

Istituzione Formativa Paritaria

ENAIIP Trentino

sede di Tesero

Progetto formativo di Centro

a.f. 2020-2021

Premessa

Il presente Progetto di Centro viene steso in un momento particolare che ci vede tutti impegnati in un graduale rientro “alla normalità” dopo la pandemia che ha interrotto il normale flusso della attività didattica. La programmazione del prossimo anno scolastico tiene monitorata l’interazione con tutti gli attori che sono coinvolti nella formazione degli allievi anche quelli esterni ai quali solitamente vengono demandate delle parti di supporto o collaterali come i trasporti, le mense, il convitto. Questa attenzione tuttavia non ci impedisce di sviluppare una programmazione “normale” che naturalmente verrà modificata nel momento in cui dovessero sorgere delle complicazioni. È scontato quindi applicare tutto quanto verrà disposto e richiesto dai protocolli sanitari nel momento in cui vi saranno delle modifiche.

Nel piano quindi trovano posto tutte quelle attività che sono ottimali per lo svolgimento della didattica in un Centro di formazione professionale con le accortezze testè citate.

Il presente progetto quindi sarà un “progetto in fieri”. L’auspicio è che si possa utilizzare in parte quanto per causa di forza maggiore è stato “imposto”, ovvero la formazione a distanza, modalità che ha dato buoni frutti. In molti casi infatti i ragazzi hanno potuto dare prova di una fantasia e intraprendenza inaspettate. La didattica a distanza è un momento importante soprattutto per gli allievi più grandi per poter mettere in pratica le competenze acquisite rafforzandole in autonomia e libertà.

CAPITOLO 1

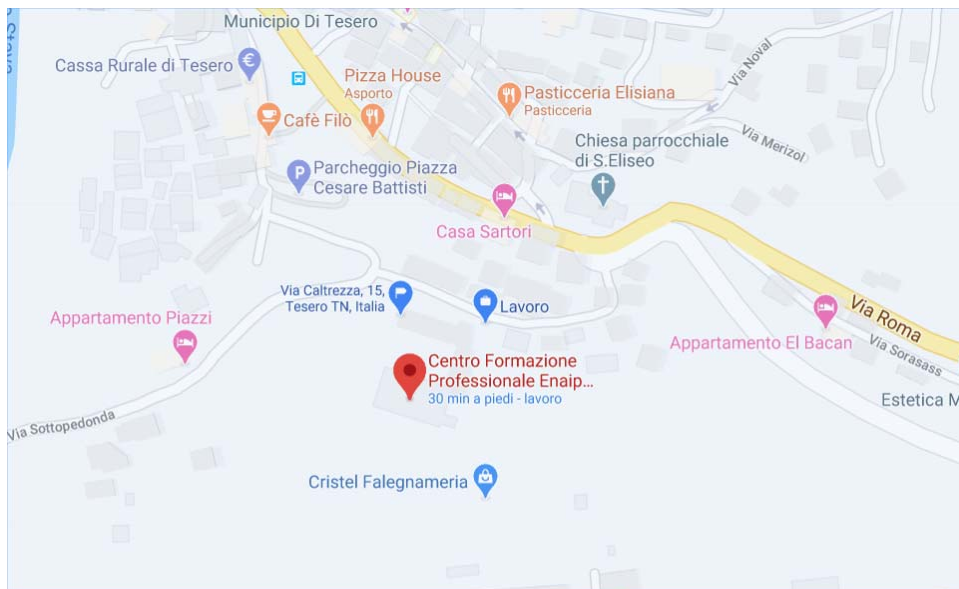
DATI IDENTIFICATIVI DEL CFP

1.1 Il nostro Centro

Il Centro di Formazione Professionale Enaip di Tesero, opera in Valle di Fiemme dal 1979. Da più di trent'anni il Centro accoglie e si fa portavoce delle esigenze di un territorio che vive e ruota attorno al comparto turistico e dell'artigianato del legno.

Due i percorsi formativi offerti, quello dedicato al **Legno**, da sempre snodo focale dell'economia e della tradizione locale e quello dedicato alla **Gastronomia e arte bianca e all'Accoglienza e ospitalità**, per quanto riguarda le figure richieste dal comparto turistico.

Dove siamo



Orario scolastico:

Quattro giornate con rientro pomeridiano:
08.00 - 15.45

Una giornata senza rientro pomeridiano:
Venerdì 08.00 - 12.00

per un totale di 32 lezioni settimanali da 55 minuti

Orario al pubblico:

mattino 09.00 - 12.00

pomeriggio 14.00 - 16.00

chiuso il venerdì pomeriggio, sabato e domenica tutto il giorno.

1.2 Le persone

- Direttore Dott. Dino Moser
- Vicedirettore Prof. Luca Deflorian
- Coordinatrice BES Prof.ssa Emma Deflorian
- Responsabile Sistema Qualità Prof.ssa Marta Furzi
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza Prof. Paolo Festi

Coordinatori alla didattica

- settore Legno Prof.ssa Giada Mearns -Prof.ssa Katja Micheletti
- settore Servizi Prof.ssa Emma Deflorian

- Referenti Orientamento

- settore servizi: Prof. Angelo Scarangella
- settore legno: Prof.ssa Giada Mearns
 - Coordinatore IV anno settore Legno
- Prof. Paolo Festi

- Coordinatore IV anno settore servizi

- Prof.ssa Emma Deflorian

- Referente per i progetti di intercultura

- *da definire*

Consiglio di centro -Rappresentanti dei docenti	Prof. Angelo Scarangella Prof. Paolo Festi
- Rappresentante del personale non docente	Donatella Rocca
- Componenti esterni	Sig.ra Rita Dallabona Sig. Giulio Deflorian

1.3 Servizi interni

COMUNICAZIONI SCUOLA-FAMIGLIA: è attivo un servizio che prevede l'immediata comunicazione via mail alla famiglia in caso di assenza del figlio a scuola.

Sono fissati gli appuntamenti per le udienze come di seguito esposto in tabella:

27 novembre (o 4 dicembre??)	Udienze generali dalle 13.00 alle 17.00
Ven 14 aprile 2020	Udienze generali dalle 13.00 alle 17.00

CONVITTO: Vista la presenza di allievi provenienti da varie parti del Trentino e da fuori Provincia sia per i percorsi di qualifica che per quelli del diploma e per il percorso di Alta Formazione Professionale

di Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva il centro ha attivato la collaborazione con l'associazione Evo per un servizio di convitto.

SERVIZIO MENSA: per gli allievi frequentanti il settore legno è previsto in convenzione con la Comunità di Valle un servizio ristorazione presso un ristorante situato nei pressi del Cfp, mentre gli allievi frequentanti il settore servizi possono mangiare all'interno del Centro.

TRASPORTI: vista l'ampiezza del bacino di utenza del Centro che spazia dalla val di Fiemme, alle valli limitrofe di Fassa e Cembra è stato richiesto e viene ampliato all'occorrenza il trasporto pubblico in base agli orari scolastici.

1.4 Servizi educativi

SERVIZIO AI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI:¹ a supporto della fase iniziale di inserimento e in un'ottica di inclusione continua il Centro dispone di un referente per gli allievi con bisogni educativi speciali che coordina e supervisiona i percorsi individualizzati nell'ottica di garantire la qualità e la piena attuazione della progettazione pedagogico-educativo-didattica, facilita le relazioni fra operatori interni ed esterni al sistema scuola e incontra a scadenze prestabilite allievi e famiglie per un momento di verifica ed eventuale rivalutazione dell'intervento educativo.

SPORTELLLO PSICOLOGICO E DI ORIENTAMENTO: con il fine di ridurre la dispersione scolastica e sostenere i giovani in difficoltà, si intendono rafforzare i rapporti con i servizi sociali del territorio e istituire lo Sportello psicologico e di orientamento specialistico (un giorno in settimana; ad esso è dedicato uno spazio interno alla scuola che consenta di garantire la tranquillità e la riservatezza di cui necessita. I colloqui di orientamento specialistico sono aperti a tutti i ragazzi che ne fanno richiesta previo accordo con la famiglia.

INTERCULTURA:-v. piano di inclusione

¹ Per l'approfondimento v. Progetto di Inclusione 2020 – 21

CAPITOLO 2

2.1 Titoli in uscita dai percorsi

2.1.1 Qualifiche professionali

Il nostro percorso triennale di base porta al raggiungimento della

Qualifica professionale, riconosciuta a livello nazionale e corrispondente al Livello 2 della Classificazione europea dei livelli di attività professionale. Si tratta di percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale che assolvono all'obbligo di istruzione ed al diritto-dovere di istruzione e formazione professionale.

Sono realizzati in conformità con la L.P. 7 agosto 2006, n° 5 e delle successive modificazioni e regolamentazioni ed in coerenza con il recepimento da parte della Provincia Autonoma di Trento dell'Accordo del 29 aprile 2010, sancito in Conferenza Stato-Regioni, tra il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano.

Il repertorio provinciale è stato adottato con deliberazione della Giunta Provinciale n.1681 del 3 agosto 2012.

Le figure in uscita al terzo anno presso il nostro Centro sono:

- *Operatore del Legno*: interviene nel processo di produzione di manufatti lignei. Svolge attività relative alla realizzazione ed assemblaggio di componenti lignei (elementi di arredo, serramenti, prodotti di carpenteria, ecc.) in pezzi singoli o in serie, con competenze nella pianificazione, organizzazione e controllo del proprio lavoro.
- *Operatore dell'Accoglienza e dell'Ospitalità*: interviene nel processo di accoglienza e ospitalità. Svolge attività relative ai servizi di sala-bar e di accoglienza con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione dell'allestimento della sala e del bar, dell'erogazione del servizio di sala e bar e nella cura del servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite.
- *Operatore di Gastronomia e Arte bianca*: interviene nel processo di gastronomia e arte bianca. Svolge attività relative all'ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca.

2.1.2 Diplomi professionali

Al termine del percorso triennale è possibile frequentare il **Quarto anno** di Istruzione e Formazione Professionale. Si tratta di percorsi realizzati in alternanza formativa tra Centro ed Azienda, strutturati attraverso un processo di progettazione e attivazione in concordato con il mondo dell'impresa.

Sono realizzati in conformità con la L.P.7 agosto 2006, n° 5 e delle successive regolamentazioni ed in coerenza con il recepimento da parte della Provincia Autonoma di Trento dell'Accordo del 29 aprile 2010, sancito in Conferenza Stato-Regioni, tra il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano.

Le **figure in uscita al Quarto anno** sono:

- *Tecnico del Legno*: è una figura in grado di rapportarsi in modo idoneo con il cliente interpretando le necessità ed i bisogni e fornendo possibili soluzioni funzionali alle richieste. Utilizza attrezzature e procedure informatizzate per la gestione della progettazione CAD e della realizzazione mediante centri di lavoro (CAM) di spazi architettonici in legno. Sulla base di un progetto esecutivo organizza il proprio lavoro sia in modo autonomo che in equipe, esegue e coordina le fasi dell'intero ciclo produttivo ed è in grado di affrontare eventuali situazioni problematiche attuando soluzioni alternative. Opera in un contesto aziendale mettendo in atto comportamenti adeguati alla prevenzione dei rischi e degli infortuni identificando situazioni di rischio nel proprio ambito lavorativo e proponendo soluzioni correttive. Nel perseguire la qualità dei prodotti proposti riconosce le dinamiche del mercato di riferimento in continua evoluzione e quindi la necessità di un approfondimento e aggiornamento del proprio profilo professionale. Il percorso formativo è personalizzato alle esigenze degli allievi e permette di valorizzare le competenze acquisite nell'ambito del design e della realizzazione di arredi e finiture in legno. Particolarità del percorso è la metodologia didattica sperimentata che permette di offrire ai partecipanti un'esperienza formativa molto particolare che ruota attorno ad un preciso compito di realtà che gli allievi sono chiamati a portare a termine. Ogni anno infatti viene individuato un cliente esterno, Ente pubblico o associazione, per il quale gli allievi divisi in piccoli gruppi progettano una proposta di arredo che vede la sua realizzazione, a seguito del confronto con cliente e fornitori, in un'azienda esterna al CFP. Lo stretto e ormai consolidato rapporto con le aziende del territorio crea poi una rete di occasioni per completare l'offerta dal punto di vista della progettazione, della verniciatura, dell'utilizzo del CNC, del sistema di gestione della qualità, tutte attività che si svolgono in aule decentrate.

- *Tecnico dell'Accoglienza e Ospitalità*: interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio dei servizi di sala-bar e dell'accoglienza attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione del servizio di sala-bar e del servizio di accoglienza dell'ospite, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione delle attività, alla cura ed erogazione di servizi avanzati.
- *Tecnico di Gastronomia e Arte bianca*: interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di produzione gastronomica e di arte bianca attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gastronomia e arte bianca, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati, piatti allestiti e prodotti dell'arte bianca

2.2 Prospettive formative:

Il Quinto anno (CAPES): al termine del percorso quadriennale di istruzione formazione professionale i nostri allievi possono intraprendere

l'esperienza del corso annuale per il Diploma professionale (C.A.P.E.S.), al termine del quale è possibile svolgere l'esame di stato, di cui all'articolo 15, comma 6 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226. il Centro di Tesero non ha attivato al proprio interno tale offerta ma i nostri allievi possono accedere ai percorsi proposti da Enaip Trentino presso le sedi di Riva del Garda e Tione di Trento.

L'Alta formazione: i corsi di Alta Formazione Professionale di **Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva** di durata biennale partiranno a Tesero nella seconda edizione in gennaio 2021. L'obiettivo del percorso è quello di garantire una formazione di livello superiore volta al conseguimento di un Diploma di Tecnico superiore, corrispondente al V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF).

La figura di Tecnico superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva fa riferimento al Referenziale Professionale (RP) validato dalla PAT nel settembre 2016.

2..2.1 Obiettivo TRILINGUISMO

TRIENNIO:

L'apprendimento delle lingue straniere attraverso lo sviluppo delle abilità ricettive, ascolto e lettura, e produttive, parlato e scritto, è accompagnato dall'ampliamento del vocabolario generale e dall'introduzione al linguaggio tecnico di settore e professionale che diventa via via preponderante in parte nel secondo e soprattutto nel terzo anno. Nel terzo anno, alle lezioni in classe si aggiungono attività di CLIL by doing nei laboratori di Accoglienza e Ospitalità dove lo studente, guidato dai docenti di lingua, è chiamato ad accogliere il cliente in inglese e in tedesco e a interagire con lui/lei proponendo il menù, espletando il servizio e rispondendo alle richieste. Anche nei laboratori di Gastronomia è prevista la presenza del docente di lingua che interagisce con gli studenti durante la preparazione del menù, dà e riceve istruzioni, chiede ricette, ingredienti e strumenti del mestiere, per permettere agli studenti di usare e apprendere la lingua attraverso il fare, metodologia che facilita l'acquisizione di strutture linguistiche e vocabolario, in particolare quello professionale.

Nel settore legno sono proposti dei moduli di scienze in CLIL con docente madrelingua per sostenere l'acquisizione del linguaggio tecnico.

Per sostenere le eccellenze e con la convinzione che al giorno d'oggi poter dimostrare di conoscere una lingua straniera sia una carta in più spendibile nel mondo del lavoro, vengono proposti durante l'anno dei corsi in orario extra-scolastico per preparare gli studenti interessati a sostenere gli esami per le certificazioni linguistiche:

- il KET (livello A2) e il PET (livello B1) del Cambridge English;
- il FIT 2 (livello A2) del Goethe Institut.

IV ANNO:

Nel quarto anno le lezioni di lingua straniera (inglese e tedesco per il diploma di ..., solo inglese per il diploma di tecnico del legno) sono tenute da un docente madrelingua e mirano al potenziamento delle competenze linguistiche per raggiungere il livello B1 del QCER, il *Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue*.

Anche nel quarto anno sono previsti alcuni moduli in CLIL: nel settore legno un modulo di scienze in inglese per acquisire un linguaggio tecnico-scientifico di base; nel settore alberghiero alcuni brevi moduli in lingua inglese nei laboratori e delle monografie in lingua tedesca durante i moduli di scienze e sicurezza.

In entrambi gli indirizzi le lezioni di inglese oltre a consolidare l'uso del linguaggio professionale, hanno anche l'obiettivo di preparare gli studenti che non abbiano già acquisito un livello B1 all'esame per la certificazione in conversazione inglese:

- il GESE grade 5 (livello B1) del Trinity College.

Per gli studenti dell'alberghiero il percorso propone una settimana di studio all'estero, in un Paese anglofono europeo, per consolidare la preparazione con un corso presso un Trinity College e sostenere lì l'esame per la certificazione.

Nel settore legno la competenza in lingua straniera è messa alla prova ma anche arricchita dalle visite didattiche previste sul territorio dell'Euregio.

2.2.2 Avvicinamento al mondo del lavoro

- **Stage:** la formazione iniziale di base è completata da uno stage formativo della durata minima di 160 ore svolto dagli allievi presso un'azienda del settore
- **Alternanza:** l'alternanza scuola lavoro è una "modalità di realizzazione del percorso formativo progettata, attuata e valutata dall'istituzione scolastica e formativa in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, che assicura ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro". Questa metodologia entra nel sistema educativo italiano con la cosiddetta riforma Moratti (L. 53/2003) ed è successivamente disciplinata dal decreto legislativo 77/2005 che la presenta come una metodologia didattica attivata su richiesta di formazione da parte dello studente.
- **Progetto formativo scuola lavoro:** di fronte ad allievi con situazioni di disagio scolastico o con difficoltà che impediscono di raggiungere gli obiettivi minimi di apprendimento con conseguente rischio di abbandono, il consiglio di classe può attivare un progetto formativo scuola-lavoro convenzionato con strutture del territorio che permetta all'allievo di raggiungere gli obiettivi e trovare la motivazione per proseguire il percorso formativo.
- **Apprendistato formativo per la qualifica e il diploma professionale:** in caso di attivazione del contratto di apprendistato l'allievo/lavoratore potrà seguire il piano formativo individualizzato redatto dal centro di formazione e dal datore di lavoro (minimo 6 mesi, massimo 3 anni per la qualifica e 4 anni per il diploma) al termine del quale potrà sostenere l'esame per il titolo. **Tirocini estivi:** ossia dei tirocini promossi dalle istituzioni scolastiche e formative sul territorio provinciale e sono rivolti agli studenti frequentanti i percorsi del

secondo ciclo di istruzione e formazione a partire dal primo anno, secondo quanto previsto dalla Del. n. 736 del 19 maggio 2014. Da tempo nella Provincia autonoma di Trento si valorizza l'alternanza scuola-lavoro già a regime da tempo nei piani di studio provinciali dei percorsi di istruzione e formazione professionale. Con deliberazione n 858 del 30/5/14 la giunta provinciale ha previsto che le istituzioni scolastiche e formative sviluppino e promuovano ulteriormente le misure di transizione al lavoro quali stage, tirocini curricolari ed extra-curricolari anche in periodi estivi (già previsti dalla Legge Provinciale n.19 del 16/6/83). Tutto ciò nell'intento di raccordare in modo organico e sistematico la scuola e la formazione con i contesti lavorativi di riferimento, in particolare per garantire una maggiore correlazione tra l'offerta formativa e lo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

CAPITOLO 3

Premessa

L'anno scolastico 2020-21 si prospetta essere un momento di forte svolta nelle modalità didattiche.

La conclusione del 19-20 con quanto ci ha consegnato di fatiche ma anche di opportunità ci spinge a prevedere dei progetti di formazione a distanza che potranno variare a seconda degli sviluppi della pandemia.

Enaip Trentino ha emanato delle direttive in questo senso in modo da uniformare le linee dei vari centri. Di seguito riportiamo il piano così come previsto.

Piano per la didattica digitale integrata (DDI)

Il seguente piano, parte integrante del Progetto Educativo di Ente, disciplina le modalità di erogazione della didattica digitale integrata complementare alla didattica in presenza da parte di tutti i CFP ENAIP, nonché eventuali situazioni dove si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti. La didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, è rivolta a tutti gli studenti di ENAIP Trentino, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza, nonché, in caso di nuovo lockdown, agli alunni di tutti i corsi.

Ogni Collegio docenti di CFP è chiamato a fissare criteri e modalità per erogare didattica digitale integrata, adattando la progettazione dell'attività educativa e didattica in presenza alla modalità a distanza, anche in modalità complementare, affinché la proposta didattica del singolo docente si inserisca in una cornice pedagogica e metodologica condivisa, che garantisca omogeneità all'offerta formativa dell'istituzione scolastica. Al team dei docenti e ai consigli di classe è affidato il compito di rimodulare le progettazioni didattiche individuando i contenuti essenziali delle discipline, i nodi interdisciplinari, gli apporti dei contesti non formali e informali all'apprendimento, al fine di porre gli alunni, pur a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento per sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità. Per le situazioni di fragilità, a qualsiasi tipologia esse siano riconducibili, è opportuno che i CFP operino periodici monitoraggi al fine di poter attivare, in caso di necessità, tutte le azioni necessarie volte a garantire l'effettiva fruizione delle attività didattiche, in particolar modo per gli studenti con cittadinanza non italiana neo arrivati in Italia, anche con il supporto delle agenzie del territorio, per non trasformare le differenze linguistiche, socio-economico-culturali in elementi di aggravio del divario di opportunità tra studenti. L'individuazione degli alunni cui proporre percorsi alternativi in DDI dovrà avvenire adottando specifiche garanzie a tutela dei dati dei minori, considerata la delicatezza delle informazioni trattate.

L'ORARIO DELLE LEZIONI

In caso di attivazione della FAD, nel corso della giornata scolastica dovrà essere offerta, agli alunni in DDI, una combinazione adeguata di attività in modalità sincrona e asincrona, per consentire di ottimizzare l'offerta didattica con i ritmi di apprendimento, avendo cura di prevedere sufficienti momenti di pausa.

È preferibile non limitarsi ad assegnare compiti da svolgere, bensì si suggerisce, a titolo esemplificativo, l'utilizzo delle metodologie EAS (Episodi di Apprendimento Situato) e Flipped classroom in quanto ben più efficaci nel rendere lo studente attivo nella costruzione del proprio

percorso di apprendimento. Nei giorni in cui il gruppo non è in presenza si raccomanda un contatto quotidiano con almeno un docente del consiglio di classe, anche breve, affinché gli alunni si sentano seguiti.

Nel caso in cui la DDI divenga strumento unico di espletamento del servizio scolastico, a seguito di eventuali nuove situazioni di lockdown, saranno da prevedersi quote orarie settimanali minime di lezione: assicurare almeno venti ore settimanali di didattica in modalità sincrona con l'intero gruppo classe, con possibilità di prevedere ulteriori attività in piccolo gruppo nonché proposte in modalità asincrona secondo le metodologie ritenute più idonee. Sulla base di quanto sperimentato nei mesi di didattica a distanza, si considera che la durata della singola attività didattica sincrona non debba superare i 40 minuti seguiti da un breve intervallo prima di avviare la successiva.

Fermo restando l'orario disservizio settimanale dei docenti stabilito dal CCPL, il Direttore di CFP, sulla base dei criteri individuati dal Collegio docenti, predispone l'orario delle attività educative e didattiche con la quota oraria che ciascun docente dedica alla didattica digitale integrata, avendo cura di assicurare adeguato spazio settimanale a tutte le discipline sia che la DDI sia scelta come modalità complementare alla didattica in presenza, sia che essa costituisca lo strumento esclusivo derivante da nuove condizioni epidemiologiche rilevanti. Nella strutturazione dell'orario settimanale in DDI, è possibile fare ricorso alla riduzione dell'unità oraria di lezione, alla compattazione delle discipline, nonché adottare tutte le forme di flessibilità didattica e organizzativa previste dalla Legge provinciale 7 agosto 2006, n. 5.

REGOLAMENTO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Vedi "netiquette online" e comunque la didattica a distanza è soggetta alle medesime sanzioni disciplinari della cosiddetta "Didattica in presenza" previste nel Regolamento di CFP. Sarà utile inserire infine, nel Patto educativo di corresponsabilità, un'appendice specifica riferita ai reciproci impegni da assumere per l'espletamento della didattica digitale integrata.

Si ribadisce che i docenti, nel predisporre le attività da proporre alla classe in modalità sincrona, hanno cura di utilizzare soltanto le piattaforme individuate da ENAIP Trentino anche al fine di evitare le interferenze di eventuali distrattori. Ancor più in caso di DDI estesa a tutti i gradi scolastici per nuova emergenza epidemiologica, i docenti e tutto il personale della scuola, a vario titolo in contatto video con gli studenti e con le famiglie, rispettano le prescrizioni del codice di comportamento allegato ai vigenti CCPL di riferimento.

METODOLOGIE E STRUMENTI PER LA VERIFICA

Il "facilitatore digitale" (adeguatamente formato) garantirà il necessario contributo alla realizzazione delle attività FAD della scuola, anche attraverso il supporto ai docenti meno esperti.

La lezione in videoconferenza agevola il ricorso a metodologie didattiche più centrate sul

protagonismo degli alunni, consente la costruzione di percorsi interdisciplinari nonché di capovolgere la struttura della lezione, da momento di semplice trasmissione dei contenuti ad agorà di confronto, di rielaborazione condivisa e di costruzione collettiva della conoscenza. Alcune metodologie si adattano meglio di altre alla didattica digitale integrata: si fa riferimento, ad esempio, alla didattica breve, all'apprendimento cooperativo, alla flipped classroom, al debate quali metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentono di presentare proposte didattiche che puntano alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze. Sarà necessario procedere ad una formazione mirata che ponga i docenti nelle condizioni di affrontare in maniera competente queste metodologie, al fine di svilupparne tutte le potenzialità ed evitare che, in particolare alcune di esse, si sostanzino in un riduttivo studio a casa del materiale assegnato.

Ai consigli di classe e ai singoli docenti è demandato il compito di individuare gli strumenti per la verifica degli apprendimenti inerenti alle metodologie utilizzate. Si ritiene che qualsiasi modalità di verifica di una attività svolta in DDI non possa portare alla produzione di materiali cartacei, salvo particolari esigenze correlate a singole discipline o a particolari bisogni degli alunni. I docenti avranno cura di salvare gli elaborati degli alunni medesimi e di avviarli alla conservazione all'interno degli strumenti di repository a ciò eventualmente dedicati.

ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Il Piano scuola 2020, allegato al citato DM 39/2020 prevede che l'Amministrazione centrale, le Regioni, gli Enti locali e le scuole, ciascuno secondo il proprio livello di competenza, operino per garantire la frequenza scolastica in presenza degli alunni con disabilità con il coinvolgimento delle figure di supporto (Operatori educativi per l'autonomia e la comunicazione e gli Assistenti alla comunicazione per gli alunni con disabilità sensoriale). Per tali alunni il punto di riferimento rimane il Piano Educativo Individualizzato, unitamente all'impegno dell'Amministrazione centrale e delle singole amministrazioni scolastiche di garantire la frequenza in presenza.

Particolare attenzione va dedicata alla presenza di alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010 e di alunni non certificati, ma riconosciuti con Bisogni educativi speciali dal team docenti e dal consiglio di classe, per i quali si fa riferimento ai rispettivi Piani Didattici Personalizzati. Per questi alunni è quanto mai necessario che il team docenti o il consiglio di classe concordino il carico di lavoro giornaliero da assegnare e garantiscano la possibilità di registrare e riascoltare le lezioni, essendo note le difficoltà nella gestione dei materiali didattici ordinari nel rispetto della richiamata disciplina disettore e delle indicazioni fornite dal Garante (cfr. Vademecum scuola). L'eventuale coinvolgimento degli alunni in parola in attività di DDI complementare dovrà essere attentamente valutato, assieme alle famiglie, verificando che l'utilizzo degli strumenti tecnologici costituisca per essi

un reale e concreto beneficio in termini di efficacia della didattica. Le decisioni assunte dovranno essere riportate nel PDP.

Per gli alunni ricoverati presso le strutture ospedaliere o in cura presso la propria abitazione e frequentanti le scuole carcerarie l'attivazione della didattica digitale integrata, oltre a garantire il diritto all'istruzione, concorre a mitigare lo stato di isolamento sociale e diventa, pertanto, uno degli strumenti più efficaci per rinforzare la relazione. Il Direttore di CFP o un suo delegato, attiva ogni necessaria interlocuzione con i diversi attori competenti per individuare gli interventi necessari ad attivare proficuamente la didattica digitale integrata.

VALUTAZIONE

La normativa vigente attribuisce la funzione ai docenti, con riferimento ai criteri approvati dal Collegio dei docenti e inseriti nel Progetto di Centro. Anche con riferimento alle attività in DDI, la valutazione deve essere costante, garantire trasparenza e tempestività e, ancor più laddove dovesse venir meno la possibilità del confronto in presenza, è necessario assicurare feedback continui sulla base dei quali regolare il processo di insegnamento/apprendimento. La garanzia di questi principi cardine consentirà di rimodulare l'attività didattica in funzione del successo formativo di ciascuno studente, avendo cura di prendere ad oggetto della valutazione non solo il singolo prodotto, quanto l'intero processo. La valutazione formativa tiene conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell'autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione. In tal modo, la valutazione della dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili è integrata, anche attraverso l'uso di opportune rubriche e diari di bordo, da quella più propriamente formativa in grado di restituire una valutazione complessiva dello studente che apprende.

RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

Va favorito il necessario rapporto scuola-famiglia attraverso attività formali di informazione e condivisione della proposta progettuale della didattica digitale integrata. È opportuna, oltre alla menzionata tempestiva informazione alle famiglie sugli orari delle attività, per consentire loro la migliore organizzazione, la condivisione degli approcci educativi, finanche di materiali formativi, per supportare il percorso di apprendimento di quegli alunni con particolari fragilità che necessitano, in DDI, dell'affiancamento di un adulto per fruire delle attività proposte.

FORMAZIONE DEI DOCENTI

La formazione dei docenti rappresenta una leva fondamentale per il miglioramento e per l'innovazione del sistema educativo. ENAIP Trentino ha predisposto pertanto il Piano della formazione del personale, sviluppando i seguenti punti:

1. formazione a tutti i docenti sulla piattaforma Microsoft Teams;

2. metodologie innovative di insegnamento e ricadute sui processi di apprendimento (didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, project based learning);
3. modelli inclusivi per la didattica digitale integrata e per la didattica interdisciplinare;
4. gestione della classe e della dimensione emotiva degli alunni;
5. privacy, salute e sicurezza sul lavoro nella didattica digitale integrata;
6. formazione specifica sulle misure e sui comportamenti da assumere per la tutela della salute personale e della collettività in relazione all'emergenza sanitaria.

3.0 Progetti:

Considerato quanto sopra e a seconda della situazione riportiamo di seguito i progetti previsti per il 2020-21

SETTORE LEGNO: ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

3.1 Accoglienza

L'accoglienza nasce coerentemente con il Progetto Educativo di Ente e con il regolamento per l'integrazione degli studenti stranieri nel sistema educativo provinciale (art. 75 della legge provinciale 7 agosto 2006, n°5) adottato con delibera della giunta Provinciale n. 581 del 14 marzo 2008.

- Giornata dell'accoglienza: gli allievi del primo anno del settore legno parteciperanno ad un momento di conoscenza della struttura, del percorso e degli obiettivi condivisi con una mattinata dedicata alla visione e al racconto delle esperienze significative svolte dagli allievi degli anni precedenti e la partecipazione alle "Olimpiadi del legno", una serie di gare e prime esperienze di lavorazione manuale che verranno eseguite insieme ai compagni del terzo anno. Nel pomeriggio è prevista un'uscita al Centro di Documentazione Stava.
- Moduli informativi: in apertura dell'anno formativo sono previsti alcuni momenti per accompagnare allievi e famiglie alla conoscenza della struttura, dei percorsi formativi, del Regolamento e dei progetti del Centro, in occasione delle azioni di accoglienza per quanto riguarda gli allievi e di una serata di incontro con i genitori, in cui si eleggono anche i rappresentanti dei genitori per le singole classi: in apertura dell'anno formativo sono previsti alcuni momenti per accompagnare allievi e famiglie alla conoscenza della struttura, dei percorsi formativi, del Regolamento e dei progetti del Centro, in occasione delle azioni di accoglienza per quanto riguarda gli allievi e di una serata di incontro con i genitori, in cui si eleggono anche i rappresentanti dei genitori per le singole classi
- Inserimento in classi successive alla prima o in corso d'anno: sono previsti colloqui motivazionali per gli studenti provenienti da altro percorso di scuola secondaria di secondo grado e che accedono ad una classe successiva alla prima o in corso d'anno.

- Momenti di conoscenza del territorio: sono previste uscite di settore sul territorio per tutte le classi, inerenti argomenti di settore quali filiera foresta-legno e mercato del legname.

3.2 PROGETTI LEGNO

3.2.1 Progetto legalità: settore legno

Il progetto legalità dedicato al settore del legno è volto a far riflettere gli allievi su due tematiche importanti: quella del rispetto degli altri e quella del rispetto dell'ambiente. Per quanto concerne il primo punto gli allievi delle classi prime e seconde saranno coinvolti in un'esperienza di gioco e confronto sul tema del sé e dell'altro e sull'importanza dell'inclusione. Il secondo problema, di grande attualità, che verrà sottoposto all'attenzione dei ragazzi è quello del commercio illegale del legname e delle conseguenze sociali e ambientali che questo fenomeno scatena.

-PROGETTO: "PIÙ CONSAPEVOLI...MENO BULLI"

E' ormai constatato che un clima classe positivo e un ambiente inclusivo favoriscano il successo formativo. Per questo si è dato il via nello scorso anno formativo 2019-20 ad un percorso sul bullismo che verrà riproposto anche quest'anno agli allievi delle classi prime e seconde e verrà seguito da due esperti esterni. Sono previsti tre incontri dedicati al tema dell'emotività per il mese di dicembre 2020. Scopo del percorso: aiutare i ragazzi a mettersi in gioco nelle situazioni e a provare ad entrare in empatia con l'altro da sé per cercare di capire le esigenze e i punti di vista degli altri.

- INCONTRO CON ESPERTI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE:

L'educazione e la sensibilizzazione degli studenti sono fondamentali per la loro futura professionalità in quanto si tratta di problematiche attuali e di fatto poco lontane dalla nostra quotidianità: molte sono le aziende che utilizzano legname esotico anche in Trentino. Proprio per questo il progetto legalità ruoterà attorno al tema del commercio illegale del legname tropicale e degli acquisti sostenibili, facendo in modo che i ragazzi ne comprendano a pieno la complessità e problematicità. In questo percorso gli allievi saranno accompagnati da alcune associazioni che si occupano proprio di monitorare e arginare questo fenomeno. In particolar modo APPA TRENINO per la gestione e protezione ambientale e GREENPEACE, un'organizzazione non governativa, ambientalista, famosa per la sua azione diretta e non violenta per la difesa dell'ambiente in generale.

Verranno attivati momenti di incontro e confronto con gli esperti di Greenpeace dedicati a tutte le classi del settore legno. Il percorso verrà poi sviluppato nelle singole progettazioni delle discipline di scienze applicate e studi storico economico sociali attraverso documentari, lavori di gruppo e ricerca-azione.

-AUTOCONSUMO SOSTENIBILE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE:

anche quest'anno verrà affrontato assieme ad **AIEL** (Associazione Italiane Energie Agroforestali), il tema dell'autoconsumo sostenibile aziendale degli scarti di lavorazione delle falegnamerie, in forma

di bricchetti e pellet, per la produzione di calore e per la microgenerazione. Verrà analizzata assieme ad AIEL la caratterizzazione della materia prima, la sua densificazione (bricchette/pellet) e l'uso energetico. In quest'ottica per concretizzare e rinsaldare le conoscenze e competenze degli studenti, si organizzeranno assieme ad AIEL delle visite sul territorio che dimostreranno come molte falegnamerie attuano misure simili volte a rimanere in linea con le nuove normative vigenti in materia di rifiuti.

3.2.2 PARTECIPAZIONE ALLE FIERE DI SETTORE:

gli allievi delle classi terze e del Quarto anno parteciperanno all'evento "Wood Experience" dedicato a tutta la filiera del legno, dalla prima lavorazione, agli elementi accessori e di completamento. Wood Experience tratterà con particolare attenzione le macchine per la lavorazione del legno accostando ad esse Samulegno, l'open house più importante sulle tecnologie per la lavorazione del legno per l'industria del mobile, ampliando dunque le aree di interesse e la platea di visitatori interessati all'evento. L'evento si svolgerà tra il 3-6 marzo 2021 a Verona Fiera.

3.2.3 Progetti sostenibili: "diventiamo operativi..."

Il 15 gennaio 2015 ENAIP Trentino ha firmato un protocollo d'intesa con PEFC Italia, per la cooperazione in materia di informazione, comunicazione e formazione sulla gestione sostenibile e la certificazione forestale. ENAIP Trentino e PEFC Italia, sono convenute a sottoscrivere un'intesa per una collaborazione privilegiata nell'ambito della formazione alla sostenibilità, della promozione di attività educativo-culturali e dell'uso di materiali certificati PEFC, in particolare nel settore dei prodotti forestali certificati e locali.

A gennaio del 2017 il CFP ENAIP di Tesero ha ottenuto la certificazione di Catena di Custodia impegnandosi alla creazione di arredi certificati. Proprio per questo sugli arredi realizzati in modo conforme verrà posto il logo PEFC, per rendere visibile la scelta etica, sociale ed ambientale del Centro.

In tale ottica gli allievi sono coinvolti attivamente in azioni a sostegno della scelta didattica e della mission del Centro, quali:

- **CREAZIONE ARREDI CERTIFICATI:** procedure di realizzazione e certificazione di alcuni arredi, almeno due all'anno in particolar modo nel Quarto anno, accompagnati dalla documentazione relativa al ciclo di vita (LCA), alla valenza ambientale, alle caratteristiche di sostenibilità, all'acquisto consapevole e mirato, alla conservazione e gestione della documentazione specifica del processo di certificazione.
- **CONVEGNO DI SETTORE:** organizzazione di un convegno con gli studenti dedicato alle aziende di settore in collaborazione con PEFC Trentino, PEFC Italia, la Camera di commercio e l'Associazione Artigiani. Quest'anno l'evento sarà incentrato sulla classificazione del materiale ed il commercio del legname post-Vaia.

- **PROCEDURA DI ACQUISTO:** utilizzo da parte degli allievi del Quarto Anno di tecnico del Legno di una procedura di acquisto del materiale che valorizzi la filiera corta per gestire adeguatamente il materiale certificato. A tal fine è stata creata una rete di collaborazione con delle segherie locali finalizzata alla maggiore consapevolezza dell'importanza della qualità e della gestione aziendale. Gli studenti acquistano solo materiale locale e certificato. Hanno il diritto ed il dovere di poter visionare il legname prima dell'acquisto in modo tale da tessere relazioni reali con le aziende ed acquisire una maggiore consapevolezza attraverso un compito di realtà. Il processo si svolge nel rispetto dei vincoli e delle modalità derivanti dai rapporti stabiliti dall'Ente con la committenza a seguito delle necessarie procedure.
- **STRATEGIE DI COMUNICAZIONE:** realizzazione di un video attraverso un percorso di studio, analisi e utilizzo di strumenti di comunicazione che possano esprimere la Vision e Mission della PEFC ed i progetti del Centro, in un'ottica di miglioramento del sistema qualità interno. Negli scorsi anni sono stati realizzati due video con la collaborazione della Camera di Commercio e PFC Italia. Nell'Anno Formativo 2020-2021 si svilupperà, sulla base di due precedenti esperienze, un video di due minuti e mezzo che valorizzi la scuola e l'uso del legno come risorsa sostenibile indispensabile per raggiungere i Goal prefissati dall'Agenda 2030.
- **UNA GUIDA SUL LEGNO:** studio, redazione e pubblicazione elaborati legati alla tematica del legno: il progetto prevede la creazione di un testo divulgativo che racconta le caratteristiche del legno in tutte le sue sfaccettature scientifiche, ambientali e culturali. In particolar modo il testo racconterà l'uso del legno nelle diverse arti dell'artigianato attraverso delle indagini presso alcune aziende della Valle di Fiemme, in parte già fatte dagli studenti, per la stesura dell'elaborato personale. La redazione del libro avverrà nell'ambito del 4° anno durante le ore del modulo di Accompagnamento. L'attività si concluderà con la pubblicazione di un libro.
- **ARBORETO E PERCORSO DIDATTICO:** nel corso dei precedenti anni formativi gli allievi del secondo anno hanno realizzato, sotto la guida attenta dei capi istruttori del Demanio, delle recinzioni tradizionali in legno per dar vita a spazi recintati in cui inserire specie arboree autoctone ed in via di estinzione. Il progetto è dedicato alle classi seconde e prevede più tappe di realizzazione in diversi anni, ha come obiettivo finale la realizzazione di un percorso didattico interattivo aperto ai bambini della scuola primaria per avvicinare e familiarizzare non solo con l'elemento legno (sono infatti previsti percorsi sensoriali e tattili dedicati al settore) ma anche con l'elemento bosco e la sua biodiversità. Per l'A.F. 2020-2021 è prevista anche la realizzazione di 3 arpe eoliche che verranno dislocate a scuola e nei due siti maggiormente colpiti da Vaia (Paneveggio-Bedol Pian) sotto la supervisione dei Capi Istruttori, dopo aver seguito delle lezioni teoriche tenute da Stefano Dellantonio, un forestale delle Foreste Demaniali che si occupa di comunicazione.

3.2.4 Concorsi di settore

- *International Forest Film Festival*: l'associazione Montagna Italia, nell'ambito del World Forum on Urban Forests promuove un bando cinematografico internazionale per promuovere le foreste non solo attraverso il cinema, ma anche attraverso fotografia, arte, musica ed eventi. Gli allievi del 4° anno di Tecnico del Legno realizzeranno un video a tema per il concorso nel modulo di Strategie di Comunicazione.

- *NOT IN MY PLANET*: il concorso fotografico è dedicato alle scuole di ogni ordine e grado e realizzato in collaborazione con il Dipartimento Istruzione e Cultura, Ufficio Politiche di inclusione e cittadinanza. La campagna ha lo scopo di sensibilizzare la popolazione e incentivare l'adozione di comportamenti virtuosi riducendo la produzione di rifiuti. L'obiettivo del concorso è dare voce agli adulti di domani e agli educatori che accompagnano la loro crescita sul tema della riduzione della produzione dei rifiuti, in particolare le plastiche. Ci si interroga sulle condizioni dell'ambiente in cui vivranno le prossime generazioni, cercando di capire quali sono gli effetti del nostro comportamento quotidiano e quali siano i comportamenti più corretti per migliorare il mondo in cui viviamo. L'obiettivo del concorso è dare voce agli adulti di domani e agli educatori che accompagnano la loro crescita sul tema della riduzione della produzione dei rifiuti, in particolare le plastiche. Ci si interroga sulle condizioni dell'ambiente in cui vivranno le prossime generazioni, cercando di capire quali sono gli effetti del nostro comportamento quotidiano e quali siano i comportamenti più corretti per migliorare il mondo in cui viviamo.

La classe terza parteciperà al concorso con un'attività di studio e realizzazione di elaborati fotografici sul tema in grado di raccontare anche in maniera simbolica il problema dei rifiuti e del loro smaltimento.

3.3 Progetti interdisciplinari

Sulla base di un'esperienza pluriennale il gruppo di lavoro dei docenti sceglie di proporre per l'anno formativo 2020-21 una metodologia interdisciplinare che ruota attorno ad alcuni obiettivi trasversali ben precisi:

- favorire l'autonomia e lo spirito critico attraverso un approccio esperienziale al sapere;
- proporre situazione di apprendimento che permettano agli allievi di arrivare ad un risultato/prodotto finale reale e condiviso;
- sviluppare la creatività;

- far riflettere gli allievi sulla propria identità personale, professionale e di futuro cittadino.

In quest'ottica si è scelto di operare attraverso strategie didattiche trasversali e interdisciplinari, volte a favorire la sperimentazione e il lavoro di gruppo. Nella progettazione di percorsi didattici interdisciplinari si individua un tema da affrontare, attorno al quale costruire una serie di azioni formative in tutte le discipline coinvolte. Questo comporta un'accurata e particolareggiata elaborazione, da parte di tutti i docenti interessati, di un percorso in grado di toccare più ambiti disciplinari e di raggiungere competenze professionali o trasversali, non perdendo la specificità di ciascuna disciplina. L'interdisciplinarietà diventa in tale ottica una modalità didattica funzionale alla gestione d'aula. Progettare e operare con i colleghi in un'attività condivisa permette di aprire le porte della propria aula e dividerne quindi anche la gestione del gruppo, favorendo spesso la creazione di un clima classe molto positivo e collaborativo.

Formare gli innovatori di domani, impegno che il Piano di Sviluppo Provinciale propone come sfida alle scuole, significa fare un primo passo per mettere gli allievi nella condizione di dover pensare e agire in prima persona, significa metterli nella condizione di risolvere problemi e situazioni che non si presentano più come sistemi chiusi con un'unica soluzione. Per fare ciò i docenti hanno scelto di partire con la proposta di progetti interdisciplinari in grado di favorire la creatività e di presentarsi come percorsi in cui conoscenza, manualità e produzione si intrecciano.

U.d.A.	PERCORRERE LA STORIA
Descrizione attività	L'attività prevede che gli studenti comprendano l'importante legame tra legno e storia. Ogni anello di accrescimento di un albero infatti conserva informazioni utili agli storici per ricostruire fatti ed avvenimenti del passato.
Prodotti/risultati attesi	L'attività proposta alle classi prime ha come finalità lo studio di un asse di Abete rosso centenaria abbattuta nel parco di Levico, sormontata da un vetro che illustrerà i diversi avvenimenti storici vissuti dalla pianta quando ancora in vita. Gli eventi storici citati saranno frutto della ricerca degli allievi di momenti significativi degli ultimi 150 anni di storia nazionale e internazionale, coinvolgendo così anche la docente di lingua straniera. L'opera verrà collocata all'interno della scuola quale manufatto didattico.

	Gli studenti dovranno analizzare e studiare gli anelli di accrescimento e gli avvenimenti durante le ore di storia e scienze, per poi progettare la stampa sul vetro.
Classi coinvolte	PRIMA LEGNO A-B
Competenze agite	- SCIENZE APPLICATE: Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità a partire dall'esperienza - SSES: Comprendere le procedure della ricerca storica fondata sull'utilizzazione della documentazione e delle fonti e praticarla in contesti guidati -INGLESE: Produrre per iscritto brevi testi per cartoline e/o e-mail e compilare moduli con semplici informazioni personali e di uso quotidiano
Tempi	MARZO-GIUGNO
Valutazione	-del prodotto finale -del processo: attraverso un momento di autovalutazione e di richiesta di identificazione delle difficoltà incontrate e delle strategie applicate per risolverle.

U.d.A.	LE XILOTECHE
Descrizione attività	Il progetto, previsto per lo scorso anno formativo 2019-20, non ha potuto essere realizzato a causa dell'epidemia di covid-19 che ha bloccato le attività scolastiche e formative. In un'ottica di continuità si è scelto di riproporre il progetto nel presente anno formativo 2020-2021. L'attività vuole dare agli allievi l'occasione di studiare, descrivere e presentare in modo creativo le principali specie arboree presenti nel Piano montano superiore e Sub-alpino.
Prodotti/risultati attesi	L'attività proposta alle classi seconde ha come finalità la creazione di 10 xiloteche con il frontespizio della specie descritta all'interno in lingua italiana e per una parte in traduzione in inglese o tedesco. Le xiloteche verranno collocate in una Baita nel Lariceto di Capriana, in località Pradi nel Monte Gua, che per volontà dell'Amministrazione comunale verrà adibita a piccolo museo delle Biodiversità locali. L'esperienza prevede l'intervento e l'uscita sul territorio con i custodi forestali di Capriana che racconteranno la storia e la gestione forestale. A gruppi gli allievi dovranno creare una xiloteca e elaborare i testi descrittivi da inserirvi.
Classi coinvolte	SECONDA LEGNO A-B
Competenze agite	- SCIENZE APPLICATE: osservare, scrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale. - DISEGNO TECNICO: ricavare dal disegno di un complessivo le informazioni necessarie alla realizzazione, all'assemblaggio, al montaggio e al controllo di un semplice manufatto ligneo. - TTPO: realizzare, assemblare componenti e manufatti lignei e svolgere operazioni di finitura, verificando la rispondenza delle fasi di lavoro alle specifiche indicate da disegni e modelli semplici.

	- LINGUA ITALIANA: produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. - LINGUA STRANIERA: Produrre brevi testi scritti professionali.
Tempi	Dicembre 2020-gennaio 2021
Valutazione	-del prodotto finale -del processo: attraverso un momento di autovalutazione e di richiesta di identificazione delle difficoltà incontrate e delle strategie applicate per risolverle.

U.d.A.	LEGNO E ARREDO
Descrizione attività	Gli allievi del terzo anno sono chiamati a partecipare ad un'esperienza guidata di rilievo, progettazione e realizzazione di una planimetria e di realizzazione di complementi d'arredo per la trasformazione dell'atrio della zona direzione in sala d'aspetto per genitori e allievi. Fasi esecutive nelle varie materie coinvolte: -DISEGNO TECNICO: rilievo dello spazio abitativo e realizzazione della planimetria e del progetto degli arredi -SCIENZE APPLICATE: scelta e valutazione del materiale certificato PEFC -TECNICHE TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI DEL LEGNO: realizzazione degli arredi -COMUNICAZIONE: redazione di una relazione tecnica e autovalutazione dell'esperienza da inserire nel portfolio -LC1 INGLESE: descrizione del progetto in lingua straniera
Prodotti/risultati attesi	-Studio, disegno e realizzazione di elementi di arredo per la sala d'aspetto. Nello specifico verranno creati complementi d'arredo, sedute e scaffalature. -Relazione tecnica.
Classi coinvolte	TERZA LEGNO A
Competenze agite	-DISEGNO TECNICO: rappresentare graficamente particolari costruttivi tipici di manufatti lignei, utilizzando il linguaggio convenzionale e applicativi di supporto -SCIENZE APPLICATE: analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni caratteristici del settore -TECNICHE TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI DEL LEGNO: realizzare, assemblare componenti e manufatti lignei e svolgere operazioni di finitura, verificando la rispondenza delle fasi di lavoro alle specifiche indicate da disegni e modelli semplici -COMUNICAZIONE: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Tempi	Il progetto ha durata annuale ma vedrà la fase realizzativa concentrata nei mesi finali dell'anno tra gennaio-marzo 2021.
Valutazione	-del prodotto finale -del processo: attraverso una relazione da inserire nel portfolio personale

3.5 Formazione docenti: scambio esperienziale con il Polo formativo di FederLegno

Il progetto, previsto per lo scorso anno formativo 2019-20, non ha potuto essere realizzato a causa dell'epidemia di covid-19 che ha bloccato le attività scolastiche e formative. Si è scelto di riproporre il progetto nel presente anno formativo 2019-2020.

In un'ottica di formazione continua non solo degli allievi ma anche del personale docente, si prevede un incontro tra docenti e studenti del Quarto anno di Tecnico del Legno 2020-21 con il Polo formativo di LegnoArredo di Seveso. L'obiettivo è un confronto sulle strategie didattiche, la gestione dei rapporti con aziende e territorio e le prospettive future del settore, al fine di un arricchimento comune.

L'esperienza si focalizzerà anche sul sistema di filiera Foresta-Legno adottato dalla Regione Lombardia, attraverso una serie di visite delle principali aziende del settore del polo Legno.

CAPITOLO 4

SETTORE SERVIZI: ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

4.1 Accoglienza

L'accoglienza, fase importante per evidenziare la centralità dell'allievo, viene strutturata su più azioni:

- moduli informativi:

i primi giorni di scuola sono organizzati in modo tale da permettere agli allievi di conoscere la struttura, i percorsi attivati, il Regolamento ed i progetti del Centro; è previsto inoltre un incontro con i genitori dove sono condivise con loro le regole e le buone prassi del Centro e dove si eleggono i rappresentanti dei genitori per le singole classi.

- colloqui di orientamento di primo livello:

sono previsti momenti di confronto e orientamento dedicati a:

-studenti in uscita dalla scuola secondaria di primo grado che necessitano di informazioni e aiuto nella progettazione del percorso scolastico;

-studenti in ingresso al primo anno per progettare e successivamente monitorare il percorso formativo al fine di confermare o riorientare le scelte e ridurre l'insuccesso scolastico.

- Inserimento in classi successive alla prima o in corso d'anno:

sono previsti colloqui motivazionali per gli studenti provenienti da altro percorso di scuola secondaria di secondo grado e che accedono ad una classe successiva alla prima o in corso d'anno.

- **Orientamento per le classi seconde del settore alberghiero:**

Nell'anno scolastico 2020-21 è previsto un primo periodo di recupero di quanto svolto solo in parte nel precedente anno formativo. In particolare il periodo orientativo durante le ore di "laboratorio professionale propedeutico" non ha potuto essere completato. Pertanto le classi seconde nel periodo fino a Natale si alterneranno tra sala e cucina in modo da perfezionare ed approfondire la scelta fatta.

- Uscite sul territorio come momento di accoglienza/conoscenza:

con la consapevolezza che la conoscenza del territorio è fondamentale per riuscire a creare prodotto turistico e che la montagna, con le sue escursioni, è l'attrazione per eccellenza del Trentino, gli allievi di prima seguiranno uno dei percorsi di trekking più conosciuti della zona, andando a scoprire le caratteristiche della Catena del Lagorai. Avendo l'esigenza di creare anche in seconda due gruppi solidi e coesi, visto che gli allievi provengono da classi differenti, sarà proposta un'uscita simile anche a queste classi.

4.2 PROGETTI SETTORE SERVIZI

4.3 Progetto legalità: settore servizi

Da sempre il cibo, e tutto quanto ruota intorno all'universo agroalimentare, è argomento di attualità; è però importante osservarlo da un punto di vista informativo, trasversale a tutto il contesto sociale: la salute, l'economia, l'ambiente, lo spreco, lo sfruttamento delle risorse e la conoscenza di prodotti innovativi. Utilizzare, proporre ed assaggiare i prodotti enogastronomici e l'agroalimentari in modo consapevole, in un ambiente consono e con una giusta informazione, sono alla base del progetto legalità che viene proposto in tutte le classi del settore, facendo riferimento anche a quanto dice il MIUR in relazione a questa tematica. Nello specifico si proporranno degli incontri incentrati sui seguenti temi:

- sofisticazioni degli alimenti: i NAS presenteranno alle classi SECONDE, facendo riferimento anche ad esempi concreti, le procedure di controllo relative alla provenienza del prodotto, la sua corretta produzione e conservazione e la sua etichettatura;
- legalità sul posto di lavoro: attraverso gli esperti dell'Agenzia del Lavoro, le classi TERZE approfondiranno le norme in materia di lavoro, le tipologie di contratti, i diritti ed i doveri dei lavoratori, le prospettive e le modalità di inserimento lavorativo;
- salute ed alimentazione: grazie agli specialisti che sono a disposizione presso gli sportelli della Comunità di Valle di Fiemme, le classi PRIME potranno capire cosa sono i disturbi dell'alimentazione e quali sono le linee-guida per un'alimentazione corretta;
- tutela della salute: tutte le classi saranno invitate ad un incontro nel quale i rappresentanti dell'arma dei Carabinieri presenteranno i rischi per la salute, fisica e psicologica, dell'uso e dell'abuso di sostanze stupefacenti;
- cibo e salute: grazie agli interventi di APPA e di Accademia d'Impresa, gli allievi approfondiranno gli aspetti relativi alla spesa consapevole, all'impatto degli alimenti sull'ambiente, alle caratteristiche dei prodotti del territorio;

4.4 Progetti sostenibili

La sostenibilità ambientale è diventata ormai da qualche anno una priorità per il nostro Centro; in questo senso il settore servizi, che già da qualche anno propone agli allievi interventi e percorsi relativi alla sostenibilità ambientale. In particolare quindi i contenuti didattici e le attività correlate verranno declinati con attenzione alla normativa del marchio Ecoristorazione Trentino puntando a:

- utilizzare alcuni prodotti a KM 0 e a marchio Qualità Trentino mettendo così in primo piano il territorio e la ricchezza che esso ci offre;
- arricchire il menu con prodotti biologici ed equosolidali;
- proporre menu vegetariani;
- ridurre il più possibile gli scarti;

- usare l'acqua di rete;
- minimizzare l'impatto ambientale di imballaggi e trasporti;
- porre attenzione allo sfruttamento di risorse;
- promuovere un turismo sostenibile.

Per riuscire ad approcciarsi in modo corretto ed approfondito alla filosofia legata al marchio si seguiranno alcuni step:

- nei laboratori si farà attenzione a seguire per quanto possibile questo disciplinare che sarà poi analizzato anche in classe. Gli allievi di terza inoltre presenteranno in sala, una volta alla settimana, un menu a filiera trentina e un menu vegetariano, raccontando l'origine dei prodotti e valorizzandone le caratteristiche organolettiche;
- si proporranno degli incontri di formazione degli allievi con APPA e con Accademia d'Impresa;
- si organizzeranno delle uscite sul territorio per conoscere l'origine dei prodotti e le caratteristiche ambientali del Trentino;
- a dicembre/gennaio si ospiterà la mostra interattiva di APPA "PIU' O MENO RIFIUTI", che permetterà al visitatore, attraverso giochi ed attività, di capire le caratteristiche degli imballaggi usati quotidianamente e i modi adeguati per ridurli; gli allievi del Centro potranno seguire il percorso proposto e l'invito sarà esteso anche alle classi della scuola secondaria di primo grado del bacino d'utenza.

4.5 Concorsi

- a. Concorso in memoria dello chef stellato Mattias Peri.** Questo concorso, aperto a tutte le scuole alberghiere di Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige, permette ad un allievo del quarto anno di mettersi in gioco proponendo una ricetta il cui ingrediente di base è dato dalla giuria; si premia la valorizzazione del prodotto, l'originalità e l'estetica del piatto, la capacità di presentarlo in modo accurato e completo e le procedure legate alle norme igienico sanitarie e di sicurezza;
- b. Concorso Cocktail interno all' Enaip:** i Centri del settore servizi organizzano una gara interna nella quale gli allievi di terza propongono la loro idea di bere miscelato; ciascun ragazzo infatti deve realizzare un cocktail che viene valutato da una giuria, formata sia da docenti ma anche da esperti esterni.

4.6 Progetti interdisciplinari

I progetti interdisciplinari sono alla base della didattica della formazione professionale perché permettono agli allievi, con la guida dei docenti, di sviluppare una progettualità e di seguire un percorso vedendo poi il risultato finale.

La grande flessibilità del settore servizi all'interno del Centro, pur essendo da un certo punto di vista una grande risorsa, porta però a rendere difficoltosa una progettualità schematica su tutte le classi; per questo motivo per l'anno formativo 2019/2020 si sono definiti alcuni progetti interdisciplinari senza però stabilire le competenze agite in modo da lasciare ai docenti a settembre la possibilità di plasmare i progetti in base alle proprie idee.

U.d.A.	ORTO DIDATTICO
Descrizione attività	L'attività prevede che gli studenti comprendano le caratteristiche botaniche, culturali e organolettiche delle principali piante officinali. Ogni pianta è infatti legata ad una cultura e territorialità molto diversificata.
Prodotti/risultati attesi	L'attività proposta alle classi seconde ha come finalità lo studio e la conoscenza della coltivazione, raccolta, conservazione e utilizzo delle principali piante e fiori officinali. Gli studenti dovranno realizzare un percorso botanico all'interno dell'orto e fare uno studio approfondito per ciascuna specie piantata che verrà riassunto all'interno di un opuscolo informativo. La finalità è quella non solo di approfondire le proprie conoscenze ma anche quella di creare un più complesso percorso didattico assieme al settore Legno da utilizzare come strumento per l'Orientamento. L'orto verrà poi curato quotidianamente dagli allievi BES che svilupperanno così delle competenze legate alla gestione, cura e costanza di un coltivo, traendo soddisfazione da ciò che crescerà.
Classi coinvolte	Classi seconde
Competenze agite	- SCIENZE DEGLI ALIMENTI ED IGIENE: Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità a partire dall'esperienza - PROCESSI OPERATIVI DI GASTRONOMIA ED ARTE BIANCA: - INFORMATICA: - ITALIANO: -INGLESE:
Tempi	Anno Formativo 2020-2021
Valutazione	-del prodotto finale

	-del processo: attraverso un momento di autovalutazione e di richiesta di identificazione delle difficoltà incontrate e delle strategie applicate per risolverle.
--	---

U.d.A.	DAL PIATTO AL PAESAGGIO Il granoturco in Val di Fiemme
Descrizione attività	<p>Il tema centrale del percorso è la connessione tra cibo e paesaggio. Il cibo è messa in atto di pratiche condivise (fasi di filiera, attrezzature, spazi e tempi, luoghi e procedimenti, simboli e ritualità), così come il paesaggio è spazio di vita ed quindi relazione ed esito di azioni sociali. Ciò che connette <i>cibo e paesaggio</i> è quindi la pratica del territorio: un “saper fare” e un “saper essere” condiviso dalla comunità, frutto di continue mediazioni e adattamenti situazionali e storici, che presentano elementi tradizionali ed elementi contemporanei.</p> <p>Il progetto è curato da Trentino School of Management ed è partito nell’anno formativo 2019/2020.</p>
Prodotti/risultati attesi	<p>Realizzazione di un menù</p> <p>Partecipazione all’evento “Costruire paesaggi” con materiale fotografico, materiale e video testuale</p>
Classi coinvolte	2 AOA – 2 GAB
Competenze agite	<p>Laboratorio di atteggiamento e relazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e cooperare con gli altri nel rispetto dei ruoli e compiti assegnati, riconoscendo l’importanza del lavoro di gruppo • Collabora in un gruppo istituzionale per la costruzione di un prodotto condiviso, identificando i principali tipi di relazione che si instaurano tra i componenti <p>Italiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Utilizzare e produrre testi multimediali • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. <p>Studi storici economico sociali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la complessità delle strutture e dei processi di trasformazione del mondo passato in una dimensione diacronica, ma anche sulla base del confronto tra diverse aree geografiche e culturali. • Riconoscere e comprendere i processi che sottendono e spiegano permanenze e mutamenti nello sviluppo storico, e metterli in relazione con eventi e problemi del mondo <p>Laboratori cucina e sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizzare la spesa in autonomia • organizzare le postazioni dei cucinini • mantenere un adeguato atteggiamento ergonomico durante le varie fasi

	<ul style="list-style-type: none"> • realizzare i menù in autonomia • riordinare le postazioni di lavoro ed effettuare la raccolta differenziata • allestire gli spazi in parziale autonomia • accogliere gli ospiti
Tempi	<p>Ottobre novembre: incontro col produttore alimentare e visita a luoghi di lavoro.</p> <p>Novembre: realizzazione di un menù a base di granoturco prodotto dalle aziende agricole locali</p> <p>Maggio: presentazione pubblica</p>

U.d.A.	EVENTO FINALE
Descrizione attività	<p>Dall'idea alla progettazione e realizzazione di un evento.</p> <p>Partendo dal tema del viaggio, gli allievi lavoreranno in piccoli gruppi per sviluppare un'idea attraverso l'utilizzo di testi, musica, immagini. L'idea verrà quindi sviluppata con le competenze di settore (cucina e sala) e quindi condivisa fra le classi per una progettazione comune. L'evento verrà realizzato in parziale autonomia.</p> <p>Oltre alla progettazione in ogni sua parte gli allievi avranno l'occasione di concretizzare un progetto affrontando e risolvendo le varie problematiche.</p>
Prodotti	Realizzazione di un evento: cena/spettacolo
Classi coinvolte	3 GAB e 3 AOA
Competenze agite	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e cooperare con gli altri nel rispetto dei ruoli e compiti assegnati, riconoscendo l'importanza del lavoro di gruppo • Collaborare in un gruppo istituzionale per la costruzione di un prodotto condiviso, identificando i principali tipi di relazione che si instaurano tra i componenti <p>Laboratorio di atteggiamento e relazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere le responsabilità che comportano ogni azione o scelta individuale nella quotidianità e nell'ambito professionale • Sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, esprimendo e argomentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche nel rispetto degli altri • produrre un progetto completo in tutte le sue fasi <p>Comunicazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comunicare adeguandosi al contesto sociale di riferimento • produrre testi corretti, caratterizzati dall'uso di un lessico specifico • utilizzare strumenti tecnologici per strutturare la comunicazione

	<p>Inglese e tedesco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produrre per scritto brevi testi • usare espressioni e frasi semplici <p>Laboratori cucina e sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizzare la spesa in autonomia • organizzare le postazioni dei cucinini • mantenere un adeguato atteggiamento ergonomico durante le varie fasi • realizzare i menù in autonomia • riordinare le postazioni di lavoro ed effettuare la raccolta differenziata • allestire gli spazi in parziale autonomia • accogliere gli ospiti • realizzare in parziale autonomia il servizio <p>Calcolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare concetti matematici fondamentali, semplici procedure di calcolo per affrontare, anche con strumenti informatici, situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto professionale. (conoscenze: elementi della contabilità dei costi nella produzione ed erogazione di servizi – food&beverage cost).
Tempi	<p>Novembre: progettazione</p> <p>Marzo: condivisione e progettazione comune tra le due classi terze</p> <p>Maggio: realizzazione evento</p>

U.d.A.	CENA BLU
Descrizione attività	<p>La collaborazione con l'associazione Alpine Butterfly di Fiemme e Fassa che si occupa di sostenere le famiglie con bambini con disturbo dello spettro autistico, offrendo un aiuto sia in termini economici che di supporto socio educativo, consentirà agli allievi delle classi primi di avvicinarsi ad un mondo poco conosciuto come quello dell'autismo e collaborare insieme per la realizzazione di una cena di beneficenza a favore del progetto Vacanza e Terapia.</p> <p>Il progetto prevede una progettazione a livello di laboratorio di cucina e sala oltre ad alcuni interventi di esperti sul tema del disagio e dell'integrazione.</p>
Prodotti	Realizzazione di una cena in collaborazione con l'associazione promotrice Alpine Butterfly: CENA BLU
Classi coinvolte	Le prime alberghiero
Competenze agite	<p>Laboratorio di atteggiamento e relazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e cooperare con gli altri nel rispetto dei ruoli e compiti assegnati, riconoscendo l'importanza del lavoro di gruppo

	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare in un gruppo istituzionale per la costruzione di un prodotto condiviso, identificando i principali tipi di relazione che si instaurano tra i componenti <p>Italiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, esprimendo e argomentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche nel rispetto degli altri <p>Laboratori cucina e sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • realizzare un prodotto e servizio sulla base delle istruzioni ricevute, verificando il proprio operato
Tempi	<p>Gennaio: interventi esperti esterni sul tema del disagio</p> <p>Febbraio: preparazione menù e allestimento sala-bar</p> <p>Marzo: cena Blu</p>

U.d.A.	Sapori Altri
Descrizione attività	<p>Il progetto “Sapori altri” si propone di far conoscere ai nostri studenti il mondo dei rifugiati attraverso le loro storie, i loro sapori e profumi. Le attività proposte sono elaborate e realizzate in collaborazione con il Centro Astalli di Trento, sede del Servizio dei Gesuiti per i rifugiati, attivo in tutto il mondo e impegnato da trenta anni in Italia nell'accogliere i profughi al loro arrivo e nell'accompagnarli nel loro inserimento nella società italiana.</p> <p>Il progetto si sviluppa in tre fasi:</p> <p>il Progetto Finestre, pensato per delineare una cornice contestuale, per offrire uno sguardo alla situazione italiana e a quella internazionale, per fornire definizioni giuridiche e non e soprattutto per incontrare un rifugiato/a e ascoltare la sua storia;</p> <p>il Gioco dell'oca che permette agli studenti di ripercorrere il viaggio di un rifugiato/a lungo una delle molte tratte lunghe e piene di insidie che portano all'Italia;</p> <p>l'evento finale Sapori Altri, dove alcuni rifugiati/e condivideranno con gli studenti sapori e profumi lontani per realizzare una merenda da condividere insieme.</p> <p>Il percorso è introdotto e accompagnato dagli insegnanti di classe che attraverso le singole discipline offriranno diversi punti di vista e di interpretazione.</p>
Prodotto	Uno spuntino multi-etnico da preparare insieme ai rifugiati e servire ai compagni; il volantino di presentazione e invito all'evento conclusivo.
Classi coinvolte	2 AO A, 2 GAB A
Competenze agite	<p>Italiano:</p> <p>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>• Padroneggiare le tecniche di comunicazione verbale e non verbale in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>• Padroneggiare e produrre testi multimediali</p> <p>• Padroneggiare, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</p>

	<p>Studi storici economico sociali: comprendere la complessità delle strutture e dei processi di trasformazione del mondo passato in una dimensione diacronica, ma anche sulla base del confronto tra diverse aree geografiche e culturali. conoscere e comprendere i processi che sottendono e spiegano permanenze e mutamenti nello sviluppo storico, e metterli in relazione con eventi e problemi del mondo contemporaneo.</p> <p>Atteggiamenti e relazioni: sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, esprimendo e commentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche nel rispetto degli altri. collaborare e cooperare con gli altri nel rispetto dei ruoli e compiti assegnati, riconoscendo l'importanza del lavoro di gruppo.</p> <p>Scienze degli alimenti: analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni caratteristici del settore.</p> <p>Inglese: comprendere all'interno di semplici messaggi scritti un repertorio di parole e frasi note e di uso comune. produrre per iscritto brevi testi e compilare moduli con semplici informazioni personali e di uso quotidiano, anche relativi all'ambito professionale di riferimento.</p>
TEMPI	mavera 2021; 3 giornate

CAPITOLO 4

PROGETTI TRASVERSALI – Comuni ai due settori

4.1 Contrasto al Bullismo e al Cyberbullismo

Negli ultimi anni si sono succedute tutta una serie di disposizioni di legge per il contrasto al bullismo e al cyberbullismo. La scuola è uno degli ambienti dove i ragazzi trascorrono più tempo, l'attenzione rivolta dal legislatore a questo ambito educativo è molto forte.

LEGGE 29 maggio 2017, n. 71 "Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione ed il contrasto del fenomeno del cyberbullismo" prevede che ogni scuola individui un docente referente con il compito di coordinare le iniziative di prevenzione e di contrasto del cyberbullismo, anche avvalendosi della collaborazione delle Forze di polizia nonché delle associazioni e dei centri di aggregazione giovanile presenti sul territorio.

Nel mese di settembre nel momento in cui sia insediato il collegio docenti al completo quindi il direttore nominerà un referente che dovrà preoccuparsi di controllare quali proposte formative da parte dell'Ente o della PAT stessa verranno attivate per organizzare la formazione dei docenti.

Si preoccuperà inoltre di contattare le forze dell'ordine (es. polizia postale) per organizzare almeno un incontro con gli allievi e farà da riferimento per le segnalazioni di situazioni che eventualmente ogni docente gli comunicherà, dando indicazioni, dopo aver informato il direttore su come procedere di volta in volta.

4.2 contrasto alle dipendenze

- Sostanze
- Ludopatie
- Smartphone e videogiochi

Si prevedono per le varie classi degli incontri con esperti delle problematiche e con le forze dell'ordine, incontri aperti anche alle famiglie.

4.3 Orientamento territoriale

Nella rete dei rapporti con gli Istituti comprensivi del primo ciclo, il Centro contatta i referenti dell'orientamento degli Istituti Comprensivi presenti nella zona di riferimento ed organizza un incontro di orientamento territoriale, intitolato "**Impara l'arte**", che si svolgerà a Predazzo nel mese di novembre in collaborazione con l'Associazione artigiani e una **giornata di Scuola Aperta**, prevista per il 18 GENNAIO 2020 con attività di presentazione e percorsi sensoriali presso il Centro. Tali incontri sono dedicati agli studenti delle classi terze della scuola secondaria di primo grado e alle loro famiglie. Vengono inoltre realizzati **incontri di orientamento negli Istituti secondari di primo grado** delle valli limitrofe con particolare attenzione al bacino di Cembra, Primiero e dell'Altopiano di Pinè, da sempre in collegamento con il Centro.

4.4 Premio Rotary

Da anni ormai il CFP Enaip di Tesero in accordo con i Rotary Club di Trento e Fiemme incentiva e premia al termine del percorso il miglior studente del settore legno e il miglior studente del settore servizi.

Tale borsa di studio donata dal Rotary Club di Trento *in primis* e negli ultimi anni supportato dai membri del Rotary Club di Fiemme è un incentivo ad affrontare il percorso formativo al livello più alto possibile ed è inoltre un'importante occasione dedicata alla memoria del territorio per non dimenticare grandi personaggi ed eventi storici che hanno segnato la realtà di Fiemme. Il premio nello specifico è in ricordo dell'architetto Micheletti, esponente di rilievo nella fase di ricostruzione dopo la tragedia di Stava e viene assegnato ogni anno a ottobre ai due migliori studenti del settore legno e del settore servizi in uscita dai percorsi del Quarto anno.

Coltivare l'eccellenza significa anche accrescere la partecipazione degli allievi attraverso una competizione che premia l'impegno trasversale nelle discipline e la costanza in tutto il percorso svolto.

4.5 Progetti sportivi

Uscite didattiche inerenti la materia di educazione fisica previste per l'anno formativo 2019/2020:

- uscite al percorso vita, campo da calcio, campo da tennis per tutte le classi del Centro da svolgersi durante le ore di ed. fisica
- calcio a 5 categorie allievi, juniores
- corsa campestre categorie allievi/e, juniores m/f a Villa Lagarina
- uscite al pattinaggio, ciaspole e sci da fondo per tutte le classi del Centro a Lago di Tesero durante le ore di ed. fisica
- giornata sulla neve sulle piste di Pampeago
- uscite con il gruppo sportivo per svolgere lo slalom gigante con un maestro di sci, orientamento, rafting, atletica leggera
- giochi sportivi studenteschi (gara di slalom gigante sci alpino e snowboard) allievi/e, juniores m/f in Folgaria
- giochi sportivi studenteschi di sci nordico allievi/e, juniores m/f
- giochi sportivi studenteschi di orientamento allievi/e, juniores m/f in luogo da destinarsi
- uscite in bicicletta con le classi prime, seconde e terze durante le ore di ed. fisica a Lago di Tesero
- escursione in bicicletta per le classi prime e seconde sul tracciato Dobbiaco-Lienz
- gara di pesca sportiva a Lago di Tesero
- giochi sportivi studenteschi di arrampicata sportiva a Rovereto: categorie allievi/e, juniores m/f
- giochi sportivi studenteschi di atletica leggera a Trento allievi/e, juniores m/f
- escursione in alta montagna con una o due classi per un'intera giornata

CAPITOLO 5

IL PIANO DI MIGLIORAMENTO

Il Centro si propone di potenziare la preparazione scolastica degli studenti mediante l'utilizzo di metodologie d'insegnamento innovative che si avvalgano di strumenti multimediali, di visite aziendali, di stage formativi. Si intende rafforzare ulteriormente la didattica per competenze. Si procederà quindi a strutturare anche delle prove per competenze multidisciplinari che mettano in relazione tutti i saperi: culturali, matematico-scientifici e tecnico-professionali.

A seguito dei nuovi indirizzi intervenuti nel 2014 e nel 2016, il Centro, con il presente Progetto, si pone alcuni obiettivi di seguito enunciati:

- consolidare la capacità di interloquire in modo stabile nell'ambito del tessuto economico territoriale, tenendo traccia della rete di rapporti con le aziende. Ciò presuppone da un lato una mappatura delle aziende del territorio con le quali il CFP intesse relazioni, dall'altro il consolidamento di una procedura che prevede la comunicazione agli allievi delle offerte di lavoro che pervengono al Centro.
- rafforzare il ruolo dei consigli di classe nelle fasi di progettazione, realizzazione e monitoraggio di progetti a rinforzo di specifiche competenze in collaborazione con altri enti o aziende locali, anche attraverso incontri, seminari di settore, co-progettazione e realizzazione di manufatti che permettano agli studenti di esprimere tutte le loro potenzialità non solo tecniche, ma anche comunicative/artistiche.
- potenziare l'azione di orientamento attraverso incontri territoriali con le famiglie di potenziali iscritti al fine di migliorare l'immagine della Formazione professionale e di informare in modo adeguato sull'offerta formativa del Centro. L'azione di potenziamento avviene anche attraverso i colloqui orientativi degli studenti che, in itinere, si avvalgono dello Sportello Orientamento attivo nel Centro.
- consolidare negli allievi la conoscenza di sé, al fine di operare scelte consapevoli, in particolare durante il primo anno con azioni di orientamento per la scelta del settore professionale;
- potenziare la coscienza critica dello studente al fine di renderlo un cittadino responsabile sviluppando le competenze di cittadinanza sia attraverso il progetto Riconoscimento del limite (HUB educativo) che con interventi di esperti esterni;
- possedere competenze linguistiche adeguate alle sfide del nostro tempo attivando anche percorsi extracurricolari volti ad ottenere certificazioni linguistiche;
- educare all'interculturalità e all'integrazione, mediante una serena convivenza multiculturale

valorizzata da specifici progetti.

Nella seguente tabella è schematizzato il piano di miglioramento che sarà attivato nel prossimo anno formativo con la definizione delle aree di intervento, della quantificazione, degli obiettivi di miglioramento, dei tempi e dei soggetti coinvolti.

AREA DI INTERVENTO	PROBLEMA	QUANTIFICAZIONE	OBIETTIVO DI MIGLIORAMENTO	TEMPI	SOGGETTI COINVOLTI
APPRENDIMENTI	Numero troppo limitato di prove interdisciplinari	Due prove all'anno per competenze linguistico-matematiche e prove scientifico-professionale	Inserire nella programmazione e prove interdisciplinari per competenze	Giugno 2021	Insegnanti Coordinatore della Didattica Referente BES
ORIENTAMENTO	Difficoltà di coinvolgimento delle famiglie	Due incontri territoriali	Migliorare la conoscenza e l'immagine del Centro	Dicembre 2020	Insegnanti, famiglie allievi potenziali iscritti
	Poca consapevolezza nella scelta del percorso formativo	Quaranta colloqui di orientativi nei confronti dei nuovi allievi iscritti	Supportare e accompagnare gli allievi al successo formativo nel percorso scolastico scelto	Luglio 2021	Insegnanti, Referenti sportello orientamento, allievi, famiglie
CLIL	Innovare i percorsi scolastici con l'introduzione di nuove metodologie	Inserimento di moduli CLIL della durata minima di 30 ore, nelle programmazioni dell'area professionale delle classi terze e quarto anno	Innovare le programmazioni di disciplina professionale con l'introduzione di insegnamenti veicolari della lingua straniera	Settembre 2020	Referente trilinguismo e insegnanti di discipline professionali
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE	Ridotto numero di allievi che acquisiscono la certificazione linguistica B1 al quarto anno	Avvio di un corso specifico per la preparazione agli esami di certificazione linguistica	Aumentare il numero di allievi in possesso della certificazione B1 al termine del quarto anno	Aprile 2021	Referente trilinguismo e insegnanti di discipline linguistiche
TIROCINI	Limitata consapevolezza nei propri mezzi negli allievi	Attivazione di tirocini estivi per il 50% degli allievi delle classi seconde	Fornire agli allievi un'esperienza di crescita professionale in vista del terzo anno di qualifica	Agosto 2021	Referente tirocini, insegnanti pratici e aziende del territorio

Sommario

Premessa.....	2
CAPITOLO 1	3
DATI IDENTIFICATIVI DEL CFP.....	3
1.1 Il nostro Centro	3
Dove siamo.....	3
Orario scolastico:	3
Orario al pubblico:	3
1.2 Le persone.....	4
1.3 Servizi interni	4
1.4 Servizi educativi	5
CAPITOLO 2	6
2.1 Titoli in uscita dai percorsi	6
2.1.1 Qualifiche professionali	6
• Operatore del Legno:	6
• Operatore dell'Accoglienza e dell'Ospitalità:.....	6
• Operatore di Gastronomia e Arte bianca:	6
2.1.2 Diplomi professionali	7
• Tecnico del Legno.....	7
• Tecnico dell'Accoglienza e Ospitalità:	8
• Tecnico di Gastronomia e Arte bianca:.....	8
2.2 Prospettive formative:	8
Il Quinto anno (CAPES):.....	8
L'Alta formazione:	8
2..2.1 Obiettivo TRILINGUISMO	9
2.2.2 Avvicinamento al mondo del lavoro	10
CAPITOLO 3	12
SETTORE LEGNO: ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO	16
3.1 Accoglienza	16
3.2 PROGETTI LEGNO	17
3.2.1 Progetto legalità: settore legno	17
-PROGETTO: "PIÙ CONSAPEVOLI...MENO BULLI"	17
- INCONTRO CON ESPERTI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE:.....	17
-AUTOCONSUMO SOSTENIBILE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE:	17
3.2.2 PARTECIPAZIONE ALLE FIERE DI SETTORE:	18

3.2.3 Progetti sostenibili: “diventiamo operativi...”	18
3.2.4 Concorsi di settore	20
- International Forest Film Festival:	20
-NOT IN MY PLANET:	20
3.3 Progetti interdisciplinari	20
3.5 Formazione docenti: scambio esperienziale con il Polo formativo di FederLegno	24
CAPITOLO 4	25
SETTORE SERVIZI: ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO	25
4.1 Accoglienza	25
4.2 PROGETTI SETTORE SERVIZI	25
4.3 Progetto legalità: settore servizi	26
4.4 Progetti sostenibili	26
4.5 Concorsi.....	27
4.6 Progetti interdisciplinari	28
CAPITOLO 4	34
PROGETTI TRASVERSALI – Comuni ai due settori	34
4.1 Contrasto al Bullismo e al Cyberbullismo	34
4.2 contrasto alle dipendenze.....	34
4.3 progetto salute.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
4.4 Orientamento territoriale	34
4.5 Premio Rotary	34
4.6 Progetti sportivi.....	35
CAPITOLO 5	36
IL PIANO DI MIGLIORAMENTO	36