UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PON 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)
MIUR
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
AMBITO TERRITORIALE PROVINCIA DI FROSINONE - DISTRETTO SCOLASTICO N. 53
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LUIGI ANGELONI"
Codice Istituto FRIS00800X- Sez. Associate: I.P.S.S. FRRF00801L - I.P.S.C.T. FRRC00801V – I.P.A.FRRA00801X – ITA FRTA00801Q – I.T.E.T.FRTN008014
Codice fiscale 92053090608 e-mail fris00800x@istruzione.it - pec fris00800x@pec.istruzione.it Tel .0775/210805 –Fax 0775/250177 Viale Roma n.69 – **03100 FROSINONE**

Regolamento di Istituto
Allegato n. 12

REGOLAMENTO SESTO ANNO SPECIALIZZAZIONE "*ENOTECNICO*"
CORSO POST DIPLOMA DELLA DURATA DI 1 ANNO

(Delibera Consiglio di Istituto n.5 del 27 giugno 2022)

PREMESSA

La riforma dei cicli della scuola di istruzione secondaria superiore, portando a cinque anni la durata di tutti i percorsi scolastici degli Istituti Tecnici, ha previsto la possibilità per alcune scuole di attivare un segmento aggiuntivo di un anno per il conseguimento, con riferimento all'indirizzo Tecnico Agrario dell'I.I.S. "L. Angeloni" di Frosinone, del diploma di specializzazione "Enotecnico".
In Italia, gli istituti scolastici autorizzati per tale percorso di studi non sono numerosi e l'I.I.S. "L. Angeloni" è l'UNICA scuola della provincia di Frosinone ad attivato tale specializzazione a partire dall'anno scolastico 2020/2021 a seguito di autorizzazione del Ministero dell'Istruzione.

L' I.I.S. " Luigi Angeloni" crede fermamente in questo nuovo percorso didattico e investe in risorse umane, spazi didattici e laboratori al fine di permettere, ai frequentanti il corso, l'acquisizione di conoscenze, competenze ed abilità all'altezza delle richieste del mondo operativo: per saper fare e saper far fare ottimi vini.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Previsto dal D.P.R. 15 marzo 2010 n. 88 art. 8 comma 1: *"Negli istituti tecnici agrari specializzati per la viticoltura e l'enologia, i percorsi si sviluppano in un ulteriore sesto anno, ai fini del conseguimento della specializzazione di "Enotecnico" già prevista dal previgente ordinamento. L'ulteriore sesto anno, può essere attivato nei limiti delle dotazioni organiche del personale docente a tal fine previste per l'anno scolastico 2009/2010"*
- Linee guida emanate con Direttiva n. 69 del 1 agosto 2009;
- Il Decreto Interministeriale n. 7431 del 24 aprile 2012, allegato B11, istituisce per l'istituto tecnico indirizzo: agraria, agroalimentare e agroindustria -articolazione: viticoltura ed enologia la Opzione: ENOTECNICO – VI ANNO
- Nota Ministeriale prot. 8837 del 4/6/2020 Oggetto: Sesto anno di specializzazione di "Enotecnico" di cui all'art. 8, c. 1, d.P.R. 88/2010 Valutazione periodica, frequenza e verifica finale: chiarimenti e indicazioni operative.
- Il Collegio Nazionale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati riconosce ai diplomati VI anno ENOTECNICO (Convenzione CANPAPAL – Rete delle Scuole Enologiche Italiane – Delibera CNPAPAL n. 16/18 del 26/04/2018) l'alta specializzazione del VI anno quale titolo di accesso diretto all'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio

della libera professione di perito agrario, **in alternativa** al tirocinio obbligatorio di dodici mesi presso studi professionali, aziende di settore, ecc.

ACCESSO ALLA SPECIALIZZAZIONE DI ENOTECNICO

- I diplomati dell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" della specifica articolazione "Viticoltura ed Enologia", provenienti anche da altri Istituti Tecnici Agrari, hanno diritto di ammissione diretta al corso di specializzazione per "Enotecnico";
- Previo esame di ammissione integrativo, possono accedere al corso anche i diplomati tecnico-agrario articolazione "Trasformazione dei Prodotti" e i diplomati nell'indirizzo professionale agrario: " Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane"; L'esame integrativo è sostenuto dopo il conseguimento del diploma e comunque entro l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo al diploma;
- Il corso professionalizzante, della durata di un anno, permette di approfondire competenze richieste dal mondo del lavoro (inglese tecnico, informatica), ma anche di perfezionare la preparazione scientifica indispensabile in ambito professionale, oltre che per un possibile percorso universitario successivo;
- Accanto alla formazione teorica assumono fondamentale importanza le attività di stage formativo dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento d'ora in poi denominati **PCTO**, il cui svolgimento è programmato in diversi periodi dell'anno: circa 400 ore, suddivisi nell'arco dell'anno scolastico e in concomitanza dei momenti caratteristici delle varie lavorazioni sia di campagna che di cantina; seminari con esperti delle diverse tematiche del settore; visite guidate ad aziende viticole e a cantine.

- Durata del tirocinio: 10 settimane da svolgersi presso aziende convenzionate - 400 ORE

ATTIVITA' TIROCINIO	PERIODO	ORE/SETTIMANE
Dall'uva al vino: vendemmia e vinificazione	Settembre-dicembre	4 settimane
Gestione del vigneto (potatura in pieno campo) e operazioni di cantina	Gennaio-Febbraio	2 settimane
Tracciabilità e commercializzazione; operazione di cantina	Marzo -Aprile	2 settimane
Gestione del vigneto	Maggio Giugno	2 settimane
	TOTALE ORE	400

PROFILO DEL DIPLOMATO IN AGRARIA, CON SPECIALIZZAZIONE IN ENOTECNICO DI CUI ALL'ART.8 D.P.R. N. 88 DEL 15 MARZO 2010

A conclusione del percorso l'Enotecnico consegue i risultati di apprendimento di seguito espressi in termini di competenze:

1. Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;

2. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

3. Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio;

4. Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare;

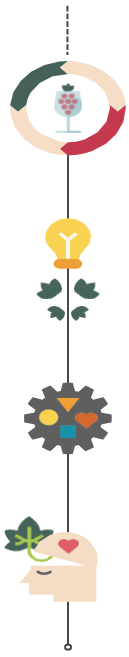
5. Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;

6. Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;

7. Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;

8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE
ARTICOLAZIONE "VITICOLTURAED ENOLOGIA"
SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO-SESTO ANNO



DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI	ORE ANNUALI
Lingua Inglese	3	99
Applicazioni informatiche	2	66
Economia, marketing e legislazione	3	99
Viticoltura	4	132
Enologia	6	198
Chimica enologica e analisi chimiche	6	198
Microbiologia enologica	3	99
Meccanica e costruzioni enologiche	3	99
Storia della vitivinicoltura e del paesaggio	2	66
Totale ore di attività ed insegnamenti	32	1056 di cui in compresenza 330

ATTIVITÀ DIDATTICA

- lezioni in classe utilizzando le diverse metodologie didattiche;
- esercitazioni di laboratorio di chimica/cantina;
- seminari di approfondimento;
- sopralluoghi presso aziende vitivinicole;
- viaggio di istruzione nelle principali realtà vitivinicole;
- stage formativo di PCTO presso cantine presenti nel territorio.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E FREQUENZA

✓ La valutazione periodica degli apprendimenti nel corso dell'anno viene effettuata sulla base di almeno tre verifiche disciplinari o multidisciplinari nelle forme (scritta, orale, pratica) ritenute coerenti con gli obiettivi disciplinari.

✓ Ai fini della validità della frequenza al percorso di specializzazione, della valutazione in sede di scrutinio finale e dell'ammissione alla prova d'esame, a ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale (stabilito in n. 1056 ore dal decreto interministeriale 24 aprile 2012), da realizzare anche attraverso

modalità di apprendimento in alternanza scuola lavoro (ora PCTO) secondo le disposizioni del decreto legislativo 15 aprile 2015, n. 77.

- ✓ Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite anche ulteriori e diverse rispetto a quelle stabilite per i percorsi di istruzione secondaria di secondo grado. II mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la conseguente non ammissione alla prova d'esame. La frequenza al percorso di specializzazione si realizza anche attraverso modalità di apprendimento in alternanza scuola-lavoro secondo le disposizioni del decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77.

ESAME FINALE

- L'ESAME conclusivo del percorso formativo - consistente in un colloquio in presenza con discussione di un elaborato tecnico-pratico davanti alla Commissione d'esame costituita dai docenti del Consiglio di classe e da un rappresentante delle Associazioni di categoria e presieduta dal Dirigente scolastico – di norma è programmata dopo la conclusione degli esami di Stato del secondo ciclo di istruzione

Sono ammessi alla verifica finale gli studenti che abbiano frequentato il percorso annuale entro i limiti indicati precedentemente, tenendo conto anche delle eventuali deroghe e riportato, per ciascuna disciplina, una votazione non inferiore a sei decimi.

Candidati esterni:

Possono essere ammessi, altresì alla prova d'esame candidati esterni che siano in possesso del diploma Istruzione tecnica, Settore tecnologico, indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria, Articolazione "Viticoltura ed enologia. L'ammissione alla prova d'esame dei candidati esterni è consentita previa verifica da parte del Dirigente Scolastico dello svolgimento del numero minimo di ore di laboratorio previste dal quadro orario del percorso annuale relativo alla specializzazione Enotecnico di cui al D. I. 24 Aprile 2012, svolte anche attraverso tirocini e stage e previo **superamento di verifiche preliminari sulle materie curricolari da definirsi in seno al Collegio Docenti e d'Istituto prediligendo le discipline di indirizzo:** Viticoltura, Enologia, Chimica enologica e analisi chimiche, Microbiologia enologica, Meccanica e costruzioni enologiche.

La media delle votazioni delle verifiche preliminari costituisce elemento per l'attribuzione del punteggio della prova finale secondo i criteri sotto indicati.

Le istanze per sostenere la prova d'esame del percorso di specializzazione per Enotecnico in qualità di candidato esterno dovranno essere presentate al dirigente dell'istituzione scolastica entro il termine del 30 novembre di ciascun anno. La data di scadenza, se ricadente in giornata festiva, si intende prorogata al primo giorno non festivo. Per gravi e comprovati motivi, il dirigente scolastico valuterà la possibilità di accoglimento di istanze presentate oltre il termine indicato.

VALUTAZIONE VERIFICA FINALE

- la votazione della verifica finale viene espressa in centesimi con una votazione complessiva minima di 60/100 e massima di 100/100 con possibilità di lode.
- la votazione finale è il risultato della somma dei punti attribuiti dalla commissione d'esame ai seguenti elementi:

  – da un minimo di 25 punti a un massimo di 50 punti ottenuti in proporzione alla media ponderata delle votazioni conclusive per le singole discipline, tenuto conto del peso orario di ciascuna;

  – fino ad un massimo di 25 punti per l'elaborato tecnico-pratico;

  – fino ad un massimo di 25 punti per il colloquio.

La commissione d'esame può motivatamente integrare il punteggio derivante dalla somma degli elementi sopra indicati con un massimo di 10 punti **se il punteggio complessivo raggiunto sia pari o superiore a 80/100.**

Concorre alla definizione del punteggio aggiuntivo a disposizione della commissione l'eventuale riconoscimento di crediti per un punteggio massimo di 5 punti.

Criteri per il riconoscimento dei 10 punti aggiuntivi definiti dal Collegio dei Docenti:

Partecipazione alle attività didattiche: max 5 punti

Partecipazione alle attività didattiche: max 5 punti	**punti**
Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo- Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche	**0-1**
Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo- Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche	**2-3**
Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici	**4-5**

Crediti: max 5 punti	
punteggio tra 80-82	1 punti
punteggio tra 83-86	2 punti
punteggio tra 87-90	3 punti
punteggio 91-94	4 punti
punteggio 95-100	5 punti

Per la lode assegnata all'unanimità dalla commissione lo studente deve conseguire il massimo del punteggio nelle prove previste senza usufruire di punteggio aggiuntivo.

In sede di programmazione del calendario scolastico, l'Istituto dovrà stabilire la data della prova d'esame per la specializzazione di «Enotecnico» che, di norma, dovrà iniziare dopo la conclusione degli Esami di Stato.

ISCRIZIONE al Corso di specializzazione di ENOTECNICO

Le iscrizioni al percorso di specializzazione di Enotecnico si presentano entro i termini indicati annualmente dalla Circolare Ministeriale sulle iscrizioni alle scuole dell'infanzia e alle scuole di ogni ordine e grado per l'anno scolastico di riferimento.
Dopo aver consegnato la domanda di iscrizione, l'alunno **dovrà confermarla** entro la data stabilita dal Dirigente Scolastico con il pagamento della tassa Statale prevista. La documentazione sarà consegnata all'ufficio Didattica secondo le modalità indicate da apposita comunicazione del Dirigente Scolastico.

Qualora le istanze di iscrizione superino il numero dei posti complessivamente disponibili in relazione alle classi attivate, l'ammissione al percorso sarà determinato tenuto conto dei criteri di preferenza definiti dal Consiglio di istituto.