



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI : SETTORE TECNICO
AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO
VITICOLTURA ED ENOLOGIA
OPZIONE : VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
ACCOGLIENZA TURISTICA

Prot. n. 7026/VII.5

Locorotondo, lì 26 Agosto 2021

- **Ai DD.SS**
SCUOLE AMBITO 7 PUGLIA
Loro Sedi
- **Ai Referenti per la Formazione**
Loro Sedi

Oggetto: Iscrizioni corsi 40 %

Facendo seguito alla nota prot. 6721 del 30 luglio 2021, inviata da questa scuola polo a tutte le scuole dell'Ambito 7 Puglia e che ad ogni buon conto ivi si allega, si comunicano i calendari e le tematiche dei corsi di formazione previsti per i docenti dell'ambito.

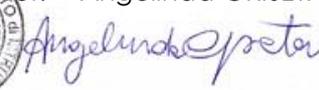
I nominativi saranno individuati dal Dirigente scolastico e comunicati alla scuola polo tramite apposito Google form, da compilare attraverso il link: <https://forms.gle/2T3aEX5vDDMnLSdF8>, entro e non oltre il 6 settembre 2021.

1

Relativamente ai corsi "Lingua inglese e CLIL", i docenti da individuare dovrebbero avere, preferibilmente, un grado di conoscenza della lingua inglese pari almeno al livello B1 del QCER.

Come già annunciato in nota precedente, in attesa di un eventuale accoglimento della richiesta di proroga si prega di attenersi scrupolosamente alle indicazioni fornite, al fine di consentire alla scrivente scuola polo di adempiere a quanto prescritto dalle note ministeriali.

Certa di poter contare sulla collaborazione di tutti, porgo cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.^{ssa} Angelinda GRISETA)





I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

CORSI PER LE SCUOLE DEL PRIMO CICLO

1) Strumenti e Metodologie per la Didattica Digitale integrata I ciclo – DDI (n. 2 docenti per ogni scuola) _ prof.ssa Marisa Gioiello

- **15 settembre ore 16.00-19.00**

- 2 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Introduzione alle metodologie didattiche in situazione di Didattica Digitale Integrata (DDI). Le competenze digitali e i nuovi ambienti di apprendimento.
- 1 ora di esercitazioni, tutoring e pratica didattica online. In risposta alle richieste europee del DigCompEdu sulle competenze digitali dei docenti, i corsisti svolgeranno il questionario di autovalutazione DigCompEdu SAT, collegandosi al seguente indirizzo: https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/DigCompEdu_SAT_IT. Seguirà un momento di discussione sui risultati ottenuti per sottolineare la necessità di saper costruire un framework di competenze digitali dei propri alunni rispondente alle richieste legislative della tematica della cittadinanza digitale.

- **22 settembre ore 16.00-19.00**

- 2 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Il Social Emotional Learning per potenziare le competenze del 21° secolo. Strumenti online per lavorare sul SEL: la gamification e il digital storytelling.
- 1 ora in modalità sincrona- laboratorio. Presentazione e sperimentazione di alcuni tools per lavorare in DDI.

- **29 settembre ore 16.00-19.00**

- 3 ore in modalità sincrona - attività laboratoriali. Presentazione e sperimentazione di alcuni tools per lavorare in DDI.

- **05 ottobre ore 16.00-19.00**

- 3 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Le metodologie didattiche efficaci secondo l'evidenza scientifica (Evidence Based Education), il Project-based Learning, Problem-based Learning; Inquiry-based Learning, Didattica Laboratoriale, Cooperative Learning. Aspetti della didattica capovolta e degli Episodi di Apprendimento Situato (EAS) Il webquest.

- **12 ottobre ore 16.00-19.00**

- 2 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Introduzione al coding e alla robotica educativa.
- 1 ora in modalità sincrona- laboratorio. Esercitazioni plugged e unplugged.

- **21 ottobre ore 16.00-19.00**

- 3 ore in modalità sincrona - attività laboratoriali. Attività di coding unplugged e plugged.

- **26 ottobre ore 16.00-19.00**

- 2 ore in modalità sincrona - momento di sintesi del percorso realizzato. I docenti saranno invitati ad un confronto finale sul percorso formativo e l'esperto risponderà ad eventuali domande di chiarimento e/o approfondimento del lavoro svolto per una sintesi costruttiva del corso. I corsisti presenteranno verbalmente negli aspetti essenziali e qualificanti i propri project work per un confronto nel grande gruppo.
- 1 ora in modalità sincrona – questionario di valutazione. Sarà somministrato un questionario volto a registrare la customer satisfaction.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Le attività progettuali sono articolate in:

- 12 h di lezioni sincrone;
- 6 h di attività laboratoriali;
- 4 h di autoformazione per la consultazione di materiali di approfondimento su piattaforma dedicata;
- 3 h di attività conclusiva di restituzione di un project work.

2) Metodologie per l'insegnamento delle discipline scientifico-tecnologiche – STEM I ciclo (n. 2 docenti per ogni scuola) _ prof.ssa Marisa Gioiello

• 09 settembre ore 16.00-19.00

- 2 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Introduzione all'approccio STEM. Le competenze in ambito STEM. STEM o STEAM? Analisi di proposte operative.
- 1 ora di esercitazioni, tutoring e pratica didattica online. In risposta alle richieste europee del DigCompEdu sulle competenze digitali dei docenti, i corsisti svolgeranno il questionario di autovalutazione DigCompEdu SAT, collegandosi al seguente indirizzo:
https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/DigCompEdu_SAT_IT Seguirà un momento di discussione sui risultati ottenuti per sottolineare la necessità di saper costruire un framework di competenze digitali dei propri alunni rispondente alle richieste legislative della tematica della cittadinanza digitale.

• 16 settembre ore 16.00-19.00

- 3 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Quali metodologie per le STEAM?

• 23 settembre ore 16.00-19.00

- 3 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Un approccio per imparare giocando: la gamification. Esempi di pratiche interattive per scienze e matematica.

• 30 settembre ore 16.00-19.00

- 3 ore in modalità sincrona - lezione dialogata. Il coding per lo sviluppo del pensiero computazionale: framework e strumenti operativi.

• 07 ottobre ore 16.00-19.00

- 3 ore in modalità sincrona - attività laboratoriali. Attività di coding unplugged e plugged.

• 14 ottobre ore 16.00-19.00

- 3 ore in modalità sincrona - attività laboratoriali. Progettare attività STEAM: una possibile guida.

• 19 ottobre ore 16.00 -19.00

- 2 ore in modalità sincrona - momento di sintesi del percorso realizzato. I docenti saranno invitati ad un confronto finale sul percorso formativo e l'esperto risponderà ad eventuali domande di chiarimento e/o approfondimento del lavoro svolto per una sintesi costruttiva del corso. I corsisti presenteranno verbalmente negli aspetti essenziali e qualificanti i propri project work per un confronto nel grande gruppo.
- 1 ora in modalità sincrona – questionario di valutazione. Sarà somministrato un questionario volto a registrare la customer satisfaction.

Le attività progettuali sono articolate in:

- 12 h di lezioni sincrone;
- 6 h di attività laboratoriali;
- 4 h di autoformazione per la consultazione di materiali di approfondimento su piattaforma dedicata;
- 3 h di attività conclusiva di restituzione di un project work.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

3) Gestione della classe e dinamiche della relazione educativa I ciclo (n. 2 docenti per ogni scuola) _ prof.ssa Maria Sofia Sabato

Il corso si terrà in modalità mista (sincrona e asincrona), seguono date e orari per gli incontri sincroni:

- **13 Settembre ore 15.30-18.30**
- **15 Settembre ore 15.30-18.30**
- **20 Settembre ore 15.30-18.30**
- **22 Settembre ore 15.30-18.30**
- **05 Ottobre ore 15.30-18.30** (incontro di restituzione)

AREE TEMATICHE:

"IN-SEGNARE": lasciare il segno "tra schermo e corpo". Dialettica e complementarità tra didattica in presenza e didattica digitale.

- La gestione della classe: percorsi, tecniche e metodologie.
- "Asimmetria e simmetria" nel percorso di apprendimento ed educativo.
- La Philosophy for Children come esempio di modello educativo nel solco della pedagogia sociale di Dewey.
- La didattica "inattuale/ della carezza" (Levinas-Marchetti)

4) Privacy e didattica digitale integrata I ciclo (n. 2 docenti per ogni scuola) dott. Antonio Armenise

- **16/09/2021 Ore 16:00 – 19:30** (Videoconferenza)
MODULO 1 | Evoluzione normativa in materia di trattamento di dati personali
Presentazione del corso. Il diritto alla protezione dei dati personali. Il GDPR, le sue origini ed i suoi principi. Il ruolo delle autorità. Tipologie di dati personali. Cos'è un trattamento. Quando un trattamento è lecito. I Principi Generali del Regolamento Europeo. Privacy by Design e by Default. Test Modulo 1.
- **23/09/2021 Ore 16:00 – 19:30** (Videoconferenza)
MODULO 2 | I diritti dell'interessato e i soggetti preposti al trattamento - I registri del trattamento e sanzioni.
I diritti dell'interessato. I soggetti preposti al trattamento. Le informazioni sui Trattamenti ed il Consenso dell'interessato. Il Registro dei Trattamenti. Analisi dei Rischi e delle misure di sicurezza dei Trattamenti. Il Data Breach. Le sanzioni previste nel Regolamento. Test Modulo 2.
- **30/09/2021 Ore 16:00 – 19:30** (Videoconferenza o E-learning)
MODULO 3 | La privacy nel mondo della scuola e le Guide del Garante
Casi pratici: privacy e scuola. Guide e opuscoli a cura del Garante. Test Modulo 3.
- **08/10/2021 Ore 16:00 – 19:30** (Videoconferenza)
MODULO 4 | Dalla Didattica in aula alla Didattica Digitale Integrata
Introduzione alla DDI. Linee guida per la DDI (Decreto del Ministro dell'Istruzione n.89 del 07/08/2020). Misure di sicurezza da adottare durante la DDI (Nota prot. 11600 del 03/09/2020). Il ruolo dei fornitori dei Servizi Online e delle Piattaforme. Netiquette generali durante la DDI. Test Modulo 4
- **12/10/2021 Ore 16:00 – 19:30** (Videoconferenza o E-learning)



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

MODULO 5 | Videoconferenza: configurazione della piattaforma, autorizzazioni e regole di comportamento

Introduzione a Google Meet e Microsoft Teams. Piattaforma: la giusta configurazione nel rispetto della Privacy. Come si utilizza Google Meet. Come si utilizza Microsoft Teams. La postazione del docente e dell'alunno. Le regole di comportamento docenti, alunni e genitori. Estensioni aggiuntive e limitazioni. Test Modulo 5

- **14/10/2021 Ore 16:00 – 19:30** (Videoconferenza)

MODULO 6 | Cyber Security

Cenni introduttivi sulla Cyber Security. I Ransomware. Phishing. Il Fattore Umano: l'anello più debole della sicurezza. La truffa "The Man in the Mail". Antivirus e Antispam. Come scegliere una Password Sicura. Test Modulo 6.

- **19/10/2021 Ore 16:00 – 20:00** (Videoconferenza)

MODULO 7 | La sicurezza nei dispositivi mobili (16:00-18:30)

Configurazione sicura del dispositivo mobile. Sistemi di messaggistica istantanea. WhatsApp vs. Signal. Test Modulo 7.

TEST FINALE (18:30-20:00).

5) **Sistema integrato 0-6 (solo per scuola infanzia/primaria, n. 2 docenti per ogni Istituto).**
In corso di definizione

6) **Lingua inglese e CLIL – scuola dell'infanzia e scuola primaria (n. 1 docente infanzia e n. 1 docente primaria, come da comunicazione del 12 luglio u.s.). Prof. Simon Kratky (madrelingua)**

- **8 settembre ore 15.00-16.00**

"Meet and Greet the learners and determine their entry level"

- **13 settembre ore 15.00-18.00**

"Aims and rationale for CLIL". "CLIL Part 1: Cognitive skills across the curriculum – trainer's notes. Communication skills across the curriculum – teacher's notes"

- **17 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 1: Language across the curriculum – trainer's notes. CLIL Part 2: Activity types – trainer's notes. Classroom Language – trainer's notes."

- **20 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 2: Consolidating learning and differentiation – trainer's notes. Focus of assessment – teacher's notes."

- **24 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 2: Language demands of subject content and accompanying tasks – trainer's notes. Methods to help learners develop learning strategies – trainer's notes. Materials selection and adaptation – trainer's notes"

- **27 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 2: Planning a lesson or a series of lessons – trainer's notes. Scaffolding content and language learning – trainer's notes. Support strategies – teacher's note"



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

- **01 ottobre ore 15.00-18.00**

CLIL Part 2 - "Types of assessment – teacher's notes. Teaching Science through English a CLIL approach. Teaching Maths through English a CLIL approach."

- **04 ottobre ore 15.00-17.00**

"Teaching History through English a CLIL approach. Teaching Geography through English a CLIL approach"

- **08 ottobre ore 15.00-17.00**

"Consolidation Exercises."

- **11 ottobre ore 15.00-17.00**

"Consolidation Exercises. Final test"

7) Lingua inglese e CLIL – scuola secondaria I grado e scuola secondaria II grado (n. 1 docente I grado e n. 2 docenti II grado, come da comunicazione del 12 luglio u.s.), Prof. Simon Kratky (madrelingua)

- **8 settembre ore 16.00-17.00**

"Meet and Greet the learners and determine their entry level"

- **14 settembre ore 15.00-18.00**

"Aims and rationale for CLIL". "CLIL Part 1: Cognitive skills across the curriculum – trainer's notes. Communication skills across the curriculum – teacher's notes"

- **16 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 1: Language across the curriculum – trainer's notes. CLIL Part 2: Activity types – trainer's notes. Classroom Language – trainer's notes."

- **21 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 2: Consolidating learning and differentiation – trainer's notes. Focus of assessment – teacher's notes."

- **23 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 2: Language demands of subject content and accompanying tasks – trainer's notes. Methods to help learners develop learning strategies – trainer's notes. Materials selection and adaptation – trainer's notes"

- **28 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 2: Planning a lesson or a series of lessons – trainer's notes. Scaffolding content and language learning – trainer's notes. Support strategies – teacher's notes"

- **30 settembre ore 15.00-18.00**

"CLIL Part 2: Types of assessment – teacher's notes. Teaching Science through English a CLIL approach. Teaching Maths through English a CLIL approach."

- **05 ottobre ore 15.00-17.00**

"Teaching History through English a CLIL approach. Teaching Geography through English a CLIL approach."

- **07 ottobre ore 15.00-17.00**

"Consolidation Exercises."

- **12 ottobre ore 15.00-17.00**

"Consolidation Exercises. Final test".



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

CORSI PER LE SCUOLE DEL SECONDO CICLO

1) Strumenti e Metodologie per la Didattica Digitale integrata Il ciclo - DDI (n. 3 docenti per ogni scuola) _ prof. Domenico Palazzo

- **14 settembre ore 16.00-19.00**
Didattica collaborativa con i cloud.
- **21 settembre ore 16.00-19.00**
BYOD e strumenti per la gestione della classe digitale (Nearpod e Smart Learning Suite).
- **28 settembre ore 16.00-19.00**
Autoproduzione di contenuti – Strumenti per lo sviluppo di presentazioni animate e di video interattivi.
- **05 ottobre ore 16.00-19.00**
Organizzazione e visualizzazione dei contenuti con strumenti per infografica, timeline, mappe geografiche e mappe concettuali.
- **12 ottobre ore 16.00-19.00**
Uso della realtà virtuale ed aumentata per potenziare il processo di apprendimento.
- **19 ottobre ore 16.00-19.00**
Verifica degli apprendimenti con strumenti online.
- **26 ottobre ore 16.00 -19.00**
Strumenti per aumentare la produttività del lavoro in rete.

Negli incontri le lezioni frontali si alterneranno ad esercitazioni individuali e di gruppo. Sono previste, inoltre, 4 ore di autoformazione sul materiale messo a disposizione dal formatore su Google Classroom.

2) Metodologie per l'insegnamento delle discipline scientifico-tecnologiche – STEM Il ciclo (n. 3 docenti per ogni scuola) _ prof. Domenico Palazzo

- **15 settembre ore 16.00-19.00**
Metodologie per la didattica delle STEM.
- **20 settembre ore 16.00-19.00**
Potenziare ed integrare la didattica laboratoriale attraverso i laboratori virtuali.
- **29 settembre ore 16.00-19.00**
Costruire e sperimentare nei laboratori STEM – Il laboratorio povero.
- **06 ottobre ore 16.00-19.00**
Indagare ed apprendere attraverso la realtà virtuale (VR) e la realtà aumentata (AR) – Strumenti per la creazione e la fruizione di esperienze di VR ed AR.
- **13 ottobre ore 16.00-19.00**
Costruire e conoscere attraverso la modellazione e la stampa 3D.
- **20 ottobre ore 16.00-19.00**
Potenziare il pensiero computazionale attraverso il coding e la robotica educativa.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

Negli incontri le lezioni frontali si alterneranno ad esercitazioni individuali e di gruppo. Sono previste, inoltre, 7 ore di autoformazione sul materiale messo a disposizione dal formatore su Google Classroom.

3) Gestione della classe e dinamiche della relazione educativa II ciclo (n. 3 docenti per ogni scuola) _ prof.ssa Maria Sofia Sabato

Il corso si terrà in modalità mista (sincrona e asincrona), seguono date e orari per gli incontri sincroni:

- **14 Settembre ore 15.30-18.30**
- **16 Settembre ore 15.30-18.30**
- **21 Settembre ore 15.30-18.30**
- **23 Settembre ore 15.30-18.30**
- **06 Ottobre ore 15.30-18.30** (incontro di restituzione)

AREE TEMATICHE:

L'io e l'altro. Questioni di asimmetria, simmetria e prossimità nella gestione della classe e delle dinamiche relazionali.

- La gestione della classe: percorsi, tecniche, riferimenti pedagogici e modelli.
- La scena, gli attori, il canovaccio e la regia della/nella relazione educativa.
- La pedagogia dell'inclusione.
- Relazione, alterità, reciprocità.

8

4) Privacy e didattica digitale integrata II ciclo (n. 3 docenti per ogni scuola) dott. Antonio Armenise

- **17/09/2021 Ore 15:00 – 18:30** (Videoconferenza)
MODULO 1 | Evoluzione normativa in materia di trattamento di dati personali
Presentazione del corso. Il diritto alla protezione dei dati personali. Il GDPR, le sue origini ed i suoi principi. Il ruolo delle autorità. Tipologie di dati personali. Cos'è un trattamento. Quando un trattamento è lecito. I Principi Generali del Regolamento Europeo. Privacy by Design e by Default. Test Modulo 1.
- **24/09/2021 Ore 15:00 – 18:30** (Videoconferenza)
MODULO 2 | I diritti dell'interessato e i soggetti preposti al trattamento - I registri del trattamento e sanzioni.
I diritti dell'interessato. I soggetti preposti al trattamento. Le informazioni sui Trattamenti ed il Consenso dell'interessato. Il Registro dei Trattamenti. Analisi dei Rischi e delle misure di sicurezza dei Trattamenti. Il Data Breach. Le sanzioni previste nel Regolamento. Test Modulo 2.
- **01/10/2021 Ore 15:00 – 18:30** (Videoconferenza o E-learning)
MODULO 3 | La privacy nel mondo della scuola e le Guide del Garante
Casi pratici: privacy e scuola. Guide e opuscoli a cura del Garante. Test Modulo 3.
- **11/10/2021 Ore 15:00 – 18:30** (Videoconferenza)
MODULO 4 | Dalla Didattica in aula alla Didattica Digitale Integrata
Introduzione alla DDI. Linee guida per la DDI (Decreto del Ministro dell'Istruzione n.89 del 07/08/2020). Misure di sicurezza da adottare durante la DDI (Nota prot. 11600 del 03/09/2020). Il



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

ruolo dei fornitori dei Servizi Online e delle Piattaforme. Netiquette generali durante la DDI. Test Modulo 4

- **13/10/2021 Ore 15:00 – 18:30** (Videoconferenza o E-learning)
MODULO 5 | Videoconferenza: configurazione della piattaforma, autorizzazioni e regole di comportamento
Introduzione a Google Meet e Microsoft Teams. Piattaforma: la giusta configurazione nel rispetto della Privacy. Come si utilizza Google Meet. Come si utilizza Microsoft Teams. La postazione del docente e dell'alunno. Le regole di comportamento docenti, alunni e genitori. Estensioni aggiuntive e limitazioni. Test Modulo 5
- **15/10/2021 Ore 15:00 – 18:30** (Videoconferenza)
MODULO 6 | Cyber Security
Cenni introduttivi sulla Cyber Security. I Ransomware. Phishing. Il Fattore Umano: l'anello più debole della sicurezza. La truffa "The Man in the Mail". Antivirus e Antispam. Come scegliere una Password Sicura. Test Modulo 6.
- **20/10/2021 Ore 15:00 – 19:00** (Videoconferenza)
MODULO 7 | La sicurezza nei dispositivi mobili (15:00-17:30)
Configurazione sicura del dispositivo mobile. Sistemi di messaggistica istantanea. WhatsApp vs. Signal. Test Modulo 7.
TEST FINALE (17:30-19:00).

5) Normativa e pratica didattica nei nuovi professionali (min. 4 max 7 docenti per ogni istituto professionale)

a cura di Diesse formazione

- **20 settembre 2021, 17.30-19.30**, prof.ssa Giovanna Battaglia – "Quadro normativo di riferimento"
Intervento introduttivo sul tema delle innovazioni e risorse previste dalla riforma degli Istituti professionali con consegna di testi di approfondimento, cui seguono 3 ore di autoformazione
- **27 settembre 2021, 17.30-19.30**, prof. Dario Nicoli – "Personalizzazione- tutor e PFI"
Personalizzazione, tutor e PFI, con consegna di strumenti per la sperimentazione da realizzare tramite gruppi intermedi in autogestione con supervisione dei formatori
- **4 ottobre 2021, 17.30-19.30**, prof.ssa Sandra Ronchi – "Didattica per competenze: uda"
Strategia didattica per UDA ordinarie e UDA per compiti di realtà, con consegna di strumenti per la sperimentazione
- **18 ottobre 2021, 17.30-19.30**, prof.ssa Sandra Ronchi – "PCTO, educazione civica"
Progettazione PCTO integrata con l'Educazione civica, con consegna di strumenti per la sperimentazione
- **25 ottobre 2021, 17.30-19.30**, prof. Dario Nicoli – "Valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze"
Valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze per una pratica valutativa orientata al miglioramento.

In sintesi, la composizione dell'Unità Formativa è la seguente:

- 10 ore di formazione a distanza
- 8 ore per il lavoro individuale e/o di gruppo (indicazioni date durante il corso)



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

- 2 ore per la produzione di materiali (documentazione)
- 4 ore di approfondimento personale (su materiale assegnato)
- 1 ora per il questionario finale.

6) Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento – PCTO (solo per scuola secondaria di secondo grado, n. 3 docenti per ogni Istituto) a cura di Diesse formazione

Il corso prevede la seguente sequenza temporale, con attestazione dell'Unità Formativa di 25 ore complessive, dalle 17.00 alle 19.30

- **23 settembre 2021**, Prof. Paolo Ravazzano "Inquadramento generale dei PCTO: condizioni perché siano realmente formativi"
Riferimenti generali ed impostazione del percorso: che cosa sono i PCTO, quale il loro valore oggi, quali i limiti e le potenzialità insiti in essi.
- **01 ottobre 2021**, Prof. Emmanuele Massagli – "Valutare i PCTO? Le non cognitive skills"
La valutazione dei PCTO, nell'orizzonte delle soft skills o non cognitive skills.
- **20 ottobre 2021**, Prof.ssa Donatella Agnolucci – "PCTO: dall'esperienza un'opportunità"
Intervento di natura laboratoriale: studio di casi, un'esperienza di PCTO nell'ambito dei licei. Modelli alternativi di PCTO.
- **27 ottobre 2021**, Prof.ssa Sandra Ronchi – "PCTO in azienda: un'occasione di rilancio educativo-motivazionale"
Intervento di natura laboratoriale: studio di caso, un'esperienza di PCTO nell'ambito dell'istruzione tecnica e professionale.

10

In sintesi, la composizione dell'Unità Formativa è la seguente:

- 10 ore di formazione a distanza
- 8 ore per il lavoro individuale e/o di gruppo (indicazioni date durante il corso)
- 2 ore per la produzione di materiali (documentazione)
- 4 ore di approfondimento personale (su materiale assegnato)
- 1 ora per il questionario finale.

7) Lingua inglese e CLIL – scuola secondaria I grado e scuola secondaria II grado (n. 1 docente I grado e n. 2 docenti II grado, come da comunicazione del 12 luglio u.s.), Prof. Simon Kratky (madrelingua)

- **8 settembre ore 16.00-17.00**
"Meet and Greet the learners and determine their entry level"
- **14 settembre ore 15.00-18.00**
"Aims and rationale for CLIL". "CLIL Part 1: Cognitive skills across the curriculum – trainer's notes. Communication skills across the curriculum – teacher's notes"
- **16 settembre ore 15.00-18.00**
"CLIL Part 1: Language across the curriculum – trainer's notes. CLIL Part 2: Activity types – trainer's notes. Classroom Language – trainer's notes."
- **21 settembre ore 15.00-18.00**
"CLIL Part 2: Consolidating learning and differentiation – trainer's notes. Focus of assessment – teacher's notes."



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)
MIUR



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

- **23 settembre ore 15.00-18.00**
"CLIL Part 2: Language demands of subject content and accompanying tasks – trainer's notes. Methods to help learners develop learning strategies – trainer's notes. Materials selection and adaptation – trainer's notes"
- **28 settembre ore 15.00-18.00**
"CLIL Part 2: Planning a lesson or a series of lessons – trainer's notes. Scaffolding content and language learning – trainer's notes. Support strategies – teacher's notes"
- **30 settembre ore 15.00-18.00**
"CLIL Part 2: Types of assessment – teacher's notes. Teaching Science through English a CLIL approach. Teaching Maths through English a CLIL approach."
- **05 ottobre ore 15.00-17.00**
"Teaching History through English a CLIL approach. Teaching Geography through English a CLIL approach."
- **07 ottobre ore 15.00-17.00**
"Consolidation Exercises."
- **12 ottobre ore 15.00-17.00**
"Consolidation Exercises. Final test".