



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTO](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

Triennio 2022-25

I.I.S. "V.Dandolo"





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



INDICE

Parte prima: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

Il contesto
Le strutture
I servizi

Parte seconda: LE SCELTE STRATEGICHE

Legittimità e trasparenza e tutela della privacy
Sicurezza e benessere
Qualità ed efficacia della scuola
Innovazione dell'ambiente di apprendimento
Equità e inclusione
Priorità e traguardi
Principali elementi di innovazione

Parte terza: L'OFFERTA FORMATIVA

Curricolo di istituto
Iniziative di ampliamento curriculare
Attività di orientamento
Attività di educazione alla salute e promozione del benessere
Progetto di alfabetizzazione
Progetti per studenti-convittori
Attività di educazione alla sostenibilità
Attività di interazione con il territorio:
Attività di educazione alla cittadinanza e legalità
Attività sportive ed educazione allo sport
Attività di educazione alla cultura
Attività previste in relazione al PNSD:
PCTO (ex alternanza scuola-lavoro)
Valutazione degli apprendimenti
Azioni della scuola per l'inclusione scolastica
Piano per la didattica digitale integrata

Parte quarta: L'ORGANIZZAZIONE

STRUTTURA GESTIONALE
RETI E CONVENZIONI ATTIVATE
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE PER DOCENTI E ATA
FAMIGLIE E STUDENTI



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Parte prima: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'Istituto "V.Dandolo" presente da oltre 60 anni nel territorio della Bassa Bresciana, ha saputo, in questo lungo arco di tempo, fronteggiare i cambiamenti culturali che hanno caratterizzato la società, interpretandone i nuovi bisogni, ampliando, innovando e diversificando la propria offerta formativa, al fine di formare in primo luogo dei cittadini consapevoli oltre che dei professionisti qualificati. La struttura si articola in una sede centrale, a Bargnano di Corzano, e sedi coordinate, a Orzivecchi e Lonato, con i seguenti indirizzi e percorsi:

- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale (Sede centrale, Giardino di Orzivecchi, Lonato del Garda).
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (Sede centrale).
- Percorsi Triennali leFP: Operatore agricolo (Coltivazione di piante erbacee orticole e legnose in pieno campo e in serra- Gestione di allevamenti); Operatore della Ristorazione (Preparazione degli alimenti e allestimento piatti e Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande). (Sede centrale)
- Istituto Tecnico Agrario Sperimentale Quadriennale (Giardino di Orzivecchi).
- Istituto tecnico turistico e Tecnico per il Turismo Sportivo (Orzivecchi).

IL CONTESTO

Il bacino d'utenza dell'Istituto è piuttosto vasto e comprende buona parte della provincia; per agevolare il trasporto, si attivano collaborazioni con varie aziende, organizzando un'efficace rete di collegamento tra centri di differente distribuzione geografica e le diverse Sedi della scuola; l'orario di ingresso è posticipato rispetto alla norma, ma consente comunque di erogare il monte orario annuo previsto; viene peraltro fornito un servizio mensa per la Sede centrale e la sede coordinata Giardino di Orzivecchi. Per gli alunni che incontrano disagi nel trasporto o non possono raggiungere in tempo utile le Sedi, si propone l'ospitalità in Convitto (Sede Centrale e Giardino di Orzivecchi).

Il contesto si caratterizza per la presenza, rilevante, di aziende agricole di varia tipologia (cerealicoltura, allevamento, floricoltura, settore vitivinicolo), di industrie agroalimentari, di attività ricreative e di ristorazione, di siti di interesse turistico e di agenzie turistiche. L'estrazione sociale delle famiglie non è omogenea e si è accresciuta la frequenza, specialmente nell'indirizzo alberghiero, di studenti extracomunitari; l'Istituto propone dei percorsi formativi finalizzati a colmare squilibri culturali iniziali e supporta eventuali disagi economici. L'utenza è disomogenea anche per formazione culturale, tuttavia in genere essa privilegia percorsi che abbinano la pratica operativa alla teoria; l'appartenenza a famiglie con aziende avviate, prevalentemente per il settore agrario, è condizione presente, ma non esclusiva e la scelta dell'indirizzo è generalmente legata anche ad altri fattori; è rilevante anche il numero degli iscritti al settore alberghiero provenienti da nuclei familiari extracomunitari. Gli studenti che scelgono i percorsi leFP sono orientati ad un più rapido inserimento nel mondo lavorativo; il proseguimento nella formazione superiore o universitaria rimane, per le caratteristiche suddette, una scelta riservata a un ristretto numero per gli indirizzi professionali e un'opzione più frequente per l'indirizzo tecnico. Comunque, è stata raggiunta la percentuale del 20,3% di iscritti a percorsi universitari (2020) il primo anno post diploma.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



LE STRUTTURE

L'Istituto attua la sua offerta formativa anche tramite molteplici ambienti di lavoro:

Laboratorio di Scienze (Sede Centrale e Orzivecchi): il laboratorio ha una buona e moderna strumentazione che consente le esperienze didattiche della disciplina.

Laboratorio di Chimica (Sede Centrale- Lonato- Giardino): i laboratori sono dotati complessivamente dell'attrezzatura idonea per la didattica; nella Sede centrale si eseguono, su richiesta, analisi private.

Laboratori Informatici (Tutte le sedi): sono presenti più laboratori per la disciplina Tecnologia Informatica e Comunicazione (TIC) e per le attività didattiche di tutte le discipline.

Azienda agraria (Sede Centrale e Lonato): è una struttura aziendale di produzione e vendita di vari articoli (succhi di frutta, miele, frutta, vino e piante da appartamento), ma anche spazio di lavoro per gli studenti.

Laboratorio di micropropagazione (Sede di Bargnano): è utilizzato per l'autoproduzione di diverse specie vegetali.

Serra e tunnel (Sede Centrale-Lonato-Giardino): sono strutture per la coltivazione di piante da appartamento, giardino e orticole; sono spazi per l'esercitazione degli studenti

Frutteto e terreno ad uso cerealicolo (Sede Centrale): è una struttura aziendale annessa alla scuola, dove gli studenti possono condurre esperienze didattiche di vario genere (potatura, raccolta, cc.); la produzione è destinata alla vendita diretta o alla trasformazione della frutta in laboratorio interno, in cui possono intervenire studenti che seguono specifici progetti. Nel periodo estivo Serra, Frutteto e aree piantumate interne alla scuola sono utilizzati per stage di volontariato degli studenti che acquisiscono in tal modo crediti formativi.

Laboratorio di trasformazione (Sede Centrale): è utilizzato per la produzione di succhi di frutta e frutta disidratata mediante materie prime di nostra produzione.

Laboratorio caseario (Sede Giardino): il laboratorio caseario è una struttura ristrutturata da pochi anni e pertanto dotata di attrezzature e strumentazioni moderne, che consentono l'insegnamento dell'"arte casearia".

Vigneto ed oliveto (Sede di Lonato): sono aree per la produzione di vino e olive; sono spazi di esercitazione degli studenti.

Aree per l'apicoltura (Sede Centrale e Lonato): sono aree attrezzate per l'allevamento delle api e la produzione di miele; sono spazi per l'esercitazione degli studenti.

Laboratori di Sala e Bar (Sede Centrale): sono utilizzati dagli studenti dell'indirizzo alberghiero per le esperienze didattiche del settore.

Laboratori di Cucina (Sede Centrale): anche questi sono ambienti didattici per le esercitazioni dell'indirizzo alberghiero.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Sala mensa (Sede Centrale e "Giardino"): è lo spazio in cui si ospitano gli studenti convittori e semiconvittori e tutti coloro che si avvalgono del servizio (studenti, docenti e personale ATA); la Sala viene utilizzata anche per degli eventi che coinvolgono il territorio (Progetto Cena etnica, Cene didattiche e altro).

Palestra (Sede Centrale e Istituto Tecnico Turistico): adibita alle attività di Educazione motoria, è integrata da spazi esterni quali un campo per il mini calcio e altre esercitazioni. L'Istituto, nell'ambito dell'insegnamento delle Scienze Motorie o Sportive, usufruisce, per alcune attività specifiche, di strutture disponibili sul territorio circostante: palestre di fitness, piscine, ecc.

Gli spostamenti sono gestiti dall'Istituto con i propri mezzi di trasporto.

Aula Magna (Sede Centrale): l'ambiente ha molteplici funzioni: ospita le assemblee di Istituto e gli incontri collegiali per i docenti, gli incontri con esperti esterni, attività culturali varie, tra cui rappresentazioni e laboratori teatrali.

Biblioteca (Sede Centrale): è uno spazio di incontro e di studio per chi ne fa richiesta; i libri sono soggetti a prestito interno.

I SERVIZI

Il Convitto

L'Istituto "V. Dandolo" offre alle alunne ed agli alunni la possibilità di risiedere, dal lunedì al venerdì, nei convitti attivi nelle sedi di Bargnano di Corzano e di Orzivecchi.

La residenza in convitto comprende:

- Pernottamento
- Vitto: colazione, pranzo e cena
- Servizio di pulizia e riordino delle camere
- Servizio di lavanderia

I convitti, aperti nei periodi di attività didattica, dispongono di camere con bagno e doccia in soluzioni di due, tre o quattro posti letto.

La giornata delle convittrici e dei convittori prevede, oltre all'attività scolastica, attività di studio, attività di gioco, attività sportiva.

Il convitto accoglie le giovani studentesse ed i giovani studenti che accettano con lealtà di:

- ⇒ Impegnarsi nello studio
- ⇒ Rispettarsi reciprocamente
- ⇒ Aprirsi a nuove amicizie
- ⇒ Partecipare ad un cammino educativo



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Il Semiconvitto

Per gli studenti che ne fanno richiesta, l'Istituto offre un servizio di assistenza didattica nel Convitto, dalle ore 16,00 alle 18,00, con l'ausilio del personale della struttura.

La Mensa

La mensa è accessibile su richiesta degli studenti durante la pausa pranzo ed offre menu progettati da nutrizionisti.

I pasti sono costituiti da un primo, un secondo, un contorno, a scelta, come da indicazioni relative alla Normativa Regionale per la ristorazione scolastica.

(Allegato: Regolamento Convitto)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTO](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Parte seconda: LE scelte strategiche

L'Istituto vuole interpretare attivamente i cambiamenti strutturali che investono oggi settori lavorativi un tempo più confinati, in una prospettiva di forte interconnessione e integrazione fra agricoltura, industria agroalimentare, ristorazione e turismo. Pertanto, valuta le opportunità di ideare percorsi coerenti che, pur rispettando la specificità dei diversi indirizzi, possano trovare convergenze e interazioni, al fine di una formazione più articolata e moderna e di una più consapevole comprensione della realtà attuale. Le necessarie innovazioni devono tuttavia, nella nostra vision, salvaguardare e valorizzare tradizioni che qualificano e caratterizzano il territorio. Tradizione e innovazione diventano quindi termini complementari che si armonizzano nel concetto di una sostenibilità allargata:

- sostenibilità ambientale: rispettosa del patrimonio naturale, attraverso pratiche agricole moderne, ma coscienti, ed interventi di risanamento ecologico del territorio;
- sostenibilità alimentare: rispettosa della salute, identificando e proponendo un modello di alimentazione attento ad evitare sprechi inutili, coniugando innovazione e tradizione;
- sostenibilità turistica e sportiva: rispettosa di un turismo consapevole del valore del patrimonio culturale, territoriale, nazionale e internazionale.

L'Istituto intende ricoprire un ruolo centrale nel processo educativo e formativo sul territorio: la professionalizzazione e la professionalità, fondamentali per il mondo del lavoro, si sostanziano infatti nella maturazione civica della persona, basilare per una vera cittadinanza attiva; tutti gli insegnamenti e tutte le esperienze formative concorrono alla realizzazione di entrambe le finalità.

L'Istituto adotta pertanto principi ed obiettivi strategici, (per la lettura integrale si rimanda all'atto di indirizzo 2021-22) in base ai quali sviluppare la propria offerta formativa:

LEGITTIMITÀ E TRASPARENZA E TUTELA DELLA PRIVACY

La legittimità e trasparenza nel contesto della scuola sono espressione della cultura della legalità e del rispetto della persona su cui si fondano le relazioni tra gli operatori, le relazioni educative con gli studenti e le relazioni con l'esterno. Ne consegue che tutti gli atti istituzionali che coinvolgono la vita scolastica in tutte le sue componenti (docenti, studenti, famiglie, personale ATA, Enti) sono conformi ai dettami della legge, nel rispetto della privacy, e si ispirano ai principi di cittadinanza attiva.

SICUREZZA E BENESSERE

La sicurezza è garanzia di qualità della vita e promozione del benessere personale.

La sicurezza riguarda il rispetto e l'applicazione di norme; la formazione alla prevenzione e alla protezione come atteggiamento nei confronti del rischio, in riferimento all'ambito lavorativo e all'ambiente in cui si opera.

Il benessere si realizza attraverso la cura degli attori della scuola (studenti, docenti, personale ATA) e dei luoghi di lavoro; si fonda su relazioni costruttive e positive, sul rispetto dei ruoli e dei carichi di lavoro, sulla crescita professionale e culturale.

Sicurezza e benessere implicano rilevazioni sistematiche di criticità per il miglioramento delle azioni.

QUALITÀ ED EFFICACIA DELLA SCUOLA

L'Istituto opera scelte organizzative, gestionali e progettuali; ne risponde in relazione alla coerenza, agli obiettivi e agli esiti. Pertanto, promuove i processi formativi istituzionalmente definiti, ne monitora



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi](#) [ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



l'efficacia in termini di rispetto e validazione delle procedure e ne controlla i risultati, secondo criteri di trasparenza e pubblica accessibilità.

Le azioni poste in essere comportano una progettazione per competenze per l'esercizio di cittadinanza e la formazione permanente; un ambiente di lavoro funzionale ed efficace per il successo formativo; promozione dell'autovalutazione e dell'orientamento degli alunni, un rapporto collaborativo con la famiglia.

Gli strumenti usati per rilevare criticità o punti di forza sono il Nucleo per l'autovalutazione, i dati forniti dal SNV, l'attivazione di un sistema di autovalutazione di esiti e processi di apprendimento, dell'utilizzo delle risorse umane e finanziarie; la definizione di obiettivi strategici a cui orientare la progettazione e il miglioramento, inclusa la definizione del sistema di valutazione dell'efficienza dei servizi amministrativi. Inoltre, qualità ed efficacia implicano il coinvolgimento degli stakeholders e la rendicontazione sociale.

INNOVAZIONE DELL'AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

L'Istituto assume come linea di azione la ricerca educativa e l'innovazione tecnologica, la progettazione e gestione di attività didattiche per un coinvolgimento attivo degli studenti e la promozione di autoapprendimento e apprendimento cooperativo.

Pertanto, progetta la pianificazione di risorse e strumenti per l'innovazione della didattica; cura la formazione continua dei docenti per l'acquisizione di nuove competenze; partecipa a progetti/ricerche di innovazione dell'ambiente di apprendimento.

EQUITÀ E INCLUSIONE

Equità e inclusione sono essenziali per lo sviluppo della persona, il raggiungimento di competenze e per una partecipazione democratica alla vita sociale degli studenti. L'Istituto attua i suddetti principi attraverso azioni quali il Piano inclusività (PI), l'accoglienza e il potenziamento linguistico per studenti di nazionalità straniera, equilibrati criteri di formazione delle classi e dei Consigli di classe, promozione di relazioni pro sociali, pratiche di personalizzazione della didattica, coerenza della valutazione tra le classi (per l'approfondimento si rimanda ai documenti pubblicati sul sito: Piano per l'Inclusività; Intercultura)

Coerentemente con i criteri suddetti, l'Istituto si pone i seguenti obiettivi strategici:

- innalzare l'accesso alla formazione universitaria e post diploma
- incrementare la formazione di competenze di ambito professionale e trasversale
- introdurre nei percorsi formativi i contributi del mondo del lavoro e della ricerca
- migliorare e implementare il sistema di monitoraggio e controllo di gestione
- potenziare e rinnovare l'attività di orientamento in tutte le sue fasi
- miglioramento dei risultati nelle prove INVALSI
- maturazione delle competenze chiave europee

PRIORITA' E TRAGUARDI

Il R.A.V. (Allegato: RAV) permette di individuare le situazioni peculiari, in vari ambiti, che caratterizzano l'Istituto a partire dalle quali determinare il Piano di Miglioramento d'istituto (Allegato: Piano di Miglioramento). Il Gruppo Autovalutazione ha individuato elementi di criticità per quanto riguarda i risultati nelle prove standardizzate nazionali. Nell'individuazione delle priorità e traguardi e nella definizione dei processi/strategie per il miglioramento, si è tenuto conto sia degli esiti delle prove Invalsi, (italiano e matematica) riportati nel RAV 2019 sia dei risultati delle prove standardizzate per la classe quinta (italiano-matematica-inglese) realizzati nell'anno scolastico 2020-21, e riferiti nel RAV 2021 (non



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi](#) [ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato](#) [AGRARIO](#)



ci sono, ovviamente, dati per classi di secondo anno del primo biennio, poiché, per la nota emergenza pandemica, esse non sono state svolte)

Nel RAV 2019, i risultati sia per Italiano che per Matematica risultavano inferiori agli standard di riferimento; si notavano, inoltre, delle discrepanze anche tra le classi delle varie sedi.

Nel RAV 2021 gli esiti per le classi quinte sono complessivamente più bassi rispetto agli standard, ma con differenze per discipline, indirizzi professionali e istituto tecnico, e ambito (provinciale, regionale e nazionale)

Nel RAV sono stati individuati i seguenti punti di forza ed elementi di criticità

Punti di forza	Punti di debolezza
<p>Il confronto con scuole con lo stesso background risulta positivo per il nostro Istituto in inglese e italiano al tecnico e in matematica al professionale.</p> <p>La scuola all'indirizzo tecnico risulta avere una varianza molto bassa tra le classi.</p> <p>Effetto scuola è pari alla media regionale per italiano e matematica nel nostro istituto anche se i risultati sono inferiori.</p>	<p>Gli esiti delle prove invalsi di italiano e matematica di tutto l'Istituto risultano al di sotto delle medie della Lombardia, del Nord-Ovest e Italia (tranne per matematica al professionale dove risulta superiore rispetto al dato italiano). Anche per inglese risultano al di sotto di tutti i riferimenti, tranne per il tecnico in cui il livello B2 è superiore al dato italiano. La varianza tra le classi al professionale è superiore di diversi punti sia rispetto alla varianza totale che nell'indice di background familiare tranne tra le classi in matematica. Nella distribuzione degli alunni nei livelli di apprendimento si riscontra l'assenza di alunni nella fascia 5 in italiano al professionale e matematica al tecnico, in generale al di sotto di tutti i riferimenti. Relativamente al livello 4 la percentuale degli studenti al professionale è inferiore a tutti i dati di riferimento, in italiano però è superiore all'Italia, mentre in matematica è superiore a tutti i riferimenti. La motivazione potrebbe essere individuata nel calo di iscrizioni che ha coinvolto anche la nostra scuola ed ha ristretto la tipologia di utenza che come si può evincere anche dalla distribuzione dei livelli di apprendimento si concentra in quelli più bassi (1,2,3), mentre rimane limitata a casi isolati nel livello (4) e nel livello (5).</p>

L'obiettivo generale è quindi di rendere più omogenei i risultati fra le classi dell'Istituto e approssimarsi o raggiungere un livello equivalente ai dati provinciali, regionali e nazionali, articolando come segue priorità e traguardi

Priorità	Traguardi
Rendere più omogenei gli esiti delle prove Invalsi fra classi e sedi d'istituto e ridurre lo scarto, ad oggi rilevabile, rispetto ai dati di riferimento.	Migliorare le prestazioni in italiano, matematica ed inglese al fine di conseguire esiti equivalenti o meno difforni rispetto ai dati di comparazione, salvaguardando l'uniformità interna.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTO](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Le priorità indicate sono state scelte al fine di:

- consolidare abilità e competenze chiave trasversali, basilari anche per la l'area di indirizzo più prettamente professionalizzante e funzionali per di più all'inserimento lavorativo, oltre che per la prosecuzione degli studi
- riequilibrare, in tal senso, esiti formativi incerti, durante e alla fine del percorso scolastico, che possono condizionare gli apprendimenti e le scelte successive

Il raggiungimento delle priorità è reso possibile attraverso:

- il confronto sui fattori che motivano gli attuali risultati e sulle modalità di intervento
- l'individuazione di buone pratiche atte a sviluppare le abilità
- l'innovazione didattica, relativamente a metodologie più efficaci e l'arricchimento dei curricula
- l'organizzazione sistematica ed idonea di interventi di recupero
- la valorizzazione delle risorse professionali disponibili

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'Istituto ha puntato sull'innovazione didattica al fine di soddisfare le esigenze formative di studenti coinvolti in notevoli cambiamenti valoriali e culturali. La disponibilità di laboratori attrezzati e idonei ambienti di lavoro, delle lavagne interattive nelle aule, e la pluriennale esperienza nell'ambito del PCTO consentono agli studenti di abbinare la teoria alla pratica accrescendo la motivazione allo studio e un approccio più completo ai saperi. Viene, inoltre, pianificata e messa in atto la personalizzazione degli apprendimenti al fine di rispondere ai profili e ai bisogni individuali; per gli alunni degli indirizzi professionali, il processo di apprendimento viene seguito e monitorato da tutor di classe e documentati nel Piano Formativo Individualizzato (PFI)

L'Istituto ha rinnovato la didattica in primo luogo attraverso la formazione interna dei docenti, il dialogo con enti e figure qualificate esterni, la ricerca-azione, le attività sul territorio in vari settori, la progettualità riferita a molteplici ambiti. La formazione è stata riferita prevalentemente alla conoscenza/approfondimento di norme e sicurezza sui luoghi di lavoro, al potenziamento delle competenze informatiche, alle strategie di intervento didattico per l'intercultura, l'educazione alla cittadinanza e l'area BES. La coprogettazione e realizzazione di interventi di esperti esterni sono stati occasione di confronto e scambio su tematiche di ordine culturale e professionale di arricchimento per gli studenti. La ricerca e azione è stata condotta per la ridefinizione dei saperi disciplinari, per la progettazione di UDA e del nuovo curriculum di educazione civica, per l'organizzazione di una didattica laboratoriale. Didattica laboratoriale esercitata, oltre che in classe, soprattutto nelle situazioni in compiti di realtà quali attività di intervento ambientale, partecipazione a concorsi ed eventi vari, organizzazione e gestione di attività culturali sul territorio.

La formazione nell'ambito della sicurezza, oltre che assolvere agli obblighi di legge e fronteggiare opportunamente talune problematiche relative alla DAD, è funzionale anche alla preparazione degli studenti per le attività di PCTO. L'implementazione di strategie didattiche utili a gestire studenti BES comporta una più flessibile e efficace azione formativa sull'intero gruppo classe. Il potenziamento delle competenze informatiche ha consentito sia di proporre modalità didattiche diverse in classe, sia di fronteggiare l'emergenza pandemica che ha portato alla DAD e alla DDI. In merito a quest'ultimo aspetto, si rimanda al Pano DDI pubblicato sul sito dell'Istituto



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Parte terza: L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vincenzo Dandolo" comprende più indirizzi in diverse sedi:

Percorso	Titolo di studio	Sede
Diploma di Stato percorso quinquennale	Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo RURale Opzione "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio"	<ul style="list-style-type: none">Sede centrale: Bargnano di CorzanoSede coordinata: Orzivecchi "Tenuta Giardino"Sede coordinata: Lonato
	Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera	<ul style="list-style-type: none">Sede centrale: Bargnano di Corzano
	Perito per il Turismo	<ul style="list-style-type: none">Sede coordinata: Orzivecchi "Turistico"
	Perito per il Turismo (curvatura sportivo)	
Diploma di Stato percorso quadriennale	Tecnico agrario quadriennale	<ul style="list-style-type: none">Sede coordinata: Orzivecchi "Tenuta Giardino"
IeFP Regionale triennale	Operatore agricolo: Gestione di allevamenti–Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra	<ul style="list-style-type: none">Sede centrale: Bargnano di Corzano
	Operatore della ristorazione: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	
	Operatore della ristorazione: Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande	

I quadri orari e gli insegnamenti disciplinari sono consultabili su apposita sezione del sito web d'Istituto <https://www.iisdandolo.edu.it/> nella sidebar di sinistra PERCORSI DI STUDIO
(Allegato: quadri orario)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Diploma di Stato: Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
(Opzione "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio")

Il corso si articola in un quinquennio e permette al diplomato dell'indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di intervenire nei processi di valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali. L'indirizzo è riferito ai servizi tecnici a sostegno delle aziende agricole nel campo della gestione amministrativa, ambientale e per il miglioramento della vita rurale. Il percorso garantisce formazione tecnica e competenze di ottimo livello per operare in realtà produttive agricole dal punto di vista ecologico e ricreativo, per il sostegno paesaggistico e culturale del territorio.

Gli studenti svolgono attività didattica attraverso esperienze di laboratorio (in aziende interne ed esterne in alternanza scuola-lavoro), percorsi di apprendimento interattivi, di ricerca, studio e confronto con le realtà culturali del territorio.

I risultati di apprendimento consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche.

Nella sede coordinata "Giardino" di Orzivecchi sono state apportate delle variazioni orarie per le classi terze e quarte, rispetto al quadro precedente, che concretizzano la curvatura, prevista dalla normativa vigente (art.64, comma 4, D.L. giugno 2008, convertito in legge 6 agosto 2008 n.133) atta a conferire una specificità al percorso riguardo al settore lattiero-caseario, campo di formazione basato su una lunga e consolidata esperienza.

La recente riforma degli istituti professionali (Riordino degli istituti professionali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61) indica come traguardo finale il seguente profilo in uscita:

Profilo in uscita: Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



Diploma di Stato: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il diplomato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera; si occupa del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita

Il corso si articola in un quinquennio e permette al diplomato nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di gestire i servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, la ristorazione e l'ospitalità. Permette inoltre di curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Il percorso garantisce una formazione tecnica e competenze di ottimo livello finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio nel settore.

Gli studenti svolgono attività didattica attraverso esperienze di laboratorio (in aziende interne ed esterne in alternanza scuola-lavoro), percorsi di apprendimento interattivi, di ricerca, studio e confronto con le realtà culturali del territorio.

I risultati di apprendimento consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche.

La recente riforma degli istituti professionali Riordino degli istituti professionali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61) indica come traguardo finale il seguente profilo in uscita:

Profilo in uscita: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce 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 e artistici e del made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Il percorso complessivo è atto, quindi, alla formazione di una persona in grado di investire le competenze acquisite, agendo con consapevolezza nell'ambito professionale, orientandosi rispetto alla complessità che caratterizza la società odierna



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



Tecnico agrario quadriennale

L'Istituto, a partire dall'A.S. 2018/2019, è autorizzato alla sperimentazione di un percorso di quattro anni, per l'indirizzo Tecnico Agrario con Curvatura Agroalimentare e Agroindustriale, per il conseguimento del Diploma di Perito Agrario.

- Il profilo in uscita del Perito Agrario con formazione Agroalimentare/Agroindustriale prevede che il Diplomato:
- Organizzi e gestisca attività produttive nell'ambito delle coltivazioni agrarie.
- Organizzi e gestisca attività produttive nel comparto zootecnico.
- Organizzi e gestisca attività produttive controllando gli aspetti contabili, fiscali ed economici.
- Trasformi i prodotti nel rispetto delle loro caratteristiche organolettiche, operando secondo precise norme di conservazione, igiene e sicurezza alimentari.
- Promuova la propria azienda e i propri prodotti, anche in lingua straniera, utilizzando tutti i canali disponibili.
- Si iscriva all'Università.

Per comprimere in un quadriennio il percorso quinquennale, vengono favorite le discipline che concorrono in misura preponderante al raggiungimento delle competenze tecniche previste in uscita, quali produzioni animali e vegetali, genio rurale, trasformazione dei prodotti, economia, estimo, marketing e legislazione di settore, biotecnologie agrarie, gestione dell'ambiente e del territorio.

Studentesse e studenti effettueranno stage in aziende nazionali ed estere (Francia, Germania, Svizzera, Austria, Spagna) con le quali abbiamo già contatti (utilizzo della lingua inglese, CLIL).

Il Potenziamento Linguistico verrà attuato tramite l'insegnamento di una disciplina non linguistica con metodologia CLIL, a partire dal terzo anno.

Oltre alla metodologia CLIL, si prevede di implementare il potenziamento linguistico tramite soggiorni all'estero organizzati dall'Istituto e scambi culturali, avvalendosi della presenza del convitto che permette di ospitare classi e Professori provenienti da altri paesi.

Al fine di facilitare il raggiungimento degli obiettivi e delle competenze, verrà incentivata la didattica laboratoriale (Docente con compresenza ITP) all'interno dei laboratori di chimica, fisica, biologia, microbiologia, laboratorio lattiero caseario, di micropropagazione e di informatica.

Anche la presenza in Istituto di serre, di un frutteto e di un vigneto concorreranno al raggiungimento delle competenze di cui sopra.

Il rapporto con gli Ordini Professionali non si limiterà agli stage e alle attività di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro). L'Istituto accoglierà progetti e proposte che verranno implementati durante l'attività didattica e che concorreranno a formare il curriculum finale delle studentesse e degli studenti.

L'Istituto ha già contatti con le Università del settore agroalimentare/agroindustriale e con esse verranno stabiliti rapporti stretti di interscambio di docenti e studenti e collaborazioni didattiche.

Le attività citate sopra non solo svolgeranno un ruolo fondamentale nella costruzione delle competenze del Perito Agrario, ma aiuteranno nell'eventuale scelta universitaria o tecnico-professionale.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



Al fine di realizzare la quadriennalizzazione del percorso mantenendo i programmi e il raggiungimento delle competenze in uscita, si richiede che le lezioni inizino il primo lunedì del mese di settembre e terminino a metà giugno, per un totale di 36 settimane di attività.

La durata delle lezioni non coinciderà necessariamente con l'unità oraria, come previsto dal DPR 275/1999 articolo 5.

Percorsi Triennali - IeFP

A fianco del percorso quinquennale, sia agrario che alberghiero, il nostro Istituto offre anche il Corso triennale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) che permette il conseguimento delle seguenti Qualifiche triennali Regionali (corrispondenti al secondo livello europeo):

Operatore Agricolo:

- Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra
- Gestione di allevamenti

Operatore della Ristorazione:

- Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande.

Con la Legge n. 53/03, la Formazione Professionale è sostituita dall'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) di competenza regionale, ed entra a far parte del sistema educativo con pari dignità rispetto al sistema di Istruzione.

Anche il sistema IeFP permette l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere di istruzione e formazione.

I percorsi IeFP offrono la possibilità di conseguire una Qualifica Triennale ed un Diploma di Tecnico Professionale di Quarto Anno (3+1) in ragione della maggiore possibilità di preparare gli allievi a ricoprire ruoli che il mondo professionale ritiene necessari.

Le Qualifiche Triennali e il Diploma di Tecnico (quarto anno) sono spendibili e riconosciuti sul territorio nazionale perché riferiti a standard comuni, concordati tra le Regioni e approvati con Accordi Stato Regioni o in Conferenza Unificata. Il loro riferimento ai livelli europei (III° livello EQF per la Qualifica e IV° per il Diploma) li rende riconoscibili anche nell'ambito più vasto della Comunità Europea.

Relativamente ai contenuti ed alla metodologia di insegnamento-apprendimento, i percorsi IeFP possiedono un carattere meno teorico ed una maggior disponibilità oraria rivolta agli aspetti lavorativi, senza, tuttavia, rinunciare ad una adeguata formazione culturale di base.

Gli studenti svolgono attività didattica attraverso esperienze pratiche e di laboratorio in aziende interne ed esterne in PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro) per un totale di almeno 400 ore nel triennio, e intraprendono percorsi di apprendimento interattivi e di confronto con le realtà produttive del territorio.

I risultati di apprendimento al termine del terzo anno consentono comunque agli studenti non solo di inserirsi nel mondo del lavoro, ma anche di proseguire gli studi:

- nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale Regionale con la quarta annualità per il conseguimento del Diploma di Qualifica;
- nel sistema di Istruzione statale attraverso l'inserimento in un percorso quinquennale che porta al conseguimento, al termine del V anno, del Diploma di Stato.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTO](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Il nostro Istituto permette il passaggio dal sistema leFP, dopo il terzo anno, al sistema professionale quinquennale dell'Istituto, sia agrario che alberghiero.

Percorso leFP - OPERATORE AGRICOLO

L'operatore agricolo interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative all'allevamento di animali, alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee, all'orto/floricoltura, alla silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica e vegetale, nonché nell'esecuzione di operazioni nella trasformazione di prodotti primari dell'azienda e nella tutela e protezione dell'ambiente naturale.

L'operatore agricolo è in grado di:

- Pianificare e organizzare il proprio lavoro
- Gestire l'azienda
- Utilizzare e mantenere macchine, attrezzature, impianti e strutture
- Trasformare prodotti agricoli primari dell'azienda.

Le competenze raggiunte dall'Operatore Agricolo

Indirizzo Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

Le competenze raggiunte sono funzionali allo svolgimento di operazioni concernenti l'impianto, la coltivazione, la riproduzione e la manutenzione di piante arboree, erbacee ed ortofloricole. Nello specifico si riferiscono allo svolgimento delle seguenti attività:

- Coltivare le più comuni piante da frutta, le verdure, le piante ornamentali da interno e da esterno.
- Usare le attrezzature professionali per realizzare e mantenere aree verdi e giardini.
- Aiutare il responsabile nei lavori e negli interventi, ma anche saper lavorare da solo su compiti assegnati.
- Curare parchi e giardini attraverso interventi di ordinaria manutenzione rispettando le regole contro gli infortuni e di sicurezza.

La Qualifica offre l'opportunità di poter lavorare in aziende agricole, vivaia, centri di florovivaismo, cooperative e manutentori di aree verdi.

In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un'azienda agricola.

Le competenze raggiunte dall'Operatore Agricolo

Indirizzo Gestione di allevamenti sono funzionali allo svolgimento di operazioni concernenti l'allevamento di animali domestici, relativamente alla cura e all'alimentazione del bestiame.

Nello specifico si riferiscono allo svolgimento delle seguenti attività:

- Occuparsi dell'organizzazione delle attività di allevamento, cura e alimentazione degli animali domestici.
- Curare gli aspetti commerciali e amministrativo-fiscali dell'azienda zootecnica.

La Qualifica offre l'opportunità di poter lavorare in aziende agricole zootecniche.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi.IT Orzivecchi.GIARDINO Orzivecchi.AGRARIO



In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un'azienda agricola.

Percorso leFP - operatore della ristorazione

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. L'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, nella preparazione, nella conservazione e nello stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

L'operatore della ristorazione è in grado di:

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

Le competenze raggiunte dall'Operatore della Ristorazione

Indirizzo – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione. Nello specifico si riferiscono allo svolgimento delle seguenti attività:

- preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef
- composizione dei menu in modo equilibrato
- collaborazione nella preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici nel rispetto delle norme igienico sanitarie
- programmazione degli acquisti e al calcolo del costo per i piatti preparati.

La Qualifica offre l'opportunità di poter lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero, in affiancamento a Cuochi, Cuochi Capo Partita o Cuochi Unici; in mense pubbliche o private; presso laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie. In futuro, dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un punto di servizio ristorativo.

Le competenze raggiunte dall'Operatore della Ristorazione

Indirizzo – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar. Nello specifico si riferiscono allo svolgimento delle seguenti attività:

- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



L'operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande, potrà lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar in Italia o all'estero. Dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, potrà gestire, in qualità di lavoratore autonomo, un bar o una caffetteria.

Diploma di Stato: Perito per il Turismo

Il perito dell'indirizzo Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore, nel campo dei fenomeni economici nazionali e internazionali, nella normativa civilistica e fiscale e nei sistemi aziendali; interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale; integra le competenze specifiche con quelle linguistiche e informatiche per operare e contribuire sia all'innovazione, sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica nel contesto internazionale.

Il percorso garantisce una formazione tecnica di ottimo livello e competenze finalizzate alla promozione del turismo in una dimensione di integrazione tra settori professionali e patrimonio culturale.

Gli studenti svolgono attività didattica attraverso esperienze di laboratorio, in imprese di settore, in alternanza scuola-lavoro, con percorsi di apprendimento interattivi, di ricerca, di studio e confronto con le realtà culturali del territorio.

I risultati di apprendimento consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche.

Diploma di Stato: Perito per il Turismo (curvatura sportivo)

L'Istituto tecnico turistico dall'anno scolastico 2020/21 amplia l'offerta formativa affiancando, all'ormai storico indirizzo turistico economico, la curvatura turistico sportivo.

La nuova curvatura riconosce alla pratica sportiva un valore formativo aggiuntivo che consentirà agli studenti di conseguire una preparazione specifica sia in ambito propriamente atletico che nella formazione tecnica con l'approfondimento degli insegnamenti tradizionali con tematiche di anatomia, fisiologia, diritto dello sport, economia dello sport, management e marketing dello sport, giornalismo sportivo, storia dello sport, terminologia sportiva in lingua straniera.

Il piano di studi del corso, infatti, presenta tutte le materie del corso tecnico per il turismo con un aumento del numero di due ore dedicate alle scienze motorie e sportive ed una corrispondente parziale riduzione delle ore di altre discipline. Dal terzo anno il corso prevede fasi di alternanza studio-lavoro e stage nelle società sportive.

La pratica delle discipline sportive avverrà sia presso l'istituto stesso sia presso centri attrezzati della zona per le varie specificità, pertanto ogni disciplina concorrerà in maniera funzionale alla preparazione di animatori ludico-sportivi, di organizzatori di eventi sportivi sul territorio, di animatori di gruppi, di istruttori e/o allenatori di discipline sportive.

Il "tecnico turistico" a curvatura sportiva contribuisce a creare nuove figure professionali che possano incidere positivamente sul turismo locale sviluppando la domanda turistico- sportiva.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](http://Orzivecchi.ITTOrzivecchi) GIARDINOLonato AGRARIO



CURRICOLO DI ISTITUTO

L'Istituto pianifica la programmazione disciplinare e di classe secondo curricula condivisi e aggiornati, che rispettano le indicazioni ministeriali di riferimento. Attualmente sono ancora in corso di aggiornamento i curricula prevalentemente dell'indirizzo professionale in relazione alla recente riforma degli Istituti professionali; inoltre, l'introduzione della nuova disciplina Educazione civica ha comportato un lavoro collegiale per individuare i percorsi e i contenuti ritenuti fondamentali, oltre al concorso delle singole discipline, che compongono il curriculum verticale pubblicato sul sito.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICULARE

L'Istituto, nel rispetto della normativa vigente, sulla base delle rilevazioni ottenute mediante il RAV, delle linee di indirizzo adottate, nonché delle finalità e dei criteri guida prima esplicitati, definisce la propria offerta formativa per il triennio 2022-2025, che si esplica anche attraverso una serie di Progetti istituzionalizzati, da attuare e sviluppare nel corso del triennio, con eventuali modifiche e/o integrazioni; inoltre aderisce a bandi nazionali ed internazionali per lo sviluppo della propria azione formativa ed educativa. Ai progetti seguenti, si aggiungono annualmente altri progetti didattici che sono approvati dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di Istituto e proposti ai Consigli di classe

L'articolazione di attività sotto descritte può essere visionata nella sua specifica e completa edizione consultando le sezioni pubblicate sul sito Istituzionale.

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

L'Istituto pianifica e attua un'azione di orientamento in ingresso, in itinere e in uscita al fine di sostenere le scelte di studenti e famiglie. In merito all'orientamento in uscita l'Istituto ha attivato, grazie anche ad una Fondazione ITS, i seguenti ambiti per l'Istruzione Tecnica Superiore:

- Comparto agro-alimentare
- Comparto agro-turistico
- Comparto agro-zootecnico
- Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PROMOZIONE DEL BENESSERE

L'attività si compone di più interventi e Progetti formativi, in collaborazione anche con Enti vari ed esperti esterni, chiariti nella loro articolazione nel macro progetto Formazione umana e sociale finalizzati a promuovere negli studenti sia un corretto approccio verso problematiche inerenti alla salute sia l'educazione al rispetto di sé e degli altri. Sul sito d'Istituto è attiva inoltre una sezione dedicata all'approfondimento di fenomeni, eventi e ricorrenze di ordine sociale.

PROGETTO DI ALFABETIZZAZIONE

L'istituto accoglie, prevalentemente nell'indirizzo alberghiero e presso l'ITT, studenti di famiglie straniere, i quali devono migliorare la padronanza della lingua italiana e in taluni casi più circoscritti, apprendere addirittura le basi linguistiche; per questa particolare utenza, opera un gruppo di lavoro che organizza/eroga la formazione, seguendo un protocollo di accoglienza ed un modello procedurale (pubblicato nella sezione: modulistica del sito)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi](#) [ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato](#) [AGRARIO](#)



PROGETTI PER STUDENTI-CONVITTORI

Il progetto destinato agli studenti-convittori intende affiancare le proposte già attivate dalla scuola, proponendo agli allievi opportunità di confronto e scambio finalizzate a migliorare la comunicazione all'interno delle diverse realtà scolastiche.

Il Convitto è considerato un'ulteriore opportunità per seguire negli studi lo studente aiutandolo anche a sviluppare competenze relazionali.

Per i convittori, quindi, oltre ai momenti di studio, vengono organizzate attività ricreative e culturali, quali:

- Tiro con l'arco
- Cinematografia
- Fitness
- Tennis
- Laboratorio teatrale-rappresentazione teatrale
- Visita guidata città di interesse storico-culturale

ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ

L'Istituto, nel corso dell'anno scolastico, sviluppa e partecipa a varie iniziative con progetti e/o percorsi di educazione ambientale in collaborazione con enti ed associazioni presenti sul territorio.

ATTIVITÀ DI INTERAZIONE CON IL TERRITORIO:

Riqualificazione del verde pubblico

Il progetto ha la finalità di accrescere competenze professionalizzanti e di cittadinanza; gli studenti realizzano interventi di riqualificazione in spazi pubblici (aiuole, orti didattici, ecc.), in particolar modo in aree di Istituti scolastici del territorio.

Attività con l'Ente Parco dell'Oglio

L'Ente Parco dell'Oglio si pone l'obiettivo di salvaguardare l'ambiente naturale costituito dalle sponde del fiume da Sarnico a Gabbioneta. L'Istituto ha instaurato una collaborazione con Il Parco, con docenti e studenti, per attività varie, quali indagini e mappatura di flora e fauna, rilevazioni su terreni, acque ed aria; inoltre, partecipa all'attività dell'Ostello Parco Oglio Nord di Torre Pallavicina, in relazione al servizio di ospitalità e ricezione alberghiera e organizzazione eventi.

Partecipazione a concorsi territoriali nel settore alberghiero, agrario e turistico

L'Istituto partecipa ad eventi con la finalità di potenziare competenze di area e di cittadinanza interagendo con le diverse realtà del territorio.

ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA E LEGALITÀ

L'Istituto dal 2006 aderisce alla Rete delle istituzioni scolastiche della provincia di Brescia per la realizzazione del progetto di "Educazione alla cittadinanza e alla solidarietà: la cultura dei diritti umani e di Educazione alla cittadinanza europea". L'iniziativa prevede la realizzazione di progetti su temi comuni e la presentazione dei lavori che vede gli studenti protagonisti e relatori delle proprie attività.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



PROGETTO TANZANIA

Il progetto Tanzania nasce grazie alle competenze trentennali dell'Istituto nel settore agrario e si traduce nella realizzazione di progetti di sviluppo rurale in paesi sottosviluppati. L'Istituto collabora con l'associazione di agricoltori, riuniti nella ONG MAWAKI, della regione di Iringa. e dal 2009, un gruppo di alunni dell'Istituto viene ospitato nelle strutture dell'ong e della missione dei Frati Minori Rinnovati che opera nell'area di Kilolo. La permanenza degli alunni presso il villaggio è di circa 20 giorni.

Il progetto prevede anche uno scambio culturale con alcuni studenti delle scuole secondarie presenti sul territorio della Tanzania. (Si rimanda all' Allegato Progetto Tanzania, pubblicato sul sito)

PROGETTO SCAMBI CULTURALI

Il progetto è attivato nel nostro Istituto; riguarda le occasioni di scambio/contatto con scuole, famiglie e aziende estere; si articola: a) nell'accoglienza di gruppi di studenti provenienti dall'estero (nell'ambito del più vasto Progetto Erasmus +, e non solo,) che seguono lezioni teorico/pratiche ed effettuano visite sul territorio , durante il loro soggiorno in Italia; b) nella programmazione di tirocini /scambi all'estero da realizzare tramite programmi europei o altre forme di collaborazione con scuole estere.

INCONTRO CON LA STORIA

la memoria come luogo della storia, testimoni del mondo che passa:

Il progetto prevede degli incontri con esperti esterni su tematiche relative ad eventi particolarmente significativi della storia italiana dagli anni '80; la finalità è approfondire la conoscenza del nostro recente passato per comprenderne le implicazioni con la realtà attuale.

QUOTIDIANO IN CLASSE

L'iniziativa è rivolta a più classi (Sede centrale e coordinate) con l'obiettivo di educare all'informazione di qualità.

SICUREZZA STRADALE

Il progetto è rivolto a tutte le classi, in collaborazione con enti esterni (ACI-Comuni - Associazioni) al fine di rendere maggiormente consapevoli gli studenti sull'agire con responsabilità alla guida di mezzi di trasporto.

ATTIVITÀ SPORTIVE ED EDUCAZIONE ALLO SPORT

L'Istituto promuove vari progetti di educazione allo Sport, proposti dal Circolo Sportivo, con la finalità di valorizzare il tempo libero come opportunità di crescita sociale, attraverso proposte di attività sportive e ricreative, in funzione anche della crescita corporea, mentale ed emozionale. A questa finalità sono sottesi i seguenti obiettivi:

- valorizzare gli studenti che non sempre riescono ad esprimersi a livelli qualitativamente elevati;
- offrire momenti di collaborazione e confronto tra coetanei per favorire lo sviluppo della socialità;
- offrire momenti alternativi per trascorrere la pausa mensa.

Le iniziative attivate sono:

- Torneo di pallacanestro, pallavolo, calcio, atletica leggera, corsa campestre, partecipazione alle gare provinciali di atletica e di corsa campestre.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



Inoltre sono attivati i seguenti progetti (oltre l'orario scolastico):

"Vivi la montagna": attività in ambiente naturale, trekking, kayak, attività sulla neve;

"Progetto sportivi per il Convitto": cinematografia sportiva, fitness, tiro con l'arco, tennis.

ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALLA CULTURA

L'istituto risponde alle sollecitazioni del D.LGS, n. 60, 13 aprile 2017 (Norme sulla promozione della cultura umanistica, sulla valorizzazione del patrimonio e delle produzioni culturali e sul sostegno della creatività) attraverso le seguenti risorse:

- individuazione di obiettivi di competenza e di contenuti dei curricoli dell'area comune dei vari indirizzi di studio, con particolare riferimento alla disciplina Arte e territorio (Istituto Tecnico Turistico);
- attività nei curricoli di indirizzo che contribuiscono alla sensibilizzazione estetica (rispetto e salvaguardia del patrimonio ambientale, creatività e "gusto" nell'allestimento di eventi, preparazione di piatti ecc.), anche tramite riferimenti settoriali alla storia e alla cultura del territorio;
- uscite didattiche e viaggi di istruzione, che, oltre alla formazione professionalizzante, promuovono la valorizzazione del patrimonio culturale;
- attività di PCTO in ambiti di lavoro afferenti al patrimonio culturale;
- Progetti educativo/formativi con finalità coerenti alle indicazioni della normativa suddetta.

(Allegato: Educazione alla cultura)

PROGETTO TEATRO

È rivolto a tutti gli studenti (adesione volontaria) di tutte le sedi, con la finalità di educare ai linguaggi teatrali e a valorizzare il genere, sotto la guida di esperti esterni; le attività si concretizzano in rappresentazioni teatrali e partecipazione a simposi.

PROGETTO BIBLIOTECA

Il Progetto Biblioteca intende spronare gli studenti alla lettura, allo studio e all'approfondimento di temi affrontati durante le lezioni, o trattati nel corso di incontri con esperti a scuola, o legati ad esperienze personali ed extrascolastiche. Si propone l'organizzazione di spettacoli, incontri e/o conferenze di carattere culturale o scientifico, che rappresentino momenti di riflessione o approfondimento per i ragazzi.

PROGETTO CINEMA

Il progetto, attuato al Giardino, è finalizzato a sensibilizzare gli studenti verso tematiche di carattere culturale, prevalentemente problematiche attuali di integrazione e di formazione, attraverso la riflessione su film significativi, proposti mensilmente e una prima formazione ai linguaggi specifici della cinematografia.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



PROGETTO LATTIERO-CASEARIO

Il progetto, realizzato presso la sede distaccata del Giardino di Orzivecchi, risponde alle tradizioni e alla realtà produttiva agroalimentare del territorio, con l'obiettivo di potenziare competenze professionalizzanti riguardo alle tecniche di mungitura, alle analisi microbiologiche del latte, alle tecniche di produzione dei formaggi; le attività proposte sono prevalentemente laboratoriali e pertanto rispondenti alle esigenze formative degli studenti.

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD:

L'Istituto ha curato la formazione interna dei Docenti, funzionale ai bisogni degli studenti, implementando le dotazioni tecnologiche d'Istituto, (dotazione di videocamere grandangolari nei laboratori didattici per facilitare la DAD e la DDI, utilizzo di Form informatizzati per gli aspetti sia didattici che funzionali al personale scolastico).

Inoltre il sito web dell'istituto www.iisdandolo.edu.it è stato notevolmente implementato sia nelle sezioni che nei contenuti; si è provveduto altresì alla riorganizzazione del flusso delle comunicazioni interne, sfruttando le e-mail istituzionali dei docenti e degli studenti.

Infine, si sono creati gli ambienti di lavoro virtuali, attraverso i DRIVE in cloud utilizzati dai docenti per le compilazioni degli atti formali come ad esempio PFI, PDP, PEI.

Nell'ambito del PCTO l'Istituto si è dotato dell'applicativo informatizzato SPAGGIARI SCUOLA E TERRITORIO.

PCTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Il PCTO rappresenta per l'Istituto una risorsa strategica in quanto funzionale sia all'orientamento, sia alla professionalizzazione, sia alla crescita sociale dello studente; le attività sono condotte attraverso stage in aziende del territorio e progetti specifici (Project work – Impresa Formativa simulata) per tutte le classi a partire dal triennio o dal secondo anno degli IeFP; l'articolazione delle attività è descritta nell'apposita sezione del sito dell'Istituto e nell'allegato PCTO (Il progetto integrale è visionabile nell'apposita sezione sul sito dell'Istituto).

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Valutare è un'attività complessa, in cui si deve tenere conto di più fattori interagenti, in una dimensione dinamica dell'apprendimento, partendo da una condivisione di modalità, principi, criteri per accertare con chiarezza ed oggettività i progressi nell'apprendimento e nella maturazione complessiva dello studente. Pertanto, l'Istituto adotta i seguenti principi per cui la valutazione:

- viene espressa sulla scala docimologica;
- rende espliciti le modalità di misurazione e i criteri di riferimento, comunicando inoltre in tempi opportuni gli esiti delle prove formalizzate;
- si riferisce ad obiettivi a lungo termine (risultati di apprendimento intermedi e finali) e a breve termine (abilità, conoscenze e competenze declinati nei piani di lavoro disciplinari e di classe);
- si basa su più misurazioni (attraverso interrogazioni, prove di verifica, ecc. per la valutazione formativa), ma non coincide con singoli voti o con la loro media matematica, poiché comporta un giudizio globale (valutazione sommativa) che tiene conto di fattori quali livello di partenza e



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi](#) [ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato](#) [AGRARIO](#)



progressi fatti, impegno, modalità comunicativa e relazionale individuale, carenze pregresse e potenzialità di recupero;

- si riferisce, quanto più possibile, a compiti di realtà e/o un prodotto programmato (didattica per UDA);
- si basa su griglie condivise;
- ha una valenza formativa ed orientativa, in quanto conferma lo studente nella validità della sua scelta o può rappresentare un'opportunità di riflessione sulla stessa;
- tiene conto della personalizzazione /individualizzazione del percorso formativo;
- tiene conto della gradualità con cui nell'intero percorso scolastico possono essere conseguiti gli obiettivi, considerando, pertanto, con maggiore flessibilità i risultati del biennio iniziale rispetto al triennio finale;
- essendo un atto collegiale, è soggetta alla delibera dell'intero Consiglio di classe;
- riguarda sia competenze disciplinari sia trasversali (riferimento: competenze degli assi culturali e competenze di cittadinanza);
- si estende, oltre alle discipline di studio, a tutti gli ambiti formativi, come il PCTO e i vari progetti di istituto.

Per le classi prime e seconde degli indirizzi professionali la valutazione viene riferita all'intero biennio comportando, nel caso di esiti intermedi negativi, l'attuazione di opportune azioni di recupero, attraverso modalità definite dal Consiglio di classe (come riorganizzazione delle classi per gruppi di livello o altro).

La sospensione di giudizio, per discipline in cui non siano stati raggiunti nemmeno gli obiettivi minimi previsti, è una misura che può consentire allo studente di riaffrontare, attraverso opportune strategie, i processi di apprendimento e migliorare le sue prestazioni. In ogni caso, il Consiglio deve valutare collegialmente, considerando eventuali negatività disciplinari in rapporto agli esiti del percorso complessivo. La non ammissione all'anno successivo si determina (al di là di casi specifici previsti dalla normativa, come assenze superiori al consentito) qualora , innanzitutto , lo studente non abbia mostrato impegno, motivazione e interesse (che tradiscono in ogni caso un orientamento poco consapevole) funzionali al raggiungimento degli obiettivi basilari o che attestino quantomeno un significativo progresso rispetto ai livelli di partenza, per cui mancano le condizioni che consentono di sviluppare e potenziare abilità e competenze nell'anno successivo ; ancora, nel caso in cui la scarsa disponibilità allo studio si accompagni ad un comportamento che contraddice le competenze di cittadinanza che devono essere raggiunte.

La valutazione che conduce alla decisione di ammissione alla classe successiva, in situazioni di carenze, ha valore predittivo, considerando la possibilità concreta di miglioramento in tempi più lunghi. Alla fine del primo biennio viene rilasciata, su richiesta della famiglia, una certificazione di competenze per l'assolvimento dell'obbligo formativo.

La valutazione relativa ad atteggiamenti e comportamenti agiti, inerenti alla relazione con l'istituzione scolastica e i rapporti interpersonali in genere, viene espressa attraverso il voto di condotta.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi](#) [ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato](#) [AGRARIO](#)



VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE – PERCORSO IEFP

La valutazione e certificazione delle competenze ed il riconoscimento dei crediti rappresentano una funzione strettamente congiunta a quella di erogazione dell'attività formativa. I relativi servizi sono erogati e garantiti dalle Istituzioni formative e scolastiche per conto della Regione, in rapporto a standard di contenuto e procedurali di riferimento, nel rispetto dei livelli minimi nazionali, al fine di garantire la validità, nonché spendibilità ed il riconoscimento delle attestazioni su tutto il territorio nazionale ed a livello europeo.

I criteri e le modalità generali dell'accertamento e della valutazione sono stabiliti in autonomia dall'Istituto.

Oggetto dell'accertamento, della valutazione e della certificazione sono esclusivamente:

- le competenze e/o elementi di competenza del Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP), quale declinazione aggiuntiva degli standard formativi minimi del Profilo formativo-professionale di riferimento;
- il comportamento.

La valutazione viene declinata secondo le seguenti voci:

- non raggiunto: lo studente non svolge compiti semplici, mostrando di avere conoscenze incerte e superficiali ed evidenzia gravi difficoltà nel mettere in atto le abilità richieste;
- base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di avere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali;
- intermedio: lo studente risolve compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite;
- avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

La certificazione prevede il rilascio del portfolio, un documento personale contenente le determinazioni collegiali periodiche e finali dei formatori, le determinazioni di punteggio o livello degli apprendimenti riportate dai singoli formatori.

Il Portfolio delle competenze è lo strumento che riunifica in modo sintetico tutte le informazioni relative ai dati personali, all'iter formativo, alle acquisizioni certificate, nonché al percorso di orientamento dell'allievo.

In raccordo e coerenza con il Portfolio, l'Istituto ha adottato, quale comunicazione esterna con le famiglie, l'utilizzo della pagella sia per la valutazione di fine periodo che a conclusione dell'annualità.

L'ammissione a nuova annualità ed agli esami dei percorsi di Qualifica o Diploma Professionale è deliberata dall'équipe dei docenti formatori collegialmente sulla base della valutazione annuale e – per gli esami finali – dell'intero percorso; essa tiene conto del raggiungimento delle competenze, delle potenzialità di apprendimento da parte dell'allievo, dell'iter formativo realizzato, delle motivazioni personali e della valutazione del comportamento.

Nel caso di ammissione a nuova annualità, pur in presenza di carenze relative a specifici ambiti di competenza; in sede di scrutinio si definiscono contestualmente le misure e gli interventi atti al loro recupero. In ogni caso non è prevista la modalità della "sospensione del giudizio".

Per l'ammissione all'Esame finale gli allievi devono avere raggiunto almeno a livello minimo l'insieme di tutte le competenze costituenti il profilo formativo-professionale ed ottenuto una valutazione positiva del comportamento.

In caso di non ammissione, su richiesta dell'interessato, è rilasciato l'Attestato intermedio di competenza, riportante le competenze effettivamente raggiunte.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE

La valutazione segue la seguente scala di valore compresa tra voto minimo e voto massimo in rispondenza ai criteri sotto esplicitati:

Griglia di valutazione			
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO SU 10
Gravi e diffuse lacune in relazione agli elementi base della disciplina	Non svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Non usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto definito	1-3
Lacune in relazione agli elementi base della disciplina	Svolge in modo incompleto compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Utilizza in modo approssimativo procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto definito	4
Conosce superficialmente gli elementi base della disciplina	Svolge superficialmente compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa in modo frammentario o meccanico procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto definito	5
Conosce gli elementi base della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa in modo funzionale procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto definito	6
Conosce i contenuti della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in modo funzionale in un contesto definito con autonomia	7
Conosce in modo completo i contenuti della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina in modo corretto	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto definito in modo autonomo ed efficace	8
Conosce in modo approfondito i contenuti della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina in modo efficace e completo	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto definito in modo autonomo, efficace ed originale	9-10



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTO](#)[Orzivecchi GIARDINO](#)[Lonato AGRARIO](#)



VERIFICHE E VALUTAZIONI

il criterio di massima è il seguente:

Trimestre:

- per le discipline con valutazione scritta e orale: almeno 2 prove scritte e 2 prove orali (se necessario, una orale in forma scritta);
- per le discipline con valutazione solo orale: almeno 2 prove orali;
- per le discipline con valutazione pratica: almeno 2 prove pratiche.

Pentamestre:

- per le discipline con valutazione scritta e orale: almeno 3 prove scritte e 2 prove orali con l'aggiunta della prova scritta per il recupero delle competenze del primo trimestre
- per le discipline con valutazione solo orale: almeno 2 prove orali;
- per le discipline con valutazione pratica: almeno 3 prove pratiche.

I suddetti criteri possono essere aggiornati annualmente dai singoli dipartimenti in relazione a situazioni straordinarie (attivazione della DDI-DAD) o peculiari (es.: inizio lezioni posticipato per le classi in stage) che condizionano la possibilità concreta di realizzazione.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA

La valutazione della condotta è definita dal Decreto Ministeriale n. 5 del 16 gennaio '09 e dal successivo regolamento 13 marzo 2009.

Dall'anno scolastico 2008/2009 il voto di condotta viene espresso in decimi e concorre alla valutazione complessiva (art. 2) e pertanto incide sulla media dei voti ottenuti nelle discipline: il voto cinque rappresenta il livello di insufficienza. Nello scrutinio finale il voto cinque determina la non ammissione (bocciatura) alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, indipendentemente dalla valutazione delle discipline. L'insufficienza nella condotta viene attribuita in conseguenza a significativi provvedimenti disciplinari per atti e comportamenti di particolare e oggettiva gravità (vedi Regolamento). Il Consiglio di Classe valuta – nel caso di voto insufficiente del primo quadrimestre - il miglioramento concreto del comportamento al fine di determinare una valutazione conclusiva positiva.

Nell'attribuzione del voto di condotta sono stati seguiti i seguenti criteri:

- impegno nello studio;
- capacità di interloquire positivamente con i docenti e i compagni;
- capacità di coinvolgere positivamente i compagni;
- rispetto delle regole di convivenza civile;
- rispetto del Regolamento di Istituto
- consegna puntuale degli elaborati;
- partecipazione costruttiva alle lezioni e ad attività di istituto;
- puntualità e rispetto dell'orario di lezione;
- regolarità nella frequenza alle lezioni.
- partecipazione positiva nei percorsi di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](http://Orzivecchi.ITTOrzivecchi) GIARDINOLonato AGRARIO



Le attività di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro) (nelle varie modalità previste dal Progetto di Istituto: stage aziendale, I.F.S. e Osservazione partecipata) concorrono in misura rilevante all'acquisizione delle competenze di cittadinanza (oltre che professionalizzanti) che sono valutate e certificate alla fine di ogni percorso svolto. Il voto di condotta riconosce l'operato degli studenti motivati ad effettuare in modo eccellente le suddette attività e pertanto il conseguimento del punteggio massimo (4) nella valutazione espressa per le competenze di cittadinanza determina l'attribuzione di un punto in più* nelle fasce del voto 9 e 8, a meno di comprovate ragioni del Consiglio di classe per negarlo.

DESCRIPTORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Pieno rispetto del Regolamento di istituto e del Patto educativo Frequenza puntuale Piena puntualità in classe Partecipazione propositiva e costruttiva al dialogo educativo con compagni e insegnanti Partecipazione propositiva e costruttiva ad iniziative ed attività promosse dall'istituto Pieno rispetto delle consegne – impegno assiduo nello studio Pieno rispetto dell'istituzione scolastica e di tutti coloro che vi operano. Impegno, rispetto delle regole e interazione collaborativa pienamente positivi nei percorsi di PCTO *(ex alternanza scuola lavoro)	Voto 10
Rispetto del regolamento di istituto e del Patto educativo Frequenza regolare Regolare puntualità in classe Partecipazione attiva e collaborativa al dialogo educativo con compagni e insegnanti Partecipazione positiva ad iniziative ed attività promosse dall'istituto Pieno rispetto delle consegne – impegno assiduo nello studio Regolare rispetto delle consegne – impegno costante nello studio Regolare rispetto dell'istituzione scolastica e di tutti coloro che vi operano. Impegno, rispetto delle regole e interazione collaborativa molto positivi nei percorsi di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro)	Voto 9 > (10 *)
Rispetto del regolamento di istituto e del patto formativo Frequenza e/o puntualità abbastanza regolare Rispetto regolare delle consegne e dell'impegno nello studio Partecipazione non sempre collaborativa e costruttiva con insegnanti e compagni Adesione, ma collaborazione sollecitata, ad iniziative ed attività promosse dall'istituto Sostanziale rispetto dell'istituzione scolastica e di tutti coloro che vi operano. Impegno, rispetto delle regole e interazione collaborativa complessivamente positivi nei percorsi di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro)	Voto 8 > (9 *)
Episodiche inadempienze non gravi nel rispetto del regolamento d'Istituto e del patto formativo, anche se sanzionate Frequenza e/o puntualità non sempre regolare Episodiche mancanze di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola Episodiche inadempienze nel rispetto delle consegne e impegno non assiduo nello studio Partecipazione e interesse non sempre costruttivi con insegnanti e compagni	Voto 7



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



Impegno, rispetto delle regole e interazione collaborativa non del tutto positivi nei percorsi di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro)	
Ripetute inadempienze nel rispetto del regolamento di istituto e del Patto educativo, anche se sanzionate Frequenza non regolare e/o scarsa puntualità Poco interesse e partecipazione al dialogo educativo con compagni e insegnanti Ripetute inadempienze nel rispetto delle consegne e impegno discontinuo nello studio Ripetute inadempienze nel rispetto dell'istituzione scolastica e di tutti coloro che vi operano Impegno, rispetto delle regole e interazione collaborativa poco positivi nei percorsi di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro)	Voto 6
Continue inadempienze gravi nel rispetto del regolamento d'Istituto e del patto educativo, più volte sanzionate Frequenza molto irregolare – continua mancanza di puntualità Totale inosservanza delle consegne e marcato disimpegno nello studio Disinteresse e mancanza di partecipazione al dialogo educativo Comportamenti che violino la dignità e il rispetto della persona Grave mancanza di rispetto dell'istituzione scolastica e di tutti coloro che vi operano Ogni altro atto penalmente perseguibile e sanzionabile Mancato ravvedimento successivamente all'irrogazione di sanzioni disciplinari Impegno, rispetto delle regole e interazione marcatamente negativi nei percorsi di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro)	Voto 5

(N.B.: ad integrazione dei criteri suddetti si rimanda al Regolamento DDI, pubblicato sul sito)

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il Collegio dei Docenti, in sede di scrutinio finale, individuata la banda di oscillazione derivante dalla media M dei voti, assegna il punteggio, secondo i seguenti indicatori:

- Assiduità della Frequenza
- Interesse ed Impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- Profitto nelle discipline
- Partecipazione, interesse e impegno nei percorsi di P.C.T.O. (ex alternanza scuola lavoro)
- Partecipazione ad attività extracurricolari (Eventi, Fiere, Concorsi, Open Day, etc.)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



IL SISTEMA DEL SOSTEGNO E DEL RECUPERO

L'attività di recupero/sostegno è parte integrante e fondamentale dell'attività didattica e su indicazioni dei docenti e del Consiglio di classe si estrinseca attraverso le seguenti modalità, stabilite in coerenza alla normativa vigente (OM 92/2007):

- recupero in itinere: individuale con l'assegnazione di lavoro domestico integrativo, successivamente verificato e valutato, per alunni che riescono a colmare le loro lacune nel corso delle ordinarie attività didattiche della classe;
- recupero curricolare: per la classe, con utilizzo di orario all'interno della quota disponibile del 20% (D.M. n. 47 del 13.06.2006) nei casi di insufficienze gravi di molti studenti della classe;
- studio autonomo: nel caso in cui i risultati negativi siano dovuti prevalentemente o esclusivamente a mancanza di impegno e di studio, per cui gli studenti sono in grado di raggiungere autonomamente gli obiettivi. Vengono comunicati formalmente i contenuti che dovranno essere affrontati attraverso lo studio individuale;
- corsi di recupero extra-scolastici, in discipline dove si denotano le carenze più frequenti e per cui si possono formare gruppi di studenti provenienti da sezioni o classi diverse.

Articolazione della classe in fasce di livello e riorientamento

Al fine di consentire interventi di recupero, o di consolidamento o potenziamento più mirati ed efficaci, almeno per gli indirizzi professionali è prevista la riorganizzazione delle classi, durante l'orario scolastico, raggruppando studenti delle varie sezioni in gruppi classi di numero limitato. Dal momento che tale riorganizzazione è fortemente condizionata dall'articolazione complessiva dell'orario dei docenti, essa si potrà concretizzare in formula piena e completa solo nei casi e per le sezioni in cui sia possibile applicare una flessibilità oraria della docenza o attraverso l'utilizzo delle risorse di docenza disponibili per l'Istituto.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTOrzivecchi](http://Orzivecchi.ITTOrzivecchi) GIARDINOLonato AGRARIO



AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

L'inclusione è condizione essenziale per la costruzione delle competenze di cittadinanza e garanzia per l'attuazione del diritto alle pari opportunità e per il successo formativo di tutti gli studenti, perché consente a ciascuno di partecipare in modo attivo alla vita sociale della scuola e di costruire il proprio apprendimento.

Una scuola è inclusiva quando vive e insegna a vivere con le differenze: uno spazio di convivenza nella democrazia, nel quale il valore dell'uguaglianza va ribadito e ristabilito come rispetto della diversità.

L'inclusione deve rappresentare un processo in cui tutti gli alunni, a prescindere da abilità, genere, linguaggio, origine etnica, culturale, ecc. possono essere ugualmente valorizzati e forniti di uguali opportunità. Un ambiente inclusivo rimuove gli ostacoli che impediscono alla persona la piena partecipazione alla vita sociale, didattica, educativa della scuola. La scuola inclusiva valorizza, dà spazio, costruisce risorse, differenzia la sua proposta formativa rispetto alla pluralità delle differenze e dei bisogni. L'articolazione delle azioni previste per l'inclusione è visionabile nell'apposita sezione sul sito AREA INCLUSIONE <https://www.iisdandolo.edu.it/i/374-inclusione.html>

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

La necessità di affrontare le nuove e inattese problematiche legate all'epidemia Covid ha indotto la progettazione del piano DDI, che prevede l'organizzazione della presenza in scuola di gruppi di studenti, l'erogazione a distanza e in presenza della didattica, il regolamento per studenti, docenti e famiglie, la possibilità di riorganizzazione del piano di lavoro individuale e di classe. (Il Piano DDI e il Regolamento DDI sono consultabili sul sito)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITTO](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Parte quarta: ORGANIZZAZIONE

L'istituto ha un organigramma funzionale (Allegato: Organigramma di Istituto- allegato funzionigramma) alla realizzazione delle sue complesse attività; le figure di sistema sono individuate dal Dirigente e avallate dagli Organi Collegiali competenti. L'Organigramma si sostanzia, poi, della partecipazione di gruppi di lavoro e singoli docenti incaricati, che collaborano ed interagiscono secondo ruoli e mansioni specifiche.

STRUTTURA GESTIONALE

In Istituto operano anche, congiuntamente alle Funzioni Strumentali per l'Orientamento, l'Inclusività, il PTOF, la Formazione Umana e il PCTO, alcuni Gruppi di Lavoro e/o docenti incaricati:

Formazione Umana

Il Gruppo di Lavoro si occupa delle attività finalizzate al benessere degli studenti e all'acquisizione di competenze rispetto alle tematiche di Educazione alla Salute, Cittadinanza e Legalità, Sportive e Sicurezza Stradale, Alfabetizzazione; relativamente all'istruzione domiciliare e ospedaliera si rapporta con famiglie, Enti ospedalieri, Consigli di classe.

Percorsi Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex alternanza scuola lavoro)

Il Gruppo di Lavoro si incarica di pianificare l'organizzazione e le attività di PCTO; ricerca e contatta le aziende, elabora il Progetto Formativo, individua il tutor scolastico che deve interagire con il tutor aziendale nella formazione dello studente, cura la documentazione (convenzione, diario di bordo, progetto formativo, questionario di autovalutazione, scheda di rilevazione dati, valutazione e certificazione delle competenze).

Inclusività

Il Gruppo di Lavoro cura la fase di inserimento e coordinamento delle attività interne di gestione degli alunni con disabilità, pianificando attività funzionali all'inserimento e all'integrazione dello studente e alla maturazione della personalità. Collabora nell'elaborazione dei progetti specifici per gli alunni con BES e DSA; cura la fase dell'accoglienza preliminare dello studente straniero in collaborazione con la scuola secondaria di primo grado e con la famiglia, acquisendo le prime informazioni sulle competenze linguistiche e altro; collabora, nella fase del progetto Accoglienza, nel predisporre le azioni necessarie (test ingresso, inserimento nella classe, ...) per l'inserimento in Istituto; predispone il modello del P.E.I e/o P.D.P. e collabora con i consigli di classe per la compilazione.

Alfabetizzazione

Il gruppo di lavoro programma le attività di accoglienza e formazione linguistica di studenti non italofoni o che per provenienza familiare necessitano di azioni di potenziamento nell'italiano; predispone i materiali didattici e orienta l'azione didattica dei docenti incaricati per tali attività. (L'articolazione del progetto è consultabile sul sito web d'Istituto)

"PTOF" ed Autovalutazione

Il Gruppo di Lavoro collabora con il Dirigente Scolastico per l'elaborazione del PTOF d'Istituto, apportando eventuali revisioni ed integrazioni che rispecchiano le dinamiche inerenti vari ambiti, dalla didattica ai curricula, ai progetti, alla revisione della modulistica.

Il gruppo di lavoro si occupa di redigere il Piano di Miglioramento, a partire dal RAV, prendendo in esame normativa di riferimento, linee di indirizzo del D.S., Priorità e Traguardi, aree e obiettivi di processo, esigenze del territorio e dell'utenza. Si occupa anche del monitoraggio delle azioni programmate.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi](#) [ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato](#) [AGRARIO](#)



Multimedialità

Il Gruppo di Lavoro si occupa dell'innovazione tecnologica a supporto della didattica progettando la formazione del personale docente al fine di rinnovare e rendere più incisiva la didattica stessa. Cura ed elabora il Piano delle Attività connesse alla multimedialità; aggiorna il sito dell'Istituto, pubblicizzando le attività poste in essere e gli impegni scolastici, proponendo la documentazione inerente ai vari processi didattici, implementa le guide per l'utilizzo del Registro Elettronico.

Prove INVALSI

Il docente organizza la somministrazione delle prove INVALSI, predispone la lettura dei dati da presentare al Collegio Docenti, raffronta i dati anche con il gruppo di autovalutazione ed offre al collegio docenti la risultanza al fine di individuare azioni di miglioramento.

LA FORMAZIONE DELLE CLASSI

Nel nostro Istituto i criteri generali che ispirano la formazione delle classi sono i seguenti:

- rispetto delle opzioni d'indirizzo espresse dagli studenti;
- costituzione di classi omogenee per quanto concerne la provenienza territoriale;
- costituzione di classi miste, mantenendo una presenza maschile e femminile adeguata;
- eterogeneità rispetto al giudizio di uscita delle scuole secondarie di primo grado;
- presenza equilibrata di allievi con DSA, BES, disabilità, stranieri non alfabetizzati;
- accoglienza di eventuali richieste motivate di genitori/alunni purché non in conflitto con i precedenti punti.

Per quanto concerne le classi successive alla prima, qualora si renda necessario un accorpamento, restano validi i criteri espressi cercando di mantenere uniti i gruppi classe più numerosi, al fine di garantire "continuità sociale" alla classe.

LA FORMULAZIONE DELL'ORARIO DELLE LEZIONI

Il criterio fondamentale di stesura dell'orario settimanale delle lezioni è quello della equa distribuzione delle discipline e dei carichi di lavoro degli studenti nell'arco della settimana.

Tale criterio va temperato con le esigenze del docente di avere un orario di lavoro che gli consenta di svolgere al meglio la propria funzione.

L'organizzazione dell'orario delle lezioni è distribuita su 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) e prevede un monte ore settimanale di 32 unità orarie di lezione.

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEI DOCENTI ALLE CLASSI

Il criterio principale consiste nella continuità didattica: ciò significa che verrà proposta, innanzitutto, la continuità della presenza dei medesimi docenti nelle stesse classi.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#)[Orzivecchi GIARDINO](#)[Lonato AGRARIO](#)



ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

Orario di apertura degli edifici:

Sede	Giorno	Dalle	Alle
Sede Bargnano	Dal lunedì al venerdì	7,30	18,00
Orzivecchi" Giardino"	Dal lunedì al venerdì	7,30	18,00
Orzivecchi ITT	Dal lunedì al venerdì	7,30	18,00
Lonato	Dal lunedì al venerdì	7,30	16,30
Convitto Bargnano - Orzivecchi Giardino	Dal lunedì al venerdì	7,30	20,00

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

Al fine di consentire l'attuazione delle varie proposte formative, e nell'ottica di una fattiva interazione con il territorio, l'Istituto ha stipulato varie convenzioni e accordi di RETE, tra cui: Parco Oglio Nord ed altri enti; adesione alla rete contro la violenza sulle donne, scuola capofila l'Abba Ballini; Rete delle istituzioni scolastiche della provincia di Brescia per la realizzazione del progetto di "Educazione alla cittadinanza e alla solidarietà: la cultura dei diritti umani e di Educazione alla cittadinanza europea"; Rete colline moreniche; Rete Protezione Civile; Istituto IKAROS; Rete nazionale istituti alberghieri (RE.NA.I.A.); Rete nazionale istituti agrari (RENISA); Rete Service learning; Fondazione ITS.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE PER DOCENTI E ATA

DOCENTI

Il personale docente è una risorsa strategica, si pone quindi particolare cura sulla sua formazione. Migliorare le competenze degli insegnanti ha ricadute dirette e positive sulla didattica e sull'aspetto pedagogico, nonché sull'offerta formativa. La formazione si orienta verso metodologie didattiche innovative, uso delle nuove tecnologie, didattica laboratoriale e ludica, prevenzione della dispersione scolastica e delle devianze.

In particolare, l'attività di formazione destinata ai docenti è orientata ad approfondire i seguenti temi:

Formazione per potenziamento della competenza digitale

L'Istituto organizza corsi di formazione sulle nuove tecnologie funzionali alla didattica, alla tutela, creazione e gestione di siti web, blog, mailing list, piattaforme di e-learning, alle strategie di coinvolgimento dell'utenza nella realizzazione di materiale digitale.

Area inclusività

L'Istituto propone un corso formativo di base per i docenti senza titolo di specializzazione, mirato a diffondere le conoscenze essenziali in merito all'integrazione scolastica e sociale degli alunni con disabilità, alle innovazioni ordinamentali in atto e un approfondimento generale circa le competenze metodologiche e didattiche da attuare.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi](#) [ITTOrzivecchi](#) [GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Sicurezza

L'Istituto realizza la formazione sulla normativa relativa alla Sicurezza (D.Lgs 81 2008) con la finalità di fornire competenze in merito, per le figure espressamente indicate nel documento di valutazione dei rischi (RSPP-ASPP-RLS-Addetti al Servizio di Primo Soccorso- Addetti al Servizio Antincendio e Gestione dell'Emergenza).

PERSONALE A.T.A

Il personale ATA, a tutti i suoi livelli è indispensabile per la gestione delle attività della scuola e interagisce positivamente con le altre componenti della scuola (docenti, studenti e famiglie) L'Istituto organizza attività di formazione del personale A.T.A rivolte agli Assistenti Amministrativi, ai Collaboratori scolastici ed a tutte le altre categorie con tematiche inerenti profili di appartenenza. (Allegato: Piano di formazione ATA)

FAMIGLIE E STUDENTI

La relazione con le famiglie riveste particolare importanza per supportare gli studenti. L'Istituto intende quindi stabilire rapporti fondati sul dialogo, sulla reciproca collaborazione e fiducia, nell'interesse dello studente. Gli apprendenti sono i protagonisti della formazione e vengono posti al centro dell'azione didattica. La progettazione delle attività è orientata verso la persona dell'apprendente con l'obiettivo di promuovere il successo scolastico e il superamento delle barriere e degli ostacoli all'apprendimento.

Famiglie e studenti condividono e rispettano regole che consentono all'istituzione di realizzare in modo serio e sereno la sua complessa attività. Pertanto, attraverso il Patto di corresponsabilità (allegato: patto di corresponsabilità) e l'accettazione del regolamento di istituto (allegato: Regolamento di istituto), entrambe le parti assumono l'impegno a rispettarne gli assunti.

I rapporti tra scuola e studenti si estrinsecano anche attraverso:

- tutte le comunicazioni tramite registro elettronico e Piattaforma on-line di Istituto
- incontri a scuola con docenti e con la Dirigenza
- rappresentanza negli Organi Collegiali
- partecipazione ad eventi vari promossi dall'Istituto
- assemblee di classe e di Istituto
- adesione a Progetti di valenza formativa ed educativa
- promozione di attività, manifestazioni ed eventi
- collaborazione in monitoraggi e indagini funzionali all'istituto
- adesione all'Associazione Ex Studenti