2
TRASPARENZA DEI PRODOTTI	2	3
ECONOMIA, ESTETICA, MARKETING E SERVICIZIO	3	2
GRUPPO TURNO	3	2
BIOLOGIA, ESTETICA, MARKETING E SERVICIZIO	3	2
GRUPPO TURNO	3	2
TOTALE MODULI SETTIMANALI	32	32
TOTALE MODULI SETTIMANALI compensa	8	8

2) Indirizzo professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera:



- Studio delle scienze dell'alimentazione, tecnologie di trasformazione e gestione della filiera alimentare.
- Formazione su cucina, sala e vendita ed ospitalità alberghiera con particolare attenzione alle tradizioni locali e internazionali.
- Esperienze pratiche in laboratori di cucina, pasticceria e sommelieria.

Competenze di indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- 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 a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Sbocchi professionali:

Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	<p><u>Ristorazione commerciale</u>: opportunità in cucine d'albergo, ristoranti, trattorie, pizzerie, pub e bistrot, con ruoli che spaziano dalla preparazione dei piatti al servizio in sala.</p> <p><u>Ristorazione collettiva</u>: impieghi in mense aziendali, scolastiche, ospedaliere e militari, occupandosi della preparazione e distribuzione dei pasti.</p> <p><u>Servizi di catering e banqueting</u>: organizzazione e gestione di eventi,</p>
---	--



	<p>banchetti e ricevimenti, curando sia l'aspetto culinario che quello logistico.</p> <p><u>Accoglienza turistica</u>: ruoli in reception, portineria, cassa e segreteria presso strutture alberghiere ed extra-alberghiere, garantendo un servizio di ospitalità di qualità.</p> <p><u>Animazione turistica</u>: coinvolgimento in attività di intrattenimento e organizzazione di eventi per turisti in villaggi, resort e navi da crociera.</p> <p><u>Agenzie di viaggio e tour operator</u>: pianificazione e vendita di pacchetti turistici, consulenza ai clienti e organizzazione di itinerari.</p> <p><u>Guida e accompagnatore turistico</u>: conduzione di visite guidate e accompagnamento di gruppi turistici, illustrando le attrazioni culturali e gastronomiche del territorio.</p> <p><u>Consulenza</u>: servizi di consulenza per alberghi, ristoranti, industrie alimentari e aziende di attrezzature, con particolare attenzione al ruolo di food and beverage manager.</p> <p><u>Insegnamento e formazione</u>: docenza presso istituti professionali alberghieri, centri di formazione e corsi privati di cucina e ospitalità.</p> <p>.</p>
--	--

Queste opportunità permettono ai diplomati di inserirsi in un settore dinamico e in continua crescita, valorizzando le competenze acquisite durante il percorso di studi. L'indirizzo permette di proseguire gli studi in ambito universitario, ampliando ulteriormente le prospettive di carriera.



OFFERTA FORMATIVA

- BORSE DI STUDIO
- ERASMUS +
- CONCORSI ENOGASTRONOMICI
- MASTERCLASS DI CUCINA E SALA

COLLABORAZIONI

L'I.P.S.S.E.O.A. G. Penna, nato nel 2011 per rispondere alle esigenze del territorio, occupa nel panorama scolastico un ruolo molto importante, poiché promuove da più di dieci anni la formazione di specifiche competenze spendibili nel settore turistico ed enogastronomico. Puntò di forza di questo Istituto è sicuramente il corpo insegnante, giovane e preparato, che propone argomenti e progetti orientati alla formazione umana e professionale degli alunni, in sintonia con alcune delle realtà territoriali e nazionali più significative. Il curriculum scolastico è articolato in tre percorsi: Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica. **Stringi la mano al tuo futuro!**

Area Generale	1 ^a	2 ^a
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto/Economia	2	2
Sc. Motorie	2	2
IRI/Alternativa	1	1

Area Indirizzo	1 ^a	2 ^a
Tedesco	2	2
Sc. Integrale	2	2
Sc. Informatiche	1	1
Sc. Almeriane	2	2
Lab. Cucina e Sala	5	5
Acc. Turistica	3	2

+ Compresenza con Cucina o Sala

LE NOSTRE COORDINATE

Via Baluardo Montebello, 1
San Damiano d'Asti - AT

0141 971098

enogastronomiopenna@istitutopennaastit.edu.it

istitutopennaastit.edu.it

ATR H004017

alberghieropenna

B1. Enogastronomia "G. Penna" - San Damiano

alberghieropenna

Istituto Enogastronomico Penna San Damiano d'Asti

ISTITUTO ENOGASTRONOMICO "G. PENNA"

DOVE IL SAPORE DIVENTA SAPERE

IL PENNA È...

EMOZIONI

COLORI

SAPORI

NOVADALPENNA

Percorsi opzionali attivati

L'Istituto offre percorsi opzionali che arricchiscono il curricolo, tra cui:

- Laboratori di innovazione tecnologica : corsi per l'utilizzo di droni per monitoraggio agricolo, sensori per la qualità dei prodotti e piattaforme digitali per la tracciabilità.
- Percorsi di valorizzazione del territorio : focus su agriturismo, turismo enogastronomico e tutela del patrimonio culturale con particolare attenzione all'enogastronomia e alla ricettività alberghiera al fine di creare le competenze per attrarre un turismo consapevole e di qualità
- Corsi di certificazione della lingua inglese: i corsi di preparazione per le certificazioni linguistiche di inglese FIRST (B2) e PET (B1) sono percorsi formativi mirati a preparare i



candidati agli esami Cambridge English, riconosciuti a livello internazionale. Per il **PET** (Preliminary English Test), il corso è orientato a consolidare una conoscenza base della lingua inglese, focalizzandosi su situazioni quotidiane e comunicative. Gli studenti imparano a leggere e comprendere testi semplici, scrivere brevi messaggi o lettere, interagire in conversazioni di base e ascoltare comunicazioni chiare. L'obiettivo è raggiungere il livello B1, che indica una capacità di comunicazione indipendente in contesti familiari. Il **FIRST** (First Certificate in English), invece, è un corso più avanzato, che prepara i candidati al livello B2. Qui l'accento è posto sullo sviluppo di un linguaggio più articolato, utile per studiare, lavorare o viaggiare in ambienti internazionali. Gli studenti acquisiscono le competenze necessarie per scrivere testi complessi, sostenere conversazioni su argomenti vari e comprendere materiali scritti e orali di media difficoltà. Entrambi i corsi includono esercitazioni pratiche sulle varie tipologie di prove d'esame, simulazioni per familiarizzare con il formato e il tempo a disposizione, oltre a un lavoro specifico sul miglioramento del vocabolario e della grammatica. Alla fine del percorso, gli studenti sono pronti a sostenere l'esame con fiducia, consapevoli delle loro competenze linguistiche.

- Corsi per il rilascio del patentino per l'uso dei fitofarmaci : il corso per il patentino fitofarmaci è pensato per formare gli operatori sull'uso corretto e sicuro dei prodotti fitosanitari. Durante le lezioni vengono approfonditi diversi aspetti, partendo dalla normativa vigente, che stabilisce le regole per l'acquisto, l'utilizzo e lo smaltimento dei fitofarmaci. Si presta particolare attenzione alla sicurezza sul lavoro, insegnando come prevenire i rischi legati al loro impiego e come utilizzare in maniera appropriata i dispositivi di protezione individuale. Un altro tema centrale è la gestione sostenibile, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere pratiche che rispettino la biodiversità e migliorino l'efficienza nella lotta contro le avversità delle colture. Si affrontano inoltre nozioni di tossicologia, evidenziando gli effetti che queste sostanze possono avere sulla salute umana, sugli animali e sull'ambiente. Infine, il corso include momenti dedicati all'applicazione pratica, spiegando nel dettaglio come preparare e utilizzare i prodotti fitosanitari in modo consapevole e professionale. Al termine del corso sarà rilasciato il patentino
- Corsi per l'acquisizione del patentino per l'uso in sicurezza della motosega e del decespugliatore : Durante il corso si apprendono le tecniche operative per il taglio e la manutenzione, insieme alle nozioni fondamentali sulla sicurezza, come l'uso dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e la prevenzione dei rischi legati all'attività.

Specifiche progettualità

- Progetto di educazione alla sostenibilità ambientale : attività di sensibilizzazione e pratica sul risparmio idrico, gestione dei rifiuti e agricoltura biologica.



- Collaborazioni con aziende ed enti locali : partecipazione a progetti di ricerca, fiere agricole ed eventi enogastronomici.
- Ristorante didattico : nel ristorante didattico, gli studenti mettono in pratica le competenze apprese durante le lezioni teoriche, lavorando in un contesto reale. Qui, gli allievi si occupano della preparazione dei piatti in cucina e del servizio in sala, sotto la supervisione di insegnanti o chef stellati che si adoperano in masterclass e lezioni specifiche

L'obiettivo principale è quello di simulare il funzionamento di un vero ristorante, permettendo agli studenti di acquisire esperienza pratica, migliorare le capacità organizzative e affinare il rapporto con i clienti. Allo stesso tempo, i clienti possono godere di un'esperienza culinaria spesso caratterizzata da piatti originali a prezzi contenuti, contribuendo alla formazione dei futuri professionisti del settore.

- Aperitivi letterari : esperienza unica che unisce il piacere della lettura al gusto della convivialità. Durante l'incontro, i partecipanti si riuniscono per condividere riflessioni su un libro, un autore o un tema letterario, guidati da un moderatore con ospiti di chiara fama. Tra un sorso di vino e un assaggio di delizie culinarie, si crea uno spazio di scambio e arricchimento culturale, dove le parole prendono vita attraverso dialoghi, letture ad alta voce o performance artistiche. È un'occasione per immergersi in mondi narrativi, lasciarsi ispirare e trovare, nella magia dei libri, un momento di connessione e condivisione.
- Centro di divulgazione scientifica : nel Centro di divulgazione scientifica, si tengono appassionanti lezioni di astronomia che permettono ai visitatori di esplorare i misteri dell'universo. Grazie alla presenza del planetario, unico nella provincia di Asti, è possibile vivere un'esperienza immersiva, osservando le stelle, i pianeti e le galassie attraverso proiezioni che simulano il cielo notturno sotto una cupola tecnologicamente all'avanguardia. La collaborazione sistematica con l'associazione astrofili astigiana, rende il centro un luogo unico per apprendere, meravigliarsi e avvicinarsi alla scienza in modo coinvolgente e interattivo. Il CDS organizza gli incontri di Scienze di Primavera, durante i quali intervengono docenti universitari, ricercatori e professionisti del settore scientifico. Gli incontri, aperti a tutti gli studenti dell'Istituto, agli studenti interessati appartenenti ad altri istituti, alla cittadinanza e ai docenti, costituiscono anche un'opportunità di aggiornamento e formazione per insegnanti di ogni ordine e grado.
- PCTO all'estero : Il PCTO all'estero (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) è un'esperienza formativa rivolta che combina l'acquisizione di competenze professionali con un'immersione linguistica e culturale in un altro Paese. Durante il percorso, gli studenti svolgono attività pratiche in contesti lavorativi, come aziende, enti o organizzazioni,



migliorando le loro abilità professionali e linguistiche.

L'esperienza permette di sviluppare competenze trasversali, come la capacità di lavorare in team, adattarsi a nuovi ambienti e comunicare efficacemente in una lingua straniera, offrendo al contempo un'opportunità di crescita personale e di orientamento per il futuro accademico e lavorativo.

- Erasmus+ e mobilità internazionale : scambi culturali e tirocini in contesti europei per acquisire competenze globali. L'Erasmus Plus è un programma dell'Unione Europea che promuove l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport, offrendo opportunità di mobilità internazionale sia nei paesi europei, sia extraeuropei. Nel contesto scolastico, il programma consente agli studenti di trascorrere un periodo di studio o tirocinio all'estero, arricchendo le competenze linguistiche, professionali e culturali.

L'obiettivo è favorire l'inclusione, la cooperazione e la crescita personale attraverso l'interazione con altre culture.

Prosecuzione degli studi

I diplomi conseguiti presso l'Istituto Tecnico Agrario con indirizzo in Viticoltura ed enologia o Trasformazione dei prodotti, così come quello ottenuto dall' Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, offrono l'accesso a tutte facoltà universitarie ed in particolare per i diplomati dell'Istituto Tecnico Agrario, le facoltà più indicate sono:

Viticoltura ed Enologia: questo corso di laurea forma professionisti nella gestione dei vigneti e nella produzione e scienza del vino, approfondendo le tecniche di coltivazione della vite e i processi enologici.

Scienze e Tecnologie Agrarie: offre una formazione completa sulle produzioni vegetali e animali, sulla gestione delle risorse naturali e sulle tecnologie applicate all'agricoltura.

Scienze e Tecnologie Alimentari: si focalizza sulla trasformazione dei prodotti agricoli in alimenti, garantendo qualità e sicurezza lungo tutta la filiera produttiva.

Medicina veterinaria: per chi è interessato alla salute e al benessere degli animali, sia da compagnia che da allevamento

Per i diplomati dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, le facoltà consigliate includono:



Scienze Gastronomiche: Questo corso di laurea esplora la cultura del cibo, dalla produzione al consumo, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico.

Scienze del Turismo: orma professionisti nella gestione e promozione delle attività turistiche, con un focus sull'ospitalità e sull'organizzazione di eventi.

Economia e Gestione dei Servizi Turistici: si concentra sugli aspetti economici e manageriali del settore turistico e alberghiero, preparando figure capaci di gestire strutture ricettive e servizi correlati.

Lingue e Letterature Straniere: utile per chi intende operare in contesti internazionali nel settore dell'ospitalità e del turismo, migliorando le competenze linguistiche e culturali.

Queste facoltà permettono di approfondire le competenze acquisite durante il percorso scolastico e di ampliare le opportunità professionali nei rispettivi settori.

INCLUSIONE SCOLASTICA

Inclusione e Differenziazione

L'Istituto "G.Penna" mette al centro della propria azione educativa l'inclusione e la valorizzazione delle diversità, adottando un approccio sistemico per rispondere in maniera efficace alle specificità degli studenti. Le azioni intraprese includono:

- La presenza di figure di sistema dedicate al coordinamento degli interventi inclusivi.
- La costituzione di una rete istituzionale per collaborare con enti locali, servizi sociali e strutture specializzate.
- La stesura e l'attuazione del Piano Annuale per l'Inclusione (PAI), mirato agli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES).
- L'adozione di un protocollo di accoglienza e la costituzione del Gruppo di Lavoro per l'Inclusione (GLI), in linea con la Direttiva Ministeriale del 27/12/2012.
- L'applicazione del modello ICF (Classificazione Internazionale del Funzionamento) per una lettura dei bisogni degli studenti in chiave bio-psico-sociale e pedagogico-didattica.
- L'inclusione attiva degli studenti nel gruppo dei pari attraverso metodi di peer-education e tutoring, favorendo la socializzazione e il supporto reciproco.
- L'organizzazione di attività laboratoriali di gruppo, che stimolano la partecipazione e promuovono l'apprendimento cooperativo.
- L'utilizzo di metodologie didattiche innovative per semplificare e organizzare il carico di lavoro



degli studenti.

- La redazione di Piani Educativi Individualizzati (PEI) e Piani Didattici Personalizzati (PDP), con un monitoraggio costante attraverso unità multidisciplinari.
- L'attivazione dell'istruzione domiciliare per gli studenti impossibilitati a frequentare regolarmente.
- Percorsi di microprofessionalizzazione nell'ambito agricolo, come esperienze di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento).
- Servizi di consulenza e supporto per le famiglie degli studenti con BES.
- Campagne di sensibilizzazione per promuovere una cultura della diversità e dell'inclusione.
- L'erogazione di 4.580 ore di Servizio Civile Universale per attività di inclusione e studio assistito, con l'apertura della scuola anche nel pomeriggio per favorire la partecipazione degli studenti.

Attraverso queste azioni integrate, l'Istituto crea un ambiente accogliente e inclusivo, che valorizza le potenzialità di ciascun alunno e promuove il successo formativo di tutti.



Scelte organizzative

ORGANIZZAZIONE

Il modello organizzativo della scuola è e funzioni suddiviso in figure.

Il modello organizzativo della scuola si fonda su una struttura dinamica e ben definita, conforme alle disposizioni legislative e normative vigenti, in particolare al D.P.R. 275/1999 (Regolamento dell'Autonomia Scolastica), alla Legge 107/2015 (La Buona Scuola) e al Decreto Legislativo 62/2017. Queste normative forniscono il quadro di riferimento per la definizione di ruoli e responsabilità, promuovendo un sistema basato sulla collaborazione e sulla responsabilità condivisa.

Figure Chiave e Ruoli di Responsabilità

1. Collaboratori del Dirigente Scolastico (DS)

Il loro ruolo è normativamente definito, trovando riferimento in specifici articoli di legge e contratti collettivi nazionali, che delineano i compiti, le modalità di nomina e le responsabilità. (1. Art. 25 del D.Lgs. 165/2001; CCNL scuola; ecc)

Il dirigente scolastico è il responsabile gestionale e organizzativo dell'istituzione scolastica e può delegare parte delle sue funzioni a collaboratori individuati tra il personale docente. Il collaboratore agisce su incarico del dirigente, che mantiene comunque la responsabilità complessiva. Scelta: Il dirigente scolastico individua i collaboratori in base a criteri di fiducia, competenza e disponibilità.

Compiti e responsabilità

I compiti dei collaboratori del dirigente scolastico sono definiti dal dirigente stesso in base alle esigenze organizzative della scuola e al Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF). Tra le principali funzioni assegnate:

1. Sostituzione del dirigente scolastico :

Il primo collaboratore, in assenza del dirigente, assicura la continuità gestionale, esercitando le funzioni di direzione amministrativa e organizzativa.

2. Supporto gestionale :

Coordinamento delle attività scolastiche (orario, supplenze, organizzazione interna).



Gestione delle emergenze e dei rapporti con gli stakeholder (genitori, enti locali, personale scolastico).

3. Progettazione e PTOF:

Collaborazione nella pianificazione e realizzazione del PTOF, monitoraggio dei progetti e delle attività didattiche.

4. Supervisione e vigilanza:

Controllo del rispetto del regolamento d'istituto, organizzazione degli spazi scolastici, gestione della sicurezza.

5. Formazione e innovazione:

Supporto nell'organizzazione di attività di aggiornamento professionale per il personale docente e amministrativo.

Modalità operative

I collaboratori agiscono su delega formale del dirigente scolastico e sono tenuti a rendicontare periodicamente l'attività svolta.

Il loro incarico è rinnovabile annualmente, previa verifica della funzionalità e dell'efficacia del loro operato.

2. Funzioni Strumentali

Le funzioni strumentali rappresentano una componente fondamentale dell'organizzazione scolastica, concepite per supportare il perseguimento degli obiettivi delineati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF). Introdotte formalmente dall'art. 33 del CCNL Scuola 2006-2009, le funzioni strumentali sono state confermate nei successivi contratti collettivi. L'istituzione delle funzioni strumentali risponde alla necessità di: garantire la realizzazione del PTOF; promuovere la qualità e l'efficienza del sistema scolastico; valorizzare le competenze e le risorse professionali dei docenti.

Le funzioni strumentali operano in aree strategiche individuate dal Collegio dei Docenti, coerenti con il PTOF e le esigenze specifiche dell'istituzione scolastica.

1. AREA 1 Piano di Gestione del PTOF, RAV e PdM: per la pianificazione, il monitoraggio e la valutazione dei bisogni formativi della scuola;



Compiti:

- Promuove la coerenza tra PTOF e progettualità scolastica;
 - coordinare la stesura del PTOF;
 - collaborare con il NIV per la stesura del RAV;
 - individuare i punti di forza e di debolezza del sistema scolastico al fine di definire le priorità di miglioramento;
 - supportare le azioni di miglioramento in ambito didattico, formativo e organizzativo; favorire una cultura di miglioramento continuo coinvolgendo tutta la comunità scolastica
2. AREA 2 Uscite didattiche, viaggi d'istruzione, mobilità studentesca: svolge un ruolo cruciale nel coordinare e organizzare attività che ampliano l'offerta formativa, promuovono la socializzazione e favoriscono esperienze di apprendimento fuori dall'ambiente scolastico. Questa figura opera in linea con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) e le normative vigenti, garantendo che tutte le iniziative siano sicure, ben strutturate e coerenti con gli obiettivi didattici.

Compiti:

1. Pianificazione e organizzazione delle attività:

- Coordinare le proposte di uscite didattiche e viaggi d'istruzione provenienti dai Consigli di Classe, dal Collegio dei Docenti e dal Dirigente Scolastico.
- Garantire che le attività siano coerenti con gli obiettivi educativi del PTOF.
- Predisporre un calendario annuale delle uscite, tenendo conto delle esigenze didattiche e della disponibilità delle risorse.

2. Gestione della mobilità studentesca:

- Promuovere e coordinare progetti di mobilità internazionale, come scambi culturali, gemellaggi e soggiorni linguistici.
- Assistere nella pianificazione di programmi Erasmus+, PON e altre iniziative europee e internazionali.
- Facilitare la comunicazione tra la scuola, le famiglie e gli enti organizzatori.



3. Supporto organizzativo e amministrativo:

- Redigere e aggiornare la modulistica necessaria (autorizzazioni, assicurazioni, elenchi partecipanti).
- Verificare la completezza e la regolarità delle documentazioni, come autorizzazioni dei genitori, certificazioni mediche e polizze assicurative.
- Collaborare con la segreteria scolastica per la gestione dei contratti con agenzie di viaggio e fornitori.

4. Sicurezza e normative:

- Garantire il rispetto delle Linee guida ministeriali su viaggi d'istruzione e uscite didattiche (es. nota MIUR n. 674/2016).
- Verificare la conformità delle attività alle normative in materia di sicurezza (D.Lgs. 81/2008), con particolare attenzione al piano di emergenza e alla tutela degli studenti con bisogni educativi speciali (BES).
- Predisporre un piano di emergenza per ogni viaggio, comprensivo dei contatti utili e delle procedure da seguire in caso di imprevisti.

5. Monitoraggio e valutazione:

- Supervisione dello svolgimento delle attività in loco, in collaborazione con i docenti accompagnatori.
- Raccolta di feedback da studenti, famiglie e docenti per valutare l'efficacia e l'organizzazione delle esperienze.
- Relazione al Collegio dei Docenti sui risultati delle iniziative, proponendo eventuali miglioramenti.

6. Promozione e comunicazione:

- Informare le famiglie e gli studenti sulle opportunità di uscite didattiche, viaggi e mobilità, attraverso incontri informativi e comunicazioni ufficiali.
- Collaborare alla promozione delle attività tramite il sito web dell'istituto e altri strumenti di comunicazione interna.



Obiettivi strategici

- Arricchire l'offerta formativa attraverso esperienze educative che integrino e completino le attività didattiche.
- Favorire l'inclusione e la socializzazione, creando opportunità di apprendimento per tutti gli studenti, compresi quelli con difficoltà economiche o educative.
- Garantire la sicurezza e la qualità delle esperienze, assicurando che le attività siano ben pianificate e monitorate.

3. AREA 3 Eventi: gestione attività interna ed esterna alla scuola, concorsi, eventi enogastronomici

La funzione svolge un ruolo cruciale nella promozione dell'identità dell'istituto e nel rafforzamento del rapporto tra scuola e territorio. Ha il compito di coordinare le attività che mirano a valorizzare le eccellenze, a promuovere la partecipazione attiva degli studenti e a consolidare le relazioni con enti e comunità esterne, in linea con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF).

Compiti

1. Progettazione e organizzazione degli eventi scolastici

- Pianificare e coordinare eventi interni ed esterni, quali open day, cerimonie, mostre, presentazioni e rappresentazioni.
- Organizzare eventi enogastronomici, collaborando con i laboratori scolastici e con i docenti delle discipline specifiche (es. istituti alberghieri o tecnici agrari).
- Favorire la partecipazione della scuola a fiere, manifestazioni e iniziative promosse da enti locali o nazionali.

2. Gestione dei concorsi

- Individuare e promuovere concorsi scolastici o extra-scolastici di interesse per studenti e docenti.
- Coordinare la partecipazione degli studenti, curando la preparazione, la documentazione e le iscrizioni.
- Monitorare i risultati e valorizzare le eccellenze, organizzando premiazioni o comunicando i



successi alla comunità scolastica.

3. Collaborazione con il territorio

- Stabilire e mantenere contatti con enti pubblici, privati, associazioni e aziende per la realizzazione di progetti ed eventi.
- Coinvolgere stakeholder esterni (es. associazioni culturali, enti enogastronomici, consorzi locali) per supportare iniziative scolastiche.
- Promuovere la collaborazione tra la scuola e le famiglie per attività condivise.

4. Promozione e comunicazione

- Coordinare la promozione degli eventi attraverso il sito web scolastico, i canali social e altre piattaforme di comunicazione.
- Curare la creazione di locandine, brochure e materiale promozionale per le attività organizzate.
- Predisporre relazioni finali e resoconti da condividere con il Collegio dei Docenti e il Consiglio di Istituto.

5. Logistica e gestione operativa

- Gestire gli aspetti logistici degli eventi, incluse prenotazioni di spazi, materiali, trasporti e forniture.
- Collaborare con il personale ATA per l'allestimento e il funzionamento delle attività interne ed esterne.
- Assicurare la conformità degli eventi alle normative di sicurezza (D.Lgs. 81/2008).

Obiettivi strategici

- Valorizzare l'identità scolastica: organizzare attività che promuovano la cultura e le eccellenze degli studenti, rafforzando il senso di appartenenza alla scuola.
- Favorire il raccordo con il territorio: creare una rete di collaborazioni con enti esterni per potenziare le opportunità educative e formative.
- Coinvolgere attivamente gli studenti: offrire esperienze che sviluppino competenze trasversali, professionali e sociali.



- Promuovere le eccellenze: attraverso la partecipazione a concorsi e attività di rilievo.

4.AREA 4 Studenti: certificazioni, patentini, corsi professionalizzanti, orientamento in entrata e in uscita.

La funzione strumentale incaricata della gestione di attività legate a certificazioni, patentini, corsi professionalizzanti e orientamento in entrata e in uscita ha un ruolo strategico nell'accompagnare gli studenti lungo il percorso formativo, promuovendo il loro sviluppo personale e professionale in linea con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF).

Compiti

1. Certificazioni

- Promozione e organizzazione di percorsi di certificazione:
- Certificazioni tecniche o settoriali specifiche per indirizzi di studio
- Gestione degli aspetti organizzativi: iscrizioni, pianificazione delle sessioni di esame e rapporti con enti certificatori.
- Supporto agli studenti nel completamento dei percorsi formativi propedeutici alle certificazioni.

2. Patentino

- Coordinamento di percorsi per il rilascio del patentino:
- Patentino per l'uso di macchinari o strumenti specifici, (es. motosega, decespugliatore, fitofarmaci, ecc.
- Supervisione delle attività didattiche correlate e verifica dei requisiti normativi per il rilascio.

3. Corsi professionalizzanti

- Pianificazione e gestione di corsi professionalizzanti:
- Organizzazione di corsi volti a sviluppare competenze tecniche e trasversali in linea con le esigenze del mercato del lavoro.
- Collaborazione con enti esterni, aziende e istituzioni per progettare percorsi formativi coerenti con il profilo d'uscita degli studenti.
- Monitoraggio dei risultati dei corsi e verifica della coerenza con gli obiettivi del PTOF.



4. Orientamento in entrata

Promozione dell'offerta formativa dell'istituto attraverso:

- Organizzazione di open day, incontri informativi e visite guidate per alunni e famiglie delle scuole medie.
- Produzione e diffusione di materiali informativi, come brochure, video promozionali e presentazioni online.
- Coordinamento di attività di continuità tra scuola secondaria di primo grado e di secondo grado, favorendo una transizione fluida.

5. Orientamento in uscita

Accompagnamento degli studenti al termine del percorso scolastico:

- Organizzazione di incontri con università, enti di formazione superiore e aziende.
- Promozione di fiere dell'orientamento, workshop e seminari su professioni e carriere.
- Supporto nella compilazione di CV, lettere di presentazione e iscrizioni a corsi post-diploma.
- Gestione di stage, tirocini e percorsi PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) per collegare gli studenti al mondo del lavoro.

6. Monitoraggio e rendicontazione

- Raccolta e analisi dei dati relativi alla partecipazione degli studenti alle attività organizzate.
- Relazione periodica al Collegio dei Docenti e al Dirigente Scolastico sull'impatto e sui risultati delle iniziative.
- Aggiornamento della documentazione relativa a certificazioni, patentini e corsi professionalizzanti.

Obiettivi strategici

- Promuovere il successo formativo: offrire agli studenti competenze certificate e professionalizzanti spendibili nel mondo del lavoro o nei percorsi di studio successivi.
- Facilitare l'accesso al mercato del lavoro: potenziare le competenze trasversali e professionali per una migliore occupabilità.



- Sostenere la scelta consapevole: guidare gli studenti verso percorsi scolastici o professionali coerenti con le loro aspirazioni e potenzialità.
- Consolidare il rapporto con il territorio: favorire la collaborazione tra scuola, aziende e istituzioni.

Tutte le funzioni strumentali redigono relazioni dettagliate per monitorare i progressi e proporre migliorie.

Agiscono come catalizzatori di innovazione e miglioramento continuo.

3. Staff

- o Costituito da docenti e personale ATA selezionati per competenze specifiche, supporta il DS nelle decisioni strategiche.
- o Contribuisce attivamente alla pianificazione e all'implementazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF), in conformità al D.P.R. 275/1999.

4. Referente per l'Istruzione Carceraria

- o Coordina le attività educative rivolte agli studenti detenuti, garantendo opportunità formative di qualità.
- o Collabora con le istituzioni penitenziarie per creare percorsi educativi efficaci e mirati, in linea con il Protocollo d'Intesa MIUR-Ministero della Giustizia.

5. Referente per l'Istruzione Adulti

- o Promuove e organizza i percorsi di istruzione per adulti, favorendo l'accesso all'educazione permanente.
- o Lavora per incentivare l'integrazione culturale e sociale attraverso iniziative mirate, in conformità al D.P.R. 263/2012.

6. Referente per l'Inclusione

- o Assicura il coordinamento delle attività per studenti con bisogni educativi speciali (BES) o disabilità, ai sensi della Legge 104/1992.
- o Monitora e aggiorna il Piano per l'Inclusione, promuovendo una scuola accogliente e accessibile per tutti.



7. Orientatori e Tutor

Con il PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) è stata avviata un'importante riforma dell'orientamento scolastico che ha l'obiettivo personalizzare l'istruzione, di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del merito nel successo formativo, di dare supporto a studenti e famiglie per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro. Lo scorso 22 dicembre 2022 il Ministero ha emanato il decreto con le apposite Linee guida che hanno dato il via a importanti novità in tema di orientamento, inteso come strumento essenziale per il superamento delle disuguaglianze e della dispersione scolastica. La riforma prevede che l'orientamento sia inserito nelle attività formative offerte dalle scuole e nei curricula scolastici, declinando la didattica in chiave orientativa, organizzandola cioè a partire dalle esperienze degli studenti e dalla personalizzazione dei percorsi, mettendo l'accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile), superando, in altri termini, il modello della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze. Sono previsti moduli di orientamento formativo da almeno 30 ore, curricolari nelle classi terze, quarte e quinte ed anche extracurricolari per il biennio iniziale. Il Piano del Ministero ha istituito due nuove figure: il docente tutor e il docente orientatore. A partire dall'anno scolastico 2023/2024 ci sono nella nostra scuola un docente orientatore e circa 20 docenti tutor e che supporteranno gli studenti: questa misura consentirà agli studenti di avere percorsi personalizzati e inclusivi, e di avviare una nuova alleanza fra scuola e famiglie

- o Guidano gli studenti nelle scelte scolastiche e professionali, offrendo supporto personalizzato.
- o Svolgono un ruolo chiave nel tutoraggio degli studenti in difficoltà, aiutandoli a costruire percorsi di successo.

8. Referente PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento)

- o Gestisce e coordina le esperienze di alternanza scuola-lavoro, assicurandone la coerenza con i percorsi formativi, secondo quanto stabilito dalla Legge 107/2015.
- o Rafforza il legame tra scuola e mondo del lavoro, creando opportunità significative per gli studenti.

9. Referente per la Mobilità Erasmus

- o Promuove la partecipazione della scuola ai programmi di mobilità internazionale, ampliando gli orizzonti formativi degli studenti e dei docenti.
- o Si occupa della pianificazione logistica e amministrativa dei progetti Erasmus, garantendone il



successo, in linea con le direttive del Programma Erasmus+.

10 Animatore digitale: presenta progetti annuali o pluriennali e il suo campo operativo riguarda 1) la formazione metodologica e tecnologica dei colleghi all'uso appropriato e significativo delle risorse digitali 2) favorire la partecipazione degli studenti e dei genitori in attività strutturate 3) trovare soluzioni che meglio si adattino ad una scuola "aumentata dalla tecnologia" 4) attivarsi al fine di ricercare fondi e finanziamenti atti all'acquisto di dotazioni tecnologiche digitali.

La Forza della collaborazione

Il funzionamento della scuola si basa su una rete di collaborazioni che coinvolge tutte le figure descritte. Lavorare insieme in modo sinergico consente di affrontare le sfide educative con soluzioni innovative ed efficaci. Ogni contributo è prezioso e costruisce un ambiente in cui studenti, docenti e famiglie possono sentirsi valorizzati e supportati. La capacità di cooperare, condividere idee e risorse è la chiave per una scuola moderna e orientata al futuro.