



*Ministero dell'Istruzione*  
**Piano Triennale Offerta Formativa**

IPSAR "U.TOGNAZZI"

NARH250003

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSAR "U.TOGNAZZI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **18/10/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **5900** del **10/10/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **19/12/2022** con delibera n. 21*

*Anno di aggiornamento:*

**2022/23**

*Triennio di riferimento:*

**2022 - 2025**



## La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 5** Caratteristiche principali della scuola
- 8** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 10** Risorse professionali



## Le scelte strategiche

- 11** Aspetti generali
- 14** Priorità desunte dal RAV
- 16** Obiettivi formativi prioritari  
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 18** Piano di miglioramento
- 21** Principali elementi di innovazione
- 28** Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



## L'offerta formativa

- 30** Aspetti generali
- 33** Traguardi attesi in uscita
- 39** Insegnamenti e quadri orario
- 72** Curricolo di Istituto
- 80** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 88** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 98** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 104** Attività previste in relazione al PNSD
- 106** Valutazione degli apprendimenti
- 115** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 123** Piano per la didattica digitale integrata



## Organizzazione

- 124** Aspetti generali
- 128** Modello organizzativo
- 140** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 143** Reti e Convenzioni attivate
- 146** Piano di formazione del personale docente
- 149** Piano di formazione del personale ATA



## Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### Territorio

A Napoli, quando una cosa è introvabile o troppo lontana da raggiungere, anticamente si diceva: *"la vado a prendere a Pollena Trocchia!"*. Si tratta di un modo di dire usato anche da Totò.

Il paese non si trova lontanissimo da Napoli, in realtà è **ai piedi del Vesuvio**. E nel suo nome racconta la vita di due insediamenti completamente diversi fra loro, uniti solamente due secoli fa. I due nomi, invece, hanno radici nel latino, ma abbiamo certezza dell'esistenza dei borghi solamente in epoca **medievale**, quando erano considerati due **casali** vicini alla più famosa Somma Vesuviana.

**Pollena Trocchia**, è un paese con un corso storico antico, nella cittadina sono stati rinvenuti reperti che testimoniano la presenza **di** un centro abitato già ai tempi **dei** Romani. Ricchi palazzi nobiliari, ancora esistenti, sebbene trasformati, sono memoria **della** vita settecentesca.

Senza entrare nella descrizione storica del territorio vesuviano occorre menzionare che la vocazione culturale e turistica-enogastronomica di fine '700 e per tutto l'800, sta vivendo una nuova rinascita, arricchendo di potenzialità il suo patrimonio culturale già esistente con l'aiuto degli enti locali e grazie alla presenza del nostro Istituto, che sta cercando di entrare, a pieno titolo, nella formazione professionale nei diversi settori produttivi e nella lungimiranza di creare lavoro dalla "tradizione" e dai "beni primari vesuviani". In tale contesto ci interessa continuare quanto facciamo da più di vent'anni: *"essere attori e operatori di questo processo"*. Vogliamo così, potenziare quelle azioni che stanno connotando il Vesuvio come territorio dinamico, in cui si costituiscono reti ed alleanze per preservare e valorizzare il patrimonio identitario-culturale (arte, cibo, paesaggi...).

Rispondiamo ai bisogni di formazione e crescita culturale del territorio e dei suoi operatori, nonostante la decrescita progressiva che si attua in campo demografico. Nello specifico il nostro apporto contribuisce a consentire che il settore turistico ed enogastronomico sia visto come **volano** di rilancio del territorio vesuviano, e ad essere luogo **dove vivere e lavorare con responsabilità e esportarne le eccellenze**.

### Contesto



L'Istituto "U. Tognazzi" è ubicato nel comune di Pollena Trocchia, in provincia di Napoli, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. La realtà socio-economica in cui opera la scuola, pur risentendo del problema della disoccupazione che investe l'intera regione, appare, in parte, dinamica e comunque in costante evoluzione.

L'Istituto accoglie alunni della zona nord occidentale del Parco Nazionale del Vesuvio. Analizzando il contesto sociale e territoriale, pare quasi evidente che chi si rivolge al nostro istituto siano soggetti con diverse caratteristiche, sia didattiche che sociali; questo porta i Docenti ad avere approcci eterogenei, i quali hanno la finalità di coinvolgere tutta la compagine scolastica. L'obiettivo è avere un ambiente educativo e di apprendimento idoneo per ogni alunno.

La Mission del "Tognazzi" è una sfida inevitabile che dobbiamo assolutamente vincere affinché le nuove generazioni possano dare un contributo concreto alla costruzione della futura società europea.

Per questi obiettivi è importante il coinvolgimento delle aziende territoriali, la conoscenza dei processi di lavoro e i cambiamenti nel mondo del lavoro per formare delle figure professionali "al passo con i tempi".

L'economia della zona in cui è situata la scuola si basa sul settore primario e sul commercio, anche se nell'ultimo decennio (escludendo il periodo pandemico) sta emergendo il settore terziario. L'andamento dell'occupazione è sostanzialmente in linea con quello regionale.

L'istituto, attento alle esigenze del territorio in cui opera, ha sempre garantito un'offerta formativa che tenesse conto delle esperienze degli anni precedenti, delle richieste delle famiglie degli alunni e di tutto il personale scolastico e con queste premesse l'istituto lavora su cinque giorni.

Per il nostro istituto conoscere il territorio è fondamentale per sentirsene parte integrante; analizzarlo permette di acquisire l'entità reale dei bisogni, criticità e qualità del patrimonio da tutelare, conservare e promuovere anche al fine di recuperare le radici storiche, culturali ed eno-gastronomiche.

Una scuola ove si realizza il giusto equilibrio tra acquisizione delle competenze di base, indispensabili per svolgere qualsiasi attività professionale o per continuare gli studi universitari, e acquisizione di una solida preparazione professionale facilmente spendibile nel mondo del lavoro. L'importanza dello sviluppo della formazione tecnica e professionale ha determinato,



quindi, la necessità di strutturare un sistema educativo innovativo ed integrato con quello economico e produttivo mediante forme di collaborazione, di concertazione, di cooperazione e di attenzione alla costruzione di nuove leadership aperte ai cambiamenti, sensibili alle diverse iniziative sociali e culturali promosse dalle varie associazioni esistenti sul territorio

## Popolazione scolastica

### Opportunità

Il settore enogastronomico-turistico, per il suo fascino e per le immediate opportunità di inserimento nel mercato del lavoro nazionale e internazionale, favorisce la scelta da parte di numerosi studenti del territorio e dei paesi limitrofi.

### Vincoli

L'IPSAAR "U. Tognazzi" è formato da due plessi, ubicati nel comune di Pollena Trocchia (NA). Pollena Trocchia è un piccolo comune della provincia di Napoli. Il contesto socio-economico di provenienza degli alunni risulta essere medio-basso, con un'incidenza del 2,0 % con cittadinanza non italiana e del 12% di alunni con situazioni di disabilità. Il bacino di utenza afferisce ai comuni vesuviani vicini per cui il tasso di pendolarità risulta essere abbastanza elevato. Il rapporto famiglia - scuola è leggermente inferiore al dato provinciale, regionale e nazionale.

## Territorio e capitale sociale

### Opportunità

Il territorio di provenienza degli alunni del Tognazzi è inserito nel Parco Nazionale del Vesuvio e vicino ad un sito religioso, con un'elevata vocazione turistica/religiosa/enogastronomica. Sono presenti diverse strutture ricettive e ristorative, siti archeologici, antiche vestigia legate all'attività vulcanica storica (conetti vulcanici), alcune aziende casearie/vinicole e un grosso mercato ortofrutticolo. È presente un presidio ambulatoriale ad alta funzionalità (ex ospedale di Pollena Trocchia). Sul territorio sono presenti alcune aziende agricole di produzione locale.

### Vincoli

Il territorio è caratterizzato da un elevato tasso di disoccupazione rispetto al dato medio nazionale,



aumentato dopo il periodo pandemico. Il principale vincolo per la scuola è legato al trasporto pubblico. Data l'ubicazione periferica dei vari plessi, gli alunni sono costretti a utilizzare prevalentemente il trasporto privato, con conseguente aggravio sulle già precarie condizioni economiche delle famiglie. Il contributo degli Enti Locali per l'istruzione e per la scuola è in fase di sviluppo.

## Risorse economiche e materiali

### Opportunità

Il nostro istituto non presenta particolari criticità in quanto la costruzione dell'edificio risale all'inizio degli anni 80. Stessa situazione per la struttura di via Trinchera. Le risorse economiche provengono prevalentemente da FES, FESR, PON, POR e da contributo volontario degli alunni. Gli spazi risultano essere abbastanza adeguati. Sono presenti: un Auditorium, due laboratori di cucina, uno di pasticceria, due di sala bar, un laboratorio di informatica/accoglienza, laboratorio linguistico, laboratorio 4.0/PNSD e una palestra coperta. Tutte le sedi sono facilmente raggiungibili.

La maggior parte delle aule sono dotate di Digital Board e di LIM, computer in tutte le aule.

Nella sede di Via Trinchera le aule sono dotate di LIM e di una buona rete internet

### Vincoli

Non tutte le aule sono dotate di Digital Board e di pc funzionanti, con programmi da adeguare e software aggiornati. La rete internet, sebbene sia stata, più volte, ripristinata, risulta ancora inadeguata per soddisfare i bisogni didattici, probabilmente problemi legati a difficoltà strutturali e legate al territorio, non sempre, quindi, dipendenti dalla scuola. Le strutture per il funzionamento delle attività ordinarie (spogliatoi, laboratorio di Accoglienza, palestra e spazi esterni) dovrebbero essere ristrutturati per meglio soddisfare le esigenze degli utenti. Nella sede di Via Trinchera non sono presenti laboratori.





## Caratteristiche principali della scuola

### Istituto Principale

---

#### IPSAR "U.TOGNAZZI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	NARH250003
Indirizzo	VIALE ITALIA PARCO EUROPA POLLENA TROCCHIA 80040 POLLENA TROCCHIA
Telefono	0815303999
Email	NARH250003@ISTRUZIONE.IT
Pec	NARH250003@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito WEB	<a href="http://www.istitutoalberghierougotognazzi.edu.it/">www.istitutoalberghierougotognazzi.edu.it/</a>
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</li><li>• OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA</li><li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA</li></ul>

Totale Alunni 472

### Plessi

---

#### IPSAR " TOGNAZZI " SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

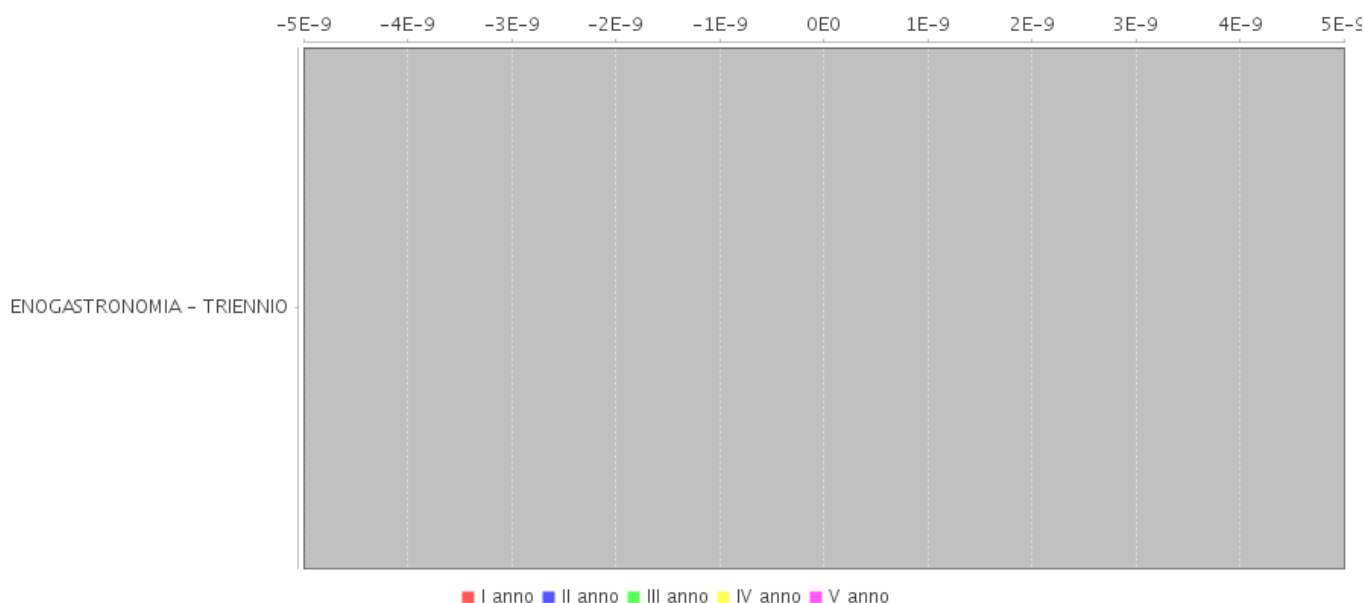


Codice NARH25050C

Indirizzo - POLLENA TROCCHIA

Indirizzi di Studio • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



## Approfondimento

Dall'anno scolastico 2017/18 l'istituzione scolastica lavora su 5 giorni come da delibera del Collegio Docenti e successivamente Consiglio d'istituto.

Dall'anno scolastico 2021/22 l'Istituzione scolastica è in reggenza per sotto-dimensionamento.

L'Istituzione scolastica, con verbale del dimensionamento della rete scolastica e programmazione dell'Offerta Formativa della Giunta Regionale del 13/12/2022, per l'a.s. 2023/24 ha avuto approvato un nuovo indirizzo: Servizi Culturali e dello Spettacolo.

Tale indirizzo costituisce una novità per l'istruzione professionale e permette al diplomato di intervenire nei processi di ideazione, progettazione, produzione e distribuzione dei prodotti audiovisivi e fotografici nei settori dell'industria culturale e dello spettacolo e dei *new media*, con riferimento all'ambito locale, nazionale e internazionale.



Il diplomato è capace di attivare e gestire processi applicativi e tecnico-espressivi, valutandone criticità e punti di forza. Produce, edita e diffonde in maniera autonoma immagini e suoni, adattandoli ai diversi mezzi di comunicazione e canali di fruizione: dal cinema alla televisione, dallo *smartphone* al *web*, dai *social* all'editoria e agli spettacoli dal vivo e ogni altro evento di divulgazione culturale.

Inoltre è stata chiesta l'apertura di una succursale dei servizi alberghieri presso la città di Pomigliano d'Arco.

## Allegati:

3H-Servizi-culturali-e-dello-spettacolo-QO-biennio-triennio-1.pdf



## Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	4
	Informatica	1
	Lingue	1
	Multimediale	1
	Cucina	2
	Pasticceria	1
	Accoglienza	1
	Sala Ristorante	2
	Bar didattico	1
	<b>Biblioteche</b>	Classica
<b>Aule</b>	Magna	1
<b>Strutture sportive</b>	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei laboratori	50
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	3
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	4
	PC e Tablet presenti in altre aule	28

### Approfondimento

---



L'istituto pur disponendo di spazi all'aperto, si impegna ad una continua sollecitazione nei confronti della città metropolitana per incoraggiare interventi di miglioramento, per offrire la possibilità agli studenti di fare attività sportiva all'aperto e in sicurezza.

Il laboratorio di accoglienza deve essere ristrutturato.

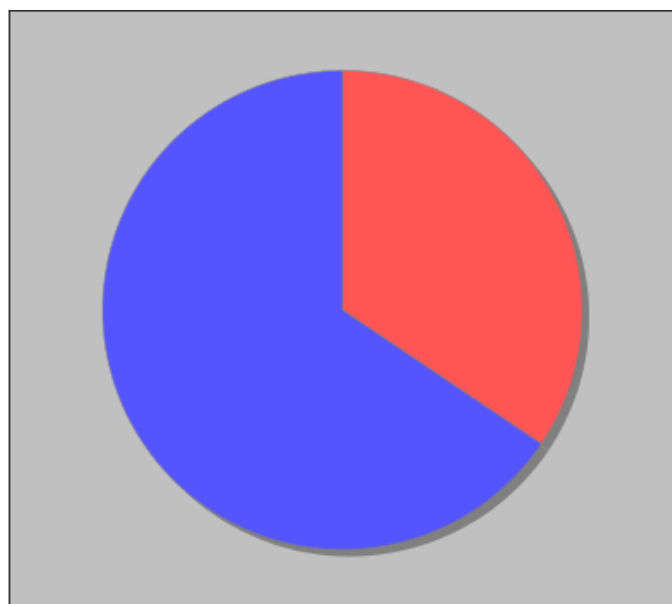


## Risorse professionali

Docenti	93
Personale ATA	25

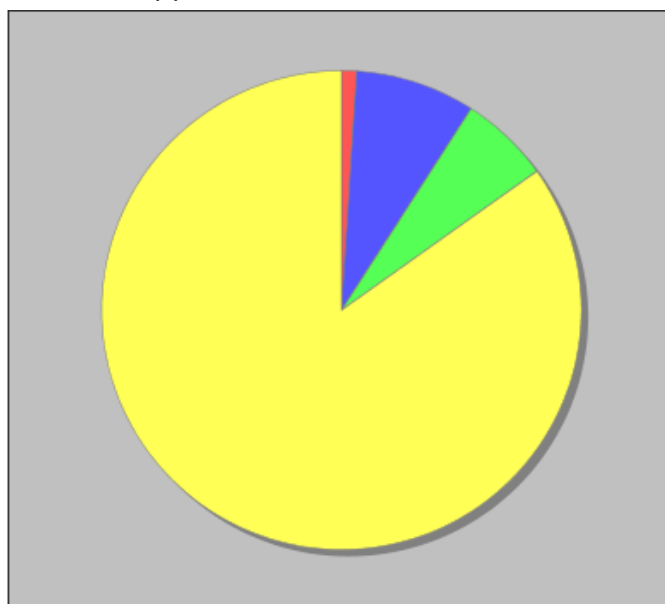
### Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo - 52
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola - 99

Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)



- Fino a 1 anno - 1
- Da 2 a 3 anni - 8
- Da 4 a 5 anni - 6
- Piu' di 5 anni - 84

### Approfondimento

Le risorse professionali che operano nell'Istituto sono caratterizzati in maggioranza da contratti a tempo indeterminato, garantiscono perciò una maggiore identità al profilo della scuola nelle sue sfumature culturali.

Purtroppo la scuola dall'a.s. 2021/22 è in reggenza.



## Aspetti generali

### Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

La scuola prende atto che i punti di partenza degli alunni sono diversi e si impegna a dare a tutti adeguate e differenziate opportunità formative per garantire il massimo livello di sviluppo possibile per ognuno.

Saranno individuati percorsi e sistemi funzionali al recupero, al potenziamento e alla valorizzazione del merito degli studenti.

La scuola, inoltre, dovrà garantire l'Unitarietà del sapere.

I risultati di apprendimento, indicati nel Profilo dello studente, dei percorsi scolastici, infatti, fanno riferimento agli obiettivi formativi specifici dei diversi gradi scolastici e delle loro articolazioni, ma promuovono anche un'impostazione pedagogica volta a superare la frammentazione e l'isolamento dei saperi e delle competenze.

#### Vision

L'istituto è aperto ai cambiamenti e alle innovazioni e vuole essere per tutta la "comunità educante" luogo accogliente, dinamico e formativo, in cui si maturino essi acquisiscono le competenze dell'etica di cittadino e di professionista del settore.

Vogliamo infatti trasferire negli alunni E in tutta la "comunità scolastica" valori e qualità per vivere la vita in modo responsabile e lavorare con professionalità.

#### Mission

L'istituto promuove il pieno sviluppo della persona umana, formando alunni con competenze tali da agire nel mondo come professionisti cittadini.

L'istituto quindi accoglie, educa, forma e orienta tra esperienza e innovazione l'alunno e



la **comunità scolastica** .

Nello specifico:

- valorizza le eccellenze, supporta le difficoltà, limita la dispersione e favorisce l'inclusione scolastica;
- incentiva la ricerca-azione e la didattica per progetti con attività laboratoriali;
- sviluppa reti di collaborazione con il territorio in un'ottica di senso comune di appartenenza e di opportunità mediante l'esperienza di PCTO;
- collabora con esperti esterni ed enti di formazione superiore per l'ampliamento dell'offerta formativa e indirizzare il curriculum professionale degli studenti.

Le nostre scelte strategiche

La nostra offerta formativa è progettata per farsi che gli studenti diventino professionisti del settore enogastronomico e turistico.

Tra i tradizionali indirizzi, già da anni, l'istituto promuove a partire dal triennio l'opzione "Prodotti dolciari artigianali industriali" al fine di rispondere alle esigenze del territorio.

Con l'applicazione della riforma degli studi professionali, abbiamo potenziato l'offerta formativa introducendo il progetto di compresenza in quelle discipline caratterizzanti il settore enogastronomico alberghiero attraverso il coinvolgimento delle lingue straniere, in particolare la lingua inglese.

Infine, l'Istituto, per gli alunni del corso diurno a rischio dispersione scolastica, propone come canale di riorientamento privilegiato il proprio corso serale al fine di consentirgli di ottenere il diploma con un percorso scolastico più adatto alle proprie esigenze.

In una scuola di tutti e per tutti, i punti salienti della Mission dell'Istituto sono:

- pari opportunità educative e di sviluppo personale e professionale, al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico;
- attenzione allo stare bene a scuola valorizzando il potenziale individuale;





- sviluppo della dimensione orientativa sviluppo della professionalità docente con particolare attenzione alla sperimentazione di nuove metodologie didattiche;
- sviluppo di un sistema di certificazione delle competenze;
- arricchimento dei curricula di studio.

La Vision dell'Istituto è diventare un punto di riferimento nel territorio in tutti i settori di proprio intervento.



## Priorità desunte dal RAV

### ● Risultati scolastici

---

#### Priorità

Diminuire l'abbandono e ridurre almeno del 5% la percentuale di alunni con valutazioni sufficienti

#### Traguardo

Ridurre la % di alunni con preparazione basica.

### ● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

---

#### Priorità

Potenziare i livelli di apprendimento degli studenti della Scuola in italiano e matematica e lingue straniere allineandosi ai risultati delle scuole con indice ESCS simile.

#### Traguardo

Ridurre la percentuale di alunni collocati nel livello 1-2 e implementare la percentuale di alunni collocati nei livelli 4-5 in linea con i benchmark forniti. Ridurre variabilità tra le classi

### ● Competenze chiave europee

---

#### Priorità

potenziare le capacità espressive, logiche e linguistiche



## Traguardo

Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali al miglioramento delle competenze espressive, logiche e linguistiche

## ● Risultati a distanza

---

### Priorità

Promuovere il raccordo organico e costante con i successivi segmenti formativi e con le famiglie per mappare i risultati scolastici e formativi a distanza

### Traguardo

Monitorare e analizzare gli esiti a distanza per implementare il processo di autovalutazione e di miglioramento della scuola



# Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

## Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
  - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
  - potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
  - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
  - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
  - potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
  - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
  - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle



## LE SCELTE STRATEGICHE

Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

PTOF 2022 - 2025

associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento



## Piano di miglioramento

### ● **Percorso n° 1: Didattica per competenze**

---

Le indicazioni nazionali per il curricolo e le raccomandazioni europee pongono una ineludibile importanza sulla didattica per competenze. Portare la didattica per competenze nella scuola non è immediato e richiede la formazione dei docenti e un cambio di mentalità da parte di tutto l'ambiente scolastico. Inoltre la valutazione delle competenze trasversali pone nuove problematiche da affrontare.

#### Obiettivi operativi

- formare gli insegnanti nella didattica per competenze;
- sperimentare e attuare nelle classi una didattica per competenze disciplinari e trasversali;
- sperimentare modalità di valutazione tramite compiti di realtà;
- creare un archivio didattico di prove di realtà all'interno dell'Istituto;
- favorire la cooperazione dei docenti;
- favorire la valutazione delle competenze trasversali.

#### Indicatori di valutazione

- partecipazione e frequenza ai corsi di aggiornamento e agli incontri di autoformazione;
- creazione e condivisione di prove di realtà anche pluridisciplinari;
- creazione di rubriche di valutazione.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

### ○ **Risultati scolastici**



## Priorità

Diminuire l'abbandono e ridurre almeno del 5% la percentuale di alunni con valutazioni sufficienti

## Traguardo

Ridurre la % di alunni con preparazione basica.

---

## Obiettivi di processo legati del percorso

---

### ○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Progettare percorsi di apprendimento, comuni per le varie discipline, sulle basi dei traguardi di competenza disciplinari e trasversali che gli studenti dovrebbero raggiungere nei diversi anni scolastici definite dal Consiglio dell'Unione Europea

---

### ○ **Ambiente di apprendimento**

Realizzare UDA attraverso l'uso di metodologie didattiche innovative

---

### ○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Aumentare il numero di collaborazioni con Enti formatori e di ricerca accreditati, reti di scuole, ect, per attivare azioni di ricerca-azione e di confronto/condivisione di buone prassi educativo didattiche

---



## Attività prevista nel percorso: Didattica Digitale

Tempistica prevista per la  
conclusione dell'attività

6/2024

Destinatari

Docenti

ATA

Studenti

Soggetti interni/esterni  
coinvolti

Docenti

ATA

Studenti

Consulenti esterni

Responsabile

Tra le competenze europee di cittadinanza vi sono le competenze digitali. Allo stato attuale, come premessa indispensabile, è necessario migliorare le infrastrutture hardware. Obiettivi operativi miglioramento delle dotazioni hardware: - rinnovo del laboratorio di informatica e possibilmente acquisto di un laboratorio mobile - implementazione della rete wireless alla scuola secondaria - miglioramento del cablaggio tramite cavo o tramite wireless - aumento delle classi, degli spazi comuni e dei laboratori di Digital Board uso di software: Uso del registro elettronico Uso di software professionalizzanti di settore

Risultati attesi

Una scuola digitalmente operativa.





## Principali elementi di innovazione

### Sintesi delle principali caratteristiche innovative

---

L'intento è quello di incentivare la creazione di **ambienti di apprendimento** adatti ad un utilizzo diffuso delle tecnologie nella quotidianità scolastica, al fine di intervenire nei processi formativi, in un'epoca di trasformazioni dei linguaggi della comunicazione e della diffusione dei saperi.

Con l'acquisizione degli elementi strutturali si prevede il conseguimento dei seguenti obiettivi:

favorire un **apprendimento attivo** attraverso pratiche di didattica laboratoriale (jigsaw, webquest, il cooperative learning, flipped classroom, peer education, ecc.) che consentano sia di migliorare le capacità relazionali nel gruppo, sia di operare a distanza con la possibilità di istituite forme di comunicazione anche da remoto, con lo scambio di informazioni, di materiali ricercati e scaricati dal web o prodotti in proprio e postati su piattaforme interattive, e con la possibilità di discuterne online, di creare archivi comuni e quant'altro utile alla realizzazione di ambienti innovativi di apprendimento;

favorire la **peer education** aiuta a superare le difficoltà di apprendimento attraverso la collaborazione tra pari, avvertita dagli studenti come più vicina alle loro consuete pratiche di comunicazione rispetto a didattiche trasmissive ancora molto diffuse e talvolta non coinvolgenti;

applicare la **didattica laboratoriale a tutte le discipline** in modo che esse risultino integrate in processi collegiali di progettazione ed interagiscano tra loro per facilitare gli apprendimenti e favorire l'acquisizione di competenze.

**Obiettivo generale** é quello di supportare e gradualmente sostituire le tradizionali modalità d'insegnamento (lezione frontale) che obbligano lo studente ad una fruizione passiva con metodologie più adatte ai 'nativi digitali';

#### Obiettivi specifici



- **Rafforzamento delle competenze chiave e di indirizzo;**
- **Inclusione digitale** : competenze digitali e fruizione di informazioni e servizi online tra studenti di contesti sociali svantaggiati / studenti BES, DSA e con disabilità;
- **Innovazione per il miglioramento continuo della qualità dell'offerta formativa e dell'apprendimento** , che garantisce agli studenti le competenze necessarie per un buon inserimento professionale e sociale, attraverso la collaborazione con le imprese e le università e lo sviluppo di percorsi di lifelong learning;
- **Sviluppare una riorganizzazione del tempo-scuola** permettendo uno scambio proficuo di informazioni e di contenuti didattici mediante Internet ed i servizi che offre. Supporto online per lo studio casalingo e miglioramento rapporto scuola-famiglia per facilitazioni legate alla comunicazione di informazioni.
- **Sviluppare una riorganizzazione della metodologia didattica**
  - implementando paradigmi didattici che necessitano di strumenti tecnologici e software didattici di supporto. Sviluppo della didattica laboratoriale e di Collaborative Learning proficuo, flipped classroom.
- **Innovazione curricolare** : tecnologie della comunicazione come strumento in grado di potenziare lo studio e i processi di apprendimento individuali
- **Uso di contenuti digitali** : la spinta all'innovazione e l'utilizzo degli strumenti digitali in classe connessi ad internet garantiscono la creazione di materiale scolastico multimediale.

## Aree di innovazione

---

### ○ PRATICHE DI VALUTAZIONE

Il miglioramento della qualità della didattica e della "professione insegnante" è uno dei principali obiettivi di tutti i sistemi d'istruzione europei.

Il nostro Istituto ha iniziato, nell'anno scolastico 2021-22, un percorso di autovalutazione ispirato ai principi di eccellenza del modello EFQM secondo il modello CAF che ha permesso lo sviluppo di nuove consapevolezze, offrendo ai docenti la possibilità di riflettere sul proprio operato



all'interno di un quadro logico e coerente, per riprogrammare e migliorare il proprio servizio. In questo nuovo scenario, la valutazione della scuola è risultata uno strumento di lavoro strategico, sia per la rendicontazione diffusa, sia per la riflessione sulle scelte effettuate, sulle attività svolte, sulle risorse utilizzate e sui risultati raggiunti nell'ambito dell'apprendimento. Il binomio tra attenzione ai risultati e alla qualità del servizio, ha spinto la nostra Istituzione scolastica a fare delle scelte per il miglioramento continuo in quanto attenta ai processi sociali e alle innovazioni educative, didattiche ed organizzative.

L'approccio sistemico alla valutazione ha influito sulle dinamiche dei processi di insegnamento, ha consentito di monitorare le variabili interne (l'istituto e la classe) per promuovere la qualità dell'istruzione.

Il PROCESSO AUTOVALUTATIVO si articola in: □ valutazione interna, volta ad apprezzare il raggiungimento di obiettivi specifici legati ad un preciso contesto operativo; □ valutazione esterna; □ rilevazione esterna degli esiti scolastici degli alunni di classe II e V da parte dell'INVALSI. □

Monitoraggio del P.T.O.F (legge 107/2015) ed eventuale revisione del piano a seguito della verifica di coerenza delle azioni con le priorità ed i macro-obiettivi. In particolare si valuteranno:

1) l'efficacia delle azioni didattiche intraprese sui propri studenti in relazione a:

- progressi compiuti nell'apprendimento e potenziamento degli esiti ( conoscenze, abilità e competenze)
- accrescimento della consapevolezza civica
- consapevolezza delle proprie capacità in relazione al proprio futuro di studio e/o lavoro;

2) l'efficienza organizzativa della scuola, in merito a:

attività e progetti in grado di realizzare gli obiettivi in base a: livelli di partenza, indicatori utilizzati, risultati attesi - risultati sull'utilizzo del personale nei vari ambiti (didattica, laboratori, sorveglianza...)



- livello di partecipazione
- rispetto delle scadenze
- funzionalità dell'orario, delle attrezzature, degli spazi
- percezione dell'efficacia dell'azione didattica rilevata.

La valutazione degli alunni conterà di tre momenti :

- Valutazione iniziale o diagnostica: individua il livello di partenza degli alunni, le caratteristiche motivazionali e le attitudini, al fine di accertare il possesso dei prerequisiti indispensabili per lo svolgimento dell'attività didattica. Avviene ad inizio anno scolastico e fa uso di prove di ingresso, osservazioni sistematiche e non, prove semistrutturate , prove oggettive criteriali d'Istituto per classi parallele.
- Valutazione in itinere o formativa: è finalizzata a cogliere informazioni analitiche e continue sul processo di apprendimento. Favorisce l'autovalutazione da parte dell'allievo sui propri processi, il controllo e la rettifica dell'attività di programmazione dell'insegnante al fine di attivare eventuali correttivi all'azione didattica e/o di progettare attività di rinforzo e recupero. Si basa su osservazioni sistematiche e autobiografie , prove di competenza, prove individuali, prove oggettive criteriali d'Istituto per classi parallele, libere elaborazioni.
- Valutazione finale o certificativa: serve per accertare in che misura sono stati raggiunti gli obiettivi nelle singole discipline, ed esprimere un giudizio sul livello di maturazione dell'alunno, tenendo conto sia delle condizioni di partenza sia dei traguardi attesi. E' prevista alla fine del quadrimestre e fine anno, a conclusione del percorso scolastico.



Consiste nell'attribuzione di voti numerici espressi in decimi. La certificazione delle competenze (fine primaria) è espressa mediante giudizio analitico.

La scuola, al fine di correlare azioni di efficace intervento ai traguardi di miglioramento previsti (la diminuzione del numero di alunni che si colloca a livello basso (L1-L2), la riduzione della varianza di risultato tra le classi, si propone:

- la raccolta dei dati rivenienti dalle Prove Criteriali iniziali, intermedie e finali d'Istituto;
- l'analisi ragionata degli esiti con l'indicazione delle aree di criticità e di quelle di risultato raggiunto;
- la correlazione degli esiti interni ai dati esterni rivenienti dalla restituzione INVALSI;
- la correlazione con i dati d'Istituto rivenienti dalla valutazione delle competenze disciplinari e trasversali degli alunni;
- la redazione di un Piano d'intervento e di autovalutazione in rapporto al target (obiettivo posto) e al trend (andamento negli anni), ma anche al benchmark secondo la logica del modello di Deming: Plan - Do - Check - Act.

## ○ **CONTENUTI E CURRICOLI**

La scuola avvicina il setting e le modalità educative a quelle esperienziali della vita quotidiana per contribuire allo sviluppo personale degli studenti, al loro inserimento sociale e introduce



l'abitudine alla cittadinanza attiva. Si propone di:

- intervenire sugli ambienti di apprendimento e di modificarli;
- stimolare la riflessione meta cognitiva sui processi di acquisizione delle conoscenze disciplinari;
- progettare ambienti di apprendimento, come contesti strutturati intorno ad un compito autentico;
- progettare la collaborazione in microgruppi di apprendimento come esperienza di partecipazione e di peer – education (attività a classi aperte e per gruppi di apprendimento);
- prevedere uscite sul territorio integrate nel curriculum di scuola e in mappe generatrici, incontri informali (caffè digitali e letterari, visite didattiche);
- curare l'integrazione e l'interazione con il Territorio e le Istituzioni, le Associazioni e le organizzazioni presenti in esso sia per condividere visioni strategiche sia per portare in esso la specificità culturale
- vedere nel territorio un'aula speciale dove poter curare e promuovere anche i valori della cittadinanza attiva e della convivenza civile



## LE SCELTE STRATEGICHE

Principali elementi di innovazione

PTOF 2022 - 2025

- curare l'integrazione con le famiglie nelle diverse specificità di compiti e di apporti propri nel lavoro che viene programmato.





## Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

- **“Piano Scuola 4.0 – Next Generation Classroom, le classi innovative”:** grazie alle risorse del “Piano Scuola 4.0”, questa istituzione scolastica potrà trasformare almeno la metà delle classi attuali, progettando nuovi ambienti e una nuova didattica secondo le proprie esigenze. Il minimo comune denominatore saranno arredi facilmente posizionabili, attrezzature digitali versatili, la rete wireless o cablata. Arredi facilmente posizionabili, attrezzature digitali versatili, la rete wireless o cablata.
- **“Piano Scuola 4.0 - Next generation labs, gli spazi per le professioni digitali del futuro”:** il piano si rivolge nello specifico alle scuole secondarie di secondo grado. L’obiettivo è la realizzazione di laboratori in cui studentesse e studenti possano sviluppare competenze digitali specifiche nei diversi ambiti tecnologici avanzati (come robotica, intelligenza artificiale, cybersicurezza, comunicazione digitale), anche attraverso attività autentiche e di effettiva simulazione dei luoghi, degli strumenti e dei processi legati alle nuove professioni.□ Detti laboratori sono un’opportunità per ampliare l’offerta formativa della scuola e devono essere disegnati coinvolgendo studenti, famiglie, docenti, imprese, università e Istituti tecnici superiori e integrandosi con i Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento (PCTO).□
- **“Avviso Investimento 1.2 “Abilitazione al cloud per le PA Locali”:** progetto PA DIGITALE 2026 del M.I. di cui ai fondi del PNRR circa l’investimento Pubblico per le PA locali e la Scuole, finanziato dall’Unione Europea. Gli interventi interesseranno una completa informatizzazione per la gestione dei servizi offerti amministrativo/contabili e di Alternanza Scuola Lavoro ed il loro trasferimento in telematico delle attività funzionali all’Istituto. Tali risorse saranno investite per l’avvio dei processi in CLOUD, sotteso il prossimo obbligatorio trasferimento dei dati in uso alla scuola per la sua fruizione in modalità telematica, non più in locale, di cui ai costi per l’avvio e la loro gestione.
- § **“Avviso Misura 1.4.1 “Esperienza del cittadino nei servizi pubblici”:** progetto PA DIGITALE 2026 del M.I. di cui ai fondi del PNRR circa l’investimento Pubblico per le PA locali e la Scuole, finanziato dall’Unione Europea. Gli interventi interesseranno una completa informatizzazione per la gestione dei servizi offerti amministrativo/contabili e di Alternanza Scuola Lavoro ed il loro trasferimento in telematico delle attività funzionali all’Istituto per la consultazione in sicurezza da parte dell’utenza della scuola e





## LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative previste in relazione alla  
&laquo;Missione 1.4-Istruzione&raquo; del PNRR

PTOF 2022 - 2025

la loro gestione, sotteso le procedure per la privacy. Tali risorse saranno investite per l'avvio dei processi di informatizzazione di cui trattasi, considerato l'obbligatorio trasferimento dei dati in uso alla scuola in modalità telematica non più in locale, di cui ai costi per l'avvio e la loro gestione



## Aspetti generali

L'Istituto Alberghiero "Ugo Tognazzi" di Pollena Trocchia (NA) presenta un percorso formativo che dura cinque anni e prevede un primo biennio che, oltre ad assolvere l'obbligo scolastico, affronta lo studio di aspetti generali propri dell'area comune di tutti gli istituti superiori attraverso lo sviluppo degli assi culturali: asse dei linguaggi, matematico, scientifico tecnologico, storico-sociale.

L'istituto lavora su 5 giorni (dal lunedì al venerdì) con delibera del CD e Consiglio d'Istituto, inoltre svolge attività extrascolastiche, a richiesta, il sabato e la domenica e durante le serate nei giorni infrasettimanali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze e abilità più strettamente spendibili nel campo lavorativo, mettendo i diplomati in grado di inserirsi nei processi produttivi e di servizio sapendosi gestire in modo sempre più flessibile e autonomo, come richiesto da una realtà professionale articolata, in continua e veloce evoluzione, cercando un dialogo tra una realtà locale e una visione globale.

Le articolazioni professionalizzanti sono tre: "enogastronomia" (cucina); "servizi di sala e di vendita" (sala bar); "accoglienza turistica" (ricevimento); l'opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali" (pasticceria) afferisce all'articolazione "enogastronomia".

Inoltre, dall'anno scolastico 2019/2020 è stato attivato il Corso serale per dare risposte che sta divenendo un'ottima opportunità non solo per gli adulti, ma anche per il rientro di quella fascia di studenti che rientrerebbero nel limbo dell'abbandono scolastico.

In linea con la Riforma dell'Istruzione Professionale, per il raggiungimento dei traguardi dell'area generale e di quella di indirizzo, il nostro istituto è strutturato secondo i seguenti indirizzi:

- enogastronomia
- pasticceria (prodotti dolciari artigianali e industriali)
- servizi di sala e di vendita
- accoglienza turistica



**Nell'articolazione "Enogastronomia"** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

**Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

**Nell'articolazione "Accoglienza turistica"** vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

**Nell'opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di curare la produzione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali con l'applicazione di tecniche tradizionali, innovative e creative nella manipolazione, trasformazione e presentazione dei prodotti; gestire le cotture, i sistemi di lievitazione, di conservazione e i confezionamenti dei prodotti dolciari e da forno dai tradizionali agli innovativi; intervenire nella progettazione di eventi per la realizzazione di prodotti dolciari e da forno per valorizzare il patrimonio delle tipicità e per i soggetti con specifici regimi dietetici.

**PERCORSO SERALE:** Il Diploma Statale di Istruzione Professionale ad indirizzo Alberghiero, alla conclusione del percorso, è valido a tutti gli effetti per il proseguimento degli studi presso qualsiasi Università. I percorsi di Servizi per l'Enogastronomia, permettono al corsista di affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici, con particolare riferimento all'aspetto innovativo e altamente qualificato del settore turistico. Le competenze maturate a seguito della frequenza al corso permetteranno al corsista di operare in strutture di ogni livello in modo di attivare e gestire in proprio qualificate imprese ristorative. Il corsista sarà in grado inoltre di operare fattivamente e proficuamente sia nell'ambito della valorizzazione della tradizione culinaria locale così come delle nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale.





## Traguardi attesi in uscita

### Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

---

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IPSAR "U.TOGNAZZI"	NARH250003
IPSAR " TOGNAZZI " SERALE	NARH25050C

#### Indirizzo di studio

---

- **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**
- **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**
- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- **ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

#### Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva



interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche

di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze





di filiera

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità

dei prodotti

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni

e servizi in relazione al contesto

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche

necessità dietologiche

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

## Approfondimento

---

Il **percorso formativo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**, della durata di cinque anni, fornisce agli studenti specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali relative alla produzione, erogazione e commercializzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera:

1. utilizzare le nuove tecnologie e tecniche a supporto dei processi produttivi dell'azienda turistico-ristorativa, nell'ottica del perseguimento di obiettivi di innovazione, redditività e marketing;
2. operare efficacemente nel sistema di qualità relativo alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, mirando all'ottimizzazione della qualità e della sostenibilità del servizio;
3. selezionare, controllare e utilizzare le materie prime in relazione alle esigenze della clientela e al risultato prefissato, tenendo in considerazione gli standard igienico-sanitari e gli aspetti merceologici, chimico-fisici, nutrizionali, sensoriali e gastronomici, anche mediante l'effettuazione di analisi chimiche, merceologiche e microbiologiche;
4. applicare le norme vigenti, nazionali e internazionali, attinenti la conduzione dell'esercizio, la



sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, l'accessibilità, la sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, la tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

5. gestire le relazioni in lingua madre o lingua straniera, utilizzando tecniche di comunicazione orientate al cliente e finalizzate al raggiungimento della massima soddisfazione della clientela e della relativa fidelizzazione;

6. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

7. attivare presso la clientela e gli stakeholder interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale per la tutela e la salvaguardia del patrimonio artistico, culturale, ambientale e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio;

8. curare la pianificazione e la realizzazione di eventi volti alla valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale ed artigianale del territorio e alla promozione della tipicità dei suoi prodotti;

9. curare la produzione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali con l'applicazione di tecniche tradizionali, innovative e creative nella manipolazione, trasformazione e presentazione dei prodotti; valorizzare e promuovere le tipicità locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera, in un'ottica di sviluppo dell'offerta integrata, nel rispetto dei principi di sostenibilità, eticità e accessibilità;

10. curare gli aspetti gestionali e amministrativi della conduzione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore elaborare autonomi progetti formativi e/o professionali, anche in forma di creazione d'impresa e dell'auto impiego nei processi di "job creation", nell'ottica di assunzione di responsabilità di un proprio progetto professionale e di vita.

Nuovo indirizzo: Professionale per i Servizi culturali e dello spettacolo

E' una novità per l'istruzione professionale e permette al diplomato di intervenire nei processi di ideazione, progettazione, produzione e distribuzione dei prodotti audiovisivi e fotografici nei settori dell'industria culturale e dello spettacolo e dei new media, con riferimento all'ambito locale, nazionale e internazionale.

Il diplomato è capace di attivare e gestire processi applicativi e tecnico-espressivi, valutandone criticità e punti di forza. Produce, edita e diffonde in maniera autonoma immagini e suoni,





adattandoli ai diversi mezzi di comunicazione e canali di fruizione: dal cinema alla televisione, dallo smartphone al web, dai social all'editoria e agli spettacoli dal vivo e ogni altro evento di divulgazione culturale.

### Competenze

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato sarà in grado di :

- Individuare, valorizzare e utilizzare stili e linguaggi di specifici mercati e contesti espressivi in cui si colloca un prodotto culturale e dello spettacolo in prospettiva anche storica.
- Realizzare prodotti visivi, audiovisivi e sonori, anche in collaborazione con Enti e Istituzioni pubblici e privati, in coerenza con il target individuato
- Realizzare soluzioni tecnico-espressive funzionali al concept del prodotto.
- Padroneggiare le tecniche di segmentazione dei materiali di lavorazione e dei relativi contenuti dell'opera, per effettuarne la coerente ricomposizione nel prodotto finale.
- Valutare costi, spese e ricavi delle diverse fasi di produzione, anche in un'ottica autoimprenditoriale, predisponendo, in base al budget, soluzioni funzionali alla realizzazione.
- Operare in modo sistemico sulla base dei diversi processi formalizzati nei flussogrammi di riferimento
- Progettare azioni di divulgazione e commercializzazione dei prodotti visivi, audiovisivi e sonori realizzati
- Gestire il reperimento, la conservazione, il restauro, l'edizione e la pubblicazione di materiali fotografici, sonori, audiovisivi nell'ambito di archivi e repertori di settore.

### Sbocchi professionali

- Attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi, di registrazioni musicali e sonore
- Attività di programmazione e trasmissione
- Pubblicità e ricerche di mercato
- Attività ed eventi di intrattenimento e di divertimento artistiche, culturali, sportive
- Attività creative, artistiche, culturali e di intrattenimento.

### È adatto a chi...

- Ha interesse per la comunicazione e le tecnologie utili per l'elaborazione dei suoni e delle immagini utilizzate nel mondo della fotografia, del cinema, della televisione, del teatro e dei new media
- Vuole operare nella pianificazione e realizzazione dei servizi collegati con attività culturali,



artistiche e di organizzazione di eventi

**Se...**

- sei consapevole dell'importanza dei servizi di produzione dei prodotti audiovisivi e fotografici per lo sviluppo del panorama artistico-culturale italiano ed internazionale, in tutte le sue espressioni
- sei appassionato di strumentazioni digitali, audio-video, luci
- vuoi diventare esperto nei processi gestionali di produzione e distribuzione del prodotto audiovisivo e fotografico

**Dopo il diploma?**

Potrai lavorare come professionista nei ruoli tecnici dei settori della cinematografia, radio, televisione e fotografia e della comunicazione di massa, operatore audio, operatore video, assistente di produzione, operatore luci, grafico

Potrai continuare gli studi scegliendo un'Istituto Tecnici Superiori dell'Ambito "tecnologie innovative per i beni e le attività culturali o Tecnologie della informazione e della comunicazione" oppure scegliendo il corso universitario più idoneo alle tue caratteristiche.

**Allegati:**

DIMENSIONAMENTO RETE SCOLASTICA E PROGRAMMAZIONE OFFERTA FORMATIVA - A.S. 2023-2024.pdf



## Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003  
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TERZA PRODOTTI DOLCIARI

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA BIENNIO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
<b>- SETTORE SALA E VENDITA</b>					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	6	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



## ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TERZA SALA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	2	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	5	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE





## Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TERZA ACCOGLIENZA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	2	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	2	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	5	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003  
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**



QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUARTA ENOGASTRONOMIA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	0	1	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	6	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	4	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	3
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003  
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUARTA SALA E VENDITA



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	0	2	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	5	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	4	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUARTA PRODOTTI DOLCIARI

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	0	1	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	3	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	2	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	1	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	5	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	0	1	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4





Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	5	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	1	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	2	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	0
SCIENZE INTEGRATE	1	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA- QUINTA ENOGASTRONOMIA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	4	3	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	1	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	5
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - QUINTA SALA E VENDITA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	5	5	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	1	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA- QUINTA ACCOGLIENZA TURISTICA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	5	5	4
ARTE E TERRITORIO	0	0	2	1	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE	1	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA- QUINTA PRODOTTI DOLCIARI

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4





Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	3	3	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	1	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	2	2	7	5	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TERZA PRODOTTI DOLCIARI

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	3	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	2	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	2	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	5	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSAR "U.TOGNAZZI" NARH250003 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TERZA ENOGASTRONOMIA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE	2	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)					
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	4	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	2	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

### CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

#### Idea chiave

Ripensare l'agire e l'abitare dell'uomo attraverso l'acquisizione di stili di vita sostenibili per un nuovo rapporto con: *sé stessi, con gli altri, con la natura, con le cose, con la mondialità.*

L'azione formativa punterà attraverso la pluridisciplinarietà a porre gli argomenti come "problema", la ricomposizione del sapere permetterà di attivare la trasversalità di questo insegnamento.

Il curriculum quindi non si presenta come un contenitore rigido, ma come uno strumento <<*per un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva [...]. Ogni disciplina è, di per sé, parte*



*integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno*>> (Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica).

Il curriculum di Educazione civica contribuirà al raggiungimento del profilo d'uscita del **tecnico della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera** per proseguire sia negli studi, sia entrare nel mondo del lavoro. Nella sua attivazione si atterrà e contribuirà all'osservanza del Regolamento d'Istituto, all'acquisizione delle competenze chiave europee, della progettazione e stipula del "Patto di corresponsabilità" e potrà essere determinante per il raggiungimento delle priorità del RAV.

### Macro tematiche

1. **COSTITUZIONE**, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
2. **SVILUPPO SOSTENIBILE** (Agenda 2030), educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;
3. **CITTADINANZA DIGITALE**.

### Tematiche generali

1. Costituzione e Istituzioni dello Stato Italiano;
2. Documenti fondanti e fondamentali dell'UE, Documenti degli Organismi Internazionali;
3. Diritti umani, integrazione, legalità e contrasto alle mafie;
4. Lavoro, economia e istruzione per la valorizzazione dei talenti;
5. Educazione allo sviluppo sostenibile (Agenda 2030 / Mobilità sostenibile, Smart city, Resilienza, ecc.);
6. L'universo "cibo" (Educazione alimentare, cibo e pianeta, diritto alla nutrizione, ecc.);
7. Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale (Paesistico, artistico, culinario, ecc.);
8. Salute e benessere (Sport, prevenzione, life skills, ecc.);
9. Cittadinanza digitale (Rispetto della privacy, tutela del diritto d'autore, cyberbullismo);
10. Volontariato e Terzo settore (Protezione civile, Associazionismo, Territorio).

### Obiettivi generali

1. Sviluppare la conoscenza della Costituzione Italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea;
2. Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto al lavoro, diritto all'istruzione, alla salute e al benessere della persona;
3. Determinare un rinnovato rapporto attraverso l'etica nei confronti delle cose, delle persone degli animali, della natura (del cibo), dei



popoli;

4. Condurre alla consapevolezza di azioni quotidiane e professionali di tutela, conservazione e valorizzazione del Patrimonio culturale con particolare riferimento a ciò che contribuisce alle eccellenze in campo enogastronomico e di accoglienza turistica;
5. Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società;
6. Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri.

### Sviluppo del Curricolo e aspetti organizzativi

**Esempio:**

	<b>1 - 2</b>
<b>Tematica generale</b> >	<b>Costituzione e Istituzioni dello Stato Italiano. Documenti fondanti e fondamentali dell'UE, Documenti degli Organismi Internazionali</b>
<b>Argomento-i disciplinare-i / pluridisciplinare-i</b>	Da esplicitare nella Programmazione disciplinare e o nel C.d.C.
<b>Ore</b>	33
<b>Obiettivo generale del Curricolo di Educazione civica</b>	Sviluppare la conoscenza della Costituzione Italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea
<b>Disciplina/e</b>	Diritto ed economia – Storia – Inglese- Francese/Spagnolo
	1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi





<b>Competenze dell'area generale</b>	della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociale professionali
<b>Competenze di indirizzo in uscita</b>	//
<b>Goals / Agenda 2030</b>	8, 16, 17
<b>Periodo dell'anno scolastico:</b>	Quadrimestre
<b>Biennio - Triennio</b>	Discipline scelte dal CdC
<b><i>Pecup</i></b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>· Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e Nazionale</li><li>· Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li><li>· Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro;</li><li>· Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li></ul>	

L'insegnamento dell'Educazione Civica prevede 33 ore minime per un totale nel quinquennio non inferiore alle 165 ore.

Le ore che si intenderanno utilizzare sono individuate all'interno del monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti, eventualmente anche utilizzando le flessibilità possibili nell'ambito dell'autonomia. (art.2 comma 3 legge 92/2019).

L'individuazione dell'orario di questo curriculum è legata ai percorsi disciplinari e pluridisciplinari riferiti alle varie tematiche, mentre il tempo da dedicare agli aspetti educativi di fondo coincide con l'intero periodo scolastico.

Per garantire una visione unitaria sarà individuato un Referente per l'istituto con il compito di formarsi e formare i docenti coinvolti nel curriculum e inoltre di essere punto di riferimento per i Dipartimenti disciplinari.

Per ciascuna classe, invece, tra i docenti a cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione civica, sarà individuato un docente con compiti di regia



che potrà coincidere con la figura del coordinatore di classe, il quale formulerà la proposta di voto in decimi, accogliendo elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento.

Ad inizio anno scolastico, il CdC e le discipline individuano gli argomenti da affrontare periodizzando e quantizzando gli interventi sia a livello disciplinare che pluridisciplinare.

## Valutazione

**La valutazione nella sua azione formativa si presenta sulla base di livelli di acquisizione riguardante i diversi elementi che conducono alle competenze non sottovalutando anche ciò che riguarda atteggiamenti e competenze.**

Criteri individuati:

- Conoscere i principi della convivenza (regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza, ecc.);
- Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali;
- Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale;
- Conoscere il patrimonio culturale in una visione locale identitaria (prodotti enogastronomici dop, percorsi naturalistici, itinerari storico-artistici, ecc.) e globale di relazione e arricchimento tra popoli e culture (cucina etnica, cibo, arte e religione);
- Conoscere le dinamiche dell'equilibrio in campo economico, ambientale, sociale;
- Individuare e riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti affrontati nelle diverse discipline:
- Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline;
- Saper riferire e riconoscere a partire dall'esperienziale fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone derivanti



- dalla Costituzione, dalle Carte internazionali, dalle leggi;
- Saper riferire, riconoscere ed elaborare le principali soluzioni in campo di tutela, resilienza e valorizzazione del territorio;
  - Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità;
  - Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità;
  - Attuare e mantenere stili di vita rispettosi e sostenibili verso sé stessi, gli altri, le cose, l'ambiente, la natura, la mondialità (risorse naturali, beni comuni, salute, benessere e sicurezza);
  - Operare nelle attività laboratoriali e di PCTO con atteggiamento responsabile (sicurezza, riduzione dello spreco, utilizzo materiali a impatto zero, preferenza per prodotti a km 0, ecc.).

## **Allegati:**

Competenze di cittadinanza.pdf



## Curricolo di Istituto

### IPSAR "U.TOGNAZZI"

---

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

Approfondimento

#### **CURRICOLO DI SCUOLA**

L'identità culturale, educativa e progettuale che caratterizza l'istituto si esprime nel curricolo elaborato dalla scuola, sempre nel rispetto delle indicazioni nazionali e delle linee guida, e nelle caratteristiche del processo di apprendimento/insegnamento posto in essere.

La strutturazione del curricolo tiene in dovuta considerazione la molteplicità delle motivazioni e dei bisogni formativi ed educativi degli alunni concretamente rilevati. Nello specifico si occupa dei BES, incluse le aspettative degli studenti capaci e meritevoli, della molteplicità degli stili di apprendimento, delle attese espresse dalle famiglie e dal contesto territoriale, della necessità di garantire un corretto e continuo orientamento e ri-orientamento in funzione dell'occupability o del sereno proseguimento degli studi post-secondari.

La valorizzazione della persona umana, la crescita educativa, culturale e professionale e la formazione del cittadino europeo, rappresentano i cardini



fondanti il nostro Piano dell'Offerta Formativa Triennale. In quanto Istituto Professionale, la Scuola è impegnata a fornire agli alunni che la frequentano, le conoscenze e gli strumenti critici e metodologici che li mettano in grado di affrontare la continua e rapida evoluzione delle tecnologie e dei sistemi formativi attraverso competenze professionali approfondite, aggiornate e spendibili nel settore turistico e della ristorazione nazionale e internazionale.

## **EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**

### **Curricolo Verticale**

Il curricolo della scuola rientra nel processo di definizione degli apprendimenti delineati dal corpo docente ed è frutto di un intenso lavoro collettivo, che ha coinvolto per più di un anno tutti i docenti dell'Istituto; esso è l'espressione della libertà di insegnamento e dell'autonomia scolastica e al tempo stesso esprime le scelte della comunità professionale docente e l'identità dell'Istituto.

La stesura del curricolo è avvenuta secondo quanto disposto nelle Linee guida per gli Istituti tecnici e professionali e rappresenta, per il corpo docente, uno strumento didattico utile per lo sviluppo e l'organizzazione della ricerca e per l'innovazione educativa.

Nel curricolo si trovano esposti i nuclei fondanti e i contenuti imprescindibili intorno ai quali il legislatore ha individuato un patrimonio culturale comune condiviso.

Le Linee Guida in merito a tale patrimonio sono state recepite dalla scuola attraverso un percorso di analisi che ha portato alla redazione del curricolo; esso è suddiviso per indirizzo e articolato in sezioni, ciascuna dedicata ad una disciplina o ad un ambito disciplinare.

Ogni sezione è nata dall'attività concertata dei docenti componenti i singoli Dipartimenti ed espone il profilo disciplinare per l'intero arco temporale previsto per l'insegnamento/apprendimento della materia.





### **Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali**

Le aspettative che la società e le istituzioni nutrono nei confronti della scuola sono sempre più ampie; ad essa sono attribuiti compiti e responsabilità che nella realtà quotidiana rappresentano vere e proprie sfide nel formare l'alunno – cittadino-professionista, nel rispondere alle istanze delle famiglie, nella ricaduta positiva sull'intera comunità sociale, compiti che vanno ben oltre le conoscenze e le abilità riferite al mero ambito disciplinare. In tal contesto si ritengono qualificanti per l'Offerta Formativa, gli interventi relativi alle sottoindicate aree

#### **AREA UMANISTICA:**

- Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano e alle lingue dell'Unione europea;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informativo;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con BES;
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni;
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come seconda lingua;
- definizione di un sistema di orientamento.

#### **AREA LINGUISTICA:**

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche;
- attuazione di percorsi in micro lingua;
- realizzazione di attività formative propedeutiche al conseguimento delle certificazioni;
- realizzazione di progetti di scambio culturale e linguistico (gemellaggi);
- varie forme di mobilità degli studenti, dei docenti e del personale (ERASMUS)



#### **AMBITO SCIENTIFICO MATEMATICA:**

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni;
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti.

#### **CITTADINANZA E LEGALITA':**

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle diversità e delle differenze, anche di genere, il dialogo fra culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni anche con BES.

#### **AMBITO LABORATORIALE:**

- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;



- incrementare e valorizzare il territorio locale mediante la promozione di una geografia turistico enogastronomica, coniugata con la riscoperta della storia e dell'arte che connotano la nostra identità territoriale e nazionale.

## **SALUTE**

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano;
- costruzione di percorsi di studio volti alla cultura della prevenzione potenziamento delle discipline inerenti all'alimentazione e approfondimento degli aspetti legati alla nutrizione e alle intolleranze alimentari. Particolare spazio va dato alla progettazione di percorsi formativi di contrasto alle dipendenze ed alle più frequenti situazioni di devianze giovanili.

## **SICUREZZA**

Obiettivi prioritari sono:

- un'attenta e costante attività di monitoraggio delle situazioni di rischio degli edifici che permetta di ridurre le situazioni di rischio e favorisca la serena agibilità degli ambienti scolastici;
- progettazione e realizzazione di percorsi di informazione e di formazione volti a favorire sia l'acquisizione di una complessiva cultura della sicurezza sia l'assunzione di specifici comportamenti corretti in caso di emergenze fisiche;
- progettazione e realizzazione di percorsi di formazione specifica del nostro Istituto sia per docenti che per studenti.

## **VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE**

- Progettare viaggi e visite di istruzione che si inseriscano in maniera omogenea e trasversale in un percorso didattico - culturale;
- progettare viaggi e visite di istruzione che favoriscano l'incontro degli





studenti con il patrimonio storico e artistico del territorio, regionale, nazionale ed europeo, al fine di favorire l'apertura alle diverse storie ed identità culturali;

- progettare viaggi e visite di istruzione professionalizzanti.

## **INNOVAZIONE DIGITALE E DIDATTICA LABORATORIALE**

Promuovere lo sviluppo delle competenze digitali dell'intera comunità scolastica, anche mediante la cooperazione con: Università, Associazioni, organismi del terzo settore, imprese ed enti datoriali. Il potenziare gli strumenti didattici, laboratoriali ed amministrativi necessari a migliorare anche l'attività amministrativa della scuola, favorendo l'innovazione tecnologica, in linea con PNSD.

## **ORIENTAMENTO E PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI**

La scuola, anche in collaborazione con enti esterni, aziende ed associazioni di settore dovrà:

- garantire agli allievi l'informazione più adeguata sugli sbocchi professionali ed occupazionali e sulle opportunità di apprendimento offerti dal sistema di istruzione e formazione anche superiore, collegati alle diverse scelte formative;
- fornire agli studenti strumenti per l'autoanalisi dei propri interessi e attitudini, al fine di consentire una scelta consapevole dei percorsi di studio e/o di lavoro e lo sviluppo di una capacità di autovalutazione dei risultati da conseguire;
- garantire una comunicazione puntuale alle scuole del primo ciclo di istruzione e alle famiglie;
- organizzare attività di stage e percorsi di ASL, in modalità integrativa e/o aggiuntiva; organizzare attività di impresa simulata;
- organizzare visite alle imprese del territorio;
- organizzare interventi di esperti e di imprenditori del territorio;



- documentare e certificare le competenze acquisite in ambito professionale per la costruzione del curriculum dello studente.

### **PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE E REGIONALE 2014/2020**

La nostra scuola dovrà cogliere le opportunità offerte dalla partecipazione ai Bandi PON e POR. Partendo dal RAV, mediante la predisposizione di un Piano di miglioramento, su un'autodiagnosi dei fattori di criticità, sarà possibile costituire l'insieme di proposte di azioni (FSE – FESR) con cui la scuola intende affrontare le esigenze proprie e della comunità di riferimento, attraverso gli interventi previsti dalla Programmazione dei Fondi Strutturali Europei nei suoi diversi assi.

### **PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI E ATA II PTOF** deve prevedere:

- percorsi formativi finalizzati al miglioramento delle professionalità, all'innovazione tecnologica, agli stili di insegnamento, alla valutazione, alla gestione del clima di classe e della relazione con studenti e famiglie;
- percorsi formativi per il personale ATA volti ad accrescere le competenze digitali utili alla progressiva dematerializzazione dei processi e degli atti amministrativo-contabili, nell'ottica di una migliore efficienza organizzativa del servizio.

### **TERRITORI E RETI**

Nella progettazione e realizzazione delle attività, in linea con le finalità formative ed educative della comunità scolastica e con gli obiettivi specifici della progettazione didattica la scuola dovrà avviare o accrescere reti e partnership con istituzioni, enti ed associazioni operanti sul territorio.

### **UTILIZZO DELLA QUOTA DELL'AUTONOMIA**

La nostra scuola, in base al decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017, per il rilancio dell'istruzione professionale, punta ad aumentare la qualità educativa, la



consapevolezza e la responsabilità dei futuri operatori. La scuola con più insegnanti tecnico-pratici, in piena integrazione con gli insegnanti curricolari, offre a suoi studenti gli strumenti per crescere e costruirsi un futuro in ulteriori percorsi di studio o direttamente nel mondo del lavoro.

In base a tali presupposti e indicazioni il quadro orario delle classi prime e seconde, utilizzando la quota dell'autonomia e avvalendosi della compresenza di diverse discipline, raggiunge 33 ore settimanale per i percorsi IP e leFP con alcune variazioni, mentre per il triennio ne sono previste 32 così come si evince dai quadri orari.



## Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

### ● PROGETTO PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO - P.C.T.O.\_ E PROJECT WORK

#### DESCRIZIONE

La legge di Bilancio 2019 ha disposto la ridenominazione dei percorsi di **alternanza scuola lavoro** di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, in **"percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"** (d'ora in poi denominati PCTO) e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono attuati per una durata complessiva rideterminata in ragione dell'ordine di studi (licei, istituti tecnici e istituti professionali) nell'arco del triennio finale dei percorsi. I percorsi rendono effettivi da un lato un approccio centrato sulle competenze, che vuol dire migliorare le abilità di base, dall'altro investire in competenze più complesse le cui caratteristiche sono state rimodulate per assicurare resilienza e capacità di adattamento. Un'importanza a parte meritano **le competenze personali e sociali** comprendenti le soft skill, ovvero le competenze trasversali e trasferibili attraverso la dimensione operativa del fare: capacità di interagire e lavorare con gli altri, capacità di risoluzione di problemi, creatività, pensiero critico, consapevolezza, resilienza e capacità di individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili per affrontare la complessità e l'incertezza dei cambiamenti, preparandosi alla natura mutante delle economie moderne e delle società complesse. Nei percorsi PCTO assume un ruolo e una funzione rilevante **l'orientamento**, definito come un ***"processo continuo che mette in grado i cittadini di ogni età, nell'arco della vita, di identificare le proprie capacità, le proprie competenze e i propri interessi, prendere decisioni in materia di istruzione, formazione e occupazione, nonché gestire i propri percorsi personali"***. Il processo di orientamento, che si configura come diritto permanente finalizzato a promuovere l'occupazione attiva, la crescita economica e l'inclusione sociale, rappresenta, nel panorama italiano dell'istruzione e della formazione, parte integrante del percorso educativo, a partire dalla scuola dell'infanzia. I PCTO, che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-



orientamento. Attraverso il protagonismo attivo dei soggetti in apprendimento, si sviluppa la capacità di operare scelte consapevoli, si sviluppa un'attitudine, un "abito mentale", una padronanza sociale ed emotiva. Costruire ed esprimere competenze auto-orientative, quindi, facendosi arbitro del proprio destino, è tanto più importante di fronte alla velocità delle trasformazioni tecnologiche considerato il progressivo acuirsi dello sfasamento tra la capacità formativa e la rapidità evolutiva delle professionalità, con un sostanziale disallineamento di competenze.

#### **DURATA**

La normativa attualmente in vigore, stabilisce in **210 ore** la durata minima triennale dei PCTO negli istituti professionali e, il loro essere **condizione per l'ammissione** agli esami di Stato, così come stabilito dal Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62. I percorsi sono inquadrati nel contesto più ampio dell'intera progettazione didattica, chiarendo che non possono essere considerati come un'esperienza occasionale di applicazione in contesti esterni dei saperi scolastici, ma costituiscono un aspetto fondamentale del piano di studio.

#### **MODALITA'**

La modalità scelta dall'Istituto è PRESSO STRUTTURA OSPITANTE, facendo riferimento a strutture particolarmente qualificanti dal punto di vista professionale, site sul territorio sia locale che nazionale, per una durata di almeno 4 settimane.

#### **PROGETTO PCTO DELL'ISTITUTO**

Tutti gli indirizzi del nostro Istituto, benché caratterizzati da un curriculum specifico che li contraddistingue, tendono a fornire una preparazione di base non settoriale, ma critica ed aperta all'interdisciplinarietà e ciò implica una naturale apertura alla realtà nella sua complessità e nei suoi molteplici aspetti, sociali, culturali, economici, artistici, e comunicativi. Il mondo della scuola è chiamato ad operare nella consapevolezza che, per uno sviluppo coerente e completo della persona, è importante ampliare e diversificare i luoghi, i tempi e le modalità di apprendimento: nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) l'educazione formale e l'esperienza di lavoro si combinano in un unico progetto formativo che viene pensato, realizzato e valutato in cooperazione tra scuola e mondo del lavoro.

#### **OBIETTIVI GENERALI DEL PROGETTO**

Il percorso intende:

- Sviluppare le competenze chiave europee di cittadinanza;
- valorizzare e potenziare le vocazioni personali, gli interessi specifici, gli stili di apprendimento le doti di reattività, organizzazione e relazione individuali;
- essere di stimolo allo sviluppo di nuove competenze e di diverse capacità di impegno;
- orientare lo studente ad una scelta futura consapevole e motivata;
- avvicinare il mondo della scuola e del lavoro concepiti come attori di un





unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del bagaglio culturale e professionale dei giovani;

- realizzare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo educativo e culturale;
- aiutare gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa
- rendere consapevoli i giovani del legame tra la propria realizzazione futura come persone e le conoscenze e le competenze acquisite nel corso della propria esperienza formativa;
- stimolare gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nell'impresa o nell'ente ospitante;
- potenziare la capacità di problem solving e problem posing.

### **competenze trasversali**

Competenza personale, sociale e capacità d'imparare a imparare Consiste nella capacità di riflettere su se stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole ed inclusivo.

Competenza in materia di cittadinanza Si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

Competenza imprenditoriale Si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

### **DESTINATARI E TEMPI DI SVOLGIMENTO**

Classi coinvolte: classi del secondo biennio e del quinto anno, a partire dalle classi terze  
Durata: il progetto, che prevede almeno 210 ore per ogni studente, avrà durata annuale



### STRUTTURA DEI PERCORSI

<p>A. PROGETTAZIONE DEL PERCORSO</p>	<p><b>Il Consiglio di classe:</b> definisce i traguardi formativi dei percorsi, sia in termini di orientamento, sia in termini di competenze trasversali, operando una scelta nel repertorio di competenze contenuto nel PTOF e tenendo conto del Programma di Educazione civica; ciascun docente, nella definizione della programmazione disciplinare, individua le competenze da promuovere negli studenti attraverso i PCTO coerenti con il proprio insegnamento e coerenti con le scelte del Consiglio di Classe.</p>
<p>B. ATTIVITÀ DI FORMAZIONE/PROGETTO/LABORATORIO</p>	<p>Le attività si svolgeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- durante il periodo delle attività didattiche e potranno essere realizzate sia in orario curricolare che extracurricolare;</li><li>- di norma nelle classi terze e quarte e nelle classi quinte;</li></ul> <p>Attività per tutti gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Incontro propedeutico sui temi generali del mondo del lavoro</li><li>· Formazione sulla salute e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (corso base di 4 ore e corso specifico di 8 ore)</li></ul> <p>Attività diverse per indirizzo di studi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Visite ad enti o ad aziende, se consentite dalla emergenza epidemiologica o, quando possibile, a distanza, attraverso apposita strumentazione</li><li>· Attività di laboratorio presso enti, se consentite dalla emergenza epidemiologica</li></ul>
	<p>Attività facoltative: Partecipazione a workshop, progetti, gare e</p>



	concorsi, organizzati in presenza/online Incontri con esperti di settore
C. EVENTUALE ATTIVITÀ DI STAGE PRESSO AZIENDE ED ENTI PUBBLICI E PRIVATI	Le eventuali attività di stage si svolgeranno: <ul style="list-style-type: none"><li>- prevalentemente durante l'attività didattica/nel periodo di svolgimento delle lezioni, in orario curricolare e/o in orario extracurricolare</li><li>- nei periodi di sospensione delle attività didattiche, qualora vi siano esigenze particolari che impongano periodi diversi da quelli fissati nel calendario delle lezioni (es. periodo estivo)</li><li>- di norma nelle classi terze e quarte ed eventualmente nelle classi quinte.</li></ul>
D. VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PCTO	La valutazione avviene in coerenza con quanto previsto dalle Linee Guida nazionali emanate dal MIUR e prevede: <ul style="list-style-type: none"><li>- una valutazione, in sede di scrutinio, da parte di ciascun docente coinvolto in fase di programmazione, relativamente al livello di possesso delle competenze promosse attraverso i PCTO e ricollegate alla propria disciplina di insegnamento in fase di programmazione. Tale valutazione diviene parte integrante del voto di profitto della disciplina coinvolta;</li><li>- una valutazione complessiva che ricade nel voto di comportamento, che si fonda anche sugli elementi forniti al consiglio di classe dai docenti delle materie coinvolte;</li><li>- il monitoraggio da parte del tutor esterno e di quello interno dello stato di avanzamento del percorso sia in itinere che in fase conclusiva per fornire al Consiglio di Classe gli elementi necessari per valutare le competenze in uscita e i comportamenti tenuti dallo studente.</li></ul>

### PROJECT WORK





A partire dalla classe seconda, i PCTO possono prevedere l'attuazione di Project Work cioè di progetti volti a potenziare tutte le competenze trasversali quali la capacità di lavorare in autonomia e quella legata alla risoluzione di problemi.

Il project work è una metodologia didattica che si ispira al principio del learning by doing (imparare facendo).

Gli studenti e le studentesse coinvolti nei Project Work sviluppano progetti in contesti reali simulati, guidati dai loro insegnanti.

La metodologia consente agli studenti e alle studentesse di prendere contatto con problematiche organizzative, operative, relazionali, presenti nel contesto lavorativo e formativo.

Per ogni Project Work vengono definiti:

- gli obiettivi generali del progetto;
- l'indice di trasversalità (discipline coinvolte);
- i destinatari (target di riferimento);
- l'argomento (topic);
- i contenuti (attività);
- i risultati e i prodotti per la valutazione;
- tempi e luoghi di realizzazione;
- le risorse che verranno impiegate, con valutazione finale e riconoscimento e certificazione delle ore di PCTO.

## Modalità

---

- Impresa Formativa Simulata (IFS)
- PCTO presso Str. Ospitante e IFS



Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

## Soggetti coinvolti

---

- "Ente Privato (EPV)

## Durata progetto

---

- Triennale

## Modalità di valutazione prevista

---

### La Valutazione

I percorsi di alternanza scuola-lavoro vanno valutati utilizzando strategie che permettono l'accertamento di processo e di risultato. L'attenzione al processo, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente. L'esperienza nei diversi contesti operativi, indipendentemente dai contenuti dell'apprendimento, contribuisce, infatti, a promuovere le competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali della persona. Le modalità e gli strumenti di valutazione da utilizzare sono svariati e vanno adattati al percorso svolto (ad esempio le prove esperte, le schede di osservazione, i diari di bordo). La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, viene attuata dai docenti del Consiglio di classe, tenuto conto delle attività di valutazione in itinere tra cui quelle svolte dal tutor esterno, sulla base degli strumenti predisposti. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della



## **L'OFFERTA FORMATIVA**

**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)**

PTOF 2022 - 2025

valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi. Il giudizio scaturirà dalla valutazione di elaborati grafici, verifiche scritte, relazioni sia scritte che orali, schede di osservazione, ecc. I risultati finali della valutazione operata dall'istituzione scolastica vengono sintetizzati nella certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti.



## Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

### ● La tecnologia nel ristorante della scuola

La digitalizzazione nel laboratorio di enogastronomia e sala bar

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

#### Risultati attesi

Finalizzata a promuovere ed ad accrescere le competenze digitali nel settore professionale

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

#### Risorse materiali necessarie:

**Laboratori**

Con collegamento ad Internet

Cucina

Pasticceria



	Sala Ristorante
	Bar didattico
Aule	Magna
	Aula generica

## ● Progetto Eventi

Attività di creazione e progettazione di eventi aperti al territorio e con la collaborazione di associazioni, enti in convenzione

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

Competenze trasversali e professionali

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

## ● Progetto sportello matematico

---

Il progetto rientra tra le iniziative tese a garantire all'utenza interventi didattici ed educativi integrativi e di arricchimento dell'offerta formativa

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

## Risultati attesi

---

Innalzare il tasso di successo scolastico

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno



### ● BAR DIDATTICO

---

Recupero e potenziamento delle competenze professionali. Attività pratica nel Bar della scuola

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

#### Risultati attesi

---

Arricchimento del background culturale

Destinatari

Gruppi classe

### ● Potenziamento Linguistico

---

Certificazione linguistica in Inglese e Francese





### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

### Risultati attesi

---

Acquisizione delle certificazioni linguistiche

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interne ed esterne

### ● Progetto Giornale Scolastico

---

Gestione di una pagina di giornale locale. Cadenza mensile

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia





dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

## Risultati attesi

---

Conoscenza del mondo giornalistico enogastronomico e turistico

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno ed esterno

## ● Crea il Logo della Scuola

---

Concorso interno sulla creazione del logo della scuola



## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

## Risultati attesi

---

Logo della scuola

Risorse professionali

Interno

## ● Teatro e Accoglienza

---

L'esperienza della drammatizzazione, occasione per lo sviluppo e la formazione della persona.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori



- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

## Risultati attesi

---

Socializzazione e atteggiamenti consapevoli

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interni ed Esterni

## ● Potenziamento

---

Attività di recupero e potenziamento formativo

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini



- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

## Risultati attesi

---

attività di consolidamento e potenziamento formativo

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

## ● Orientarsi

---

Orientamento in entrata, continuità ed in uscita

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
  - prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

## Risultati attesi

---

Aumentare le iscrizioni e la conoscenza della scuola sul territorio

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Esterno



## Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

### ● Ri-CONOSCO me nel territorio

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia
- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio dalla cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE
- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



#### Obiettivi economici

- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico

- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

- Acquisire competenze green

## Risultati attesi

Far acquisire agli studenti le competenze trasversali (comunicative organizzative e relazionali) per costruire un progetto di studio e lavoro sulle proprie attitudini e potenzialità, creando una cultura di impresa, superando il dislivello tra le conoscenze e competenze acquisite, con quelle richieste dal mondo del lavoro, competenze finalizzate all'orientamento dei giovani per l'inserimento nei vari ambiti delle attività professionali in diversi settori. Gli obiettivi sono quindi divulgare progetti e iniziative di Educazione Alimentare, per diffondere, presso i consumatori di tutte le età la conoscenza dell'agricoltura e dei suoi prodotti nell'ottica di una alimentazione sana e consapevole; conoscere la progettazione sostenibile e le certificazioni energetico-ambientali degli edifici; conoscere la riqualificazione energetico-ambientale del patrimonio edilizio esistente; Conoscere la sostenibilità del territorio. Le nuove forme di energia alternativa. Le tecniche di trasformazione del "prodotto territorio" che fanno uso di materiali compatibili con la salute dell'uomo e dell'ambiente, sostanze naturali, facilmente degradabili o riciclabili; operare nei settori dell'ospitalità e nei settori enogastronomici, della gestione del territorio, della costruzione e riqualificazione dell'ambiente, della progettazione di prodotti e spazi rispondenti alle esigenze di benessere psicofisico.





### Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

### Collegamento con la progettualità della scuola

---

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

### Informazioni

---

#### **Descrizione attività**

Progetto finalizzato a far comprendere in che modo il cibo influisca sulla nostra vita e sul territorio, valutandone l'influenza su specie e habitat e analizzando le tendenze alimentari del consumatore odierno, il suo stile di vita e il relativo impatto sulla sostenibilità alimentare. L'educazione alimentare va infatti affrontata in una prospettiva ampia, attraverso un approccio didattico nuovo, creativo e, soprattutto, interdisciplinare, capace di scoprire la tematica 'cibo' da diverse angolature e capace di favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali attraverso la conoscenza ed il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente o legati alla tradizione e cultura del territorio rurale. Il percorso si propone di informare gli studenti sull'impatto ambientale





del consumo di cibo ed acqua. L'obiettivo principale è quello di indirizzare i giovani verso un comportamento di consumo alimentare consapevole e sostenibile, che eviti quindi sprechi di cibo e che prediliga la scelta di alimenti di stagione e a km0. Il percorso fornisce allo studente tutte le informazioni necessarie per essere consapevole delle proprie scelte alimentari, dalla scelta del prodotto in sé alla scelta dell'imballaggio, in riferimento all'impatto che queste hanno sull'ambiente. L'ultima parte del percorso mette in evidenza il forte legame che esiste tra il cibo e la regione in cui questo è stato ideato, nel contesto territoriale di appartenenza.

Contenuti:

La dieta mediterranea: peculiarità. Cosa prevede la dieta mediterranea. La dieta mediterranea UNESCO

- Mangiare sostenibile
- Dieta mediterranea: sostenibilità, salute e identità territoriale
- Dieta mediterranea: perché è nata proprio nel mediterraneo,
- 10 consigli per un'alimentazione sostenibile;
- Il consumo sostenibile Km 0;
- Perché seguire la stagionalità di frutta e verdura;
- La rintracciabilità degli alimenti
- Differenza tra 'tracciabilità' e 'rintracciabilità';
- Software di tracciabilità/rintracciabilità cibo, approvata la legge antisprechi: premiato chi non butta spreco alimentare, si butta 4 volte la quantità di cibo per sfamare 800 milioni di persone la doggy bag contenuti e contenitori: le nuove frontiere del packaging packaging: 10 azioni per ridurre i rifiuti da imballaggio nella gdo cultura, cibo e tradizioni I piatti tipici regione per regione Itinerario.
- Le 10 città dove assaggiare i piatti più famosi d'Italia Italia, i piatti regionali.
- Origini, ricette, e dove mangiarli al meglio.

Percorso esperienziale con attività di laboratorio

Per una presentazione mirata e funzionale del progetto "RI-CONOSCO me e il territorio": comunicazione ed educazione alimentare, sono previsti i seguenti percorsi formativi laboratoriali: □



- Cibo ed emozioni,
- Percorso storico,
- Il laboratorio scientifico in classe □
- Dieta mediterranea,
- Prodotti tipici □
- Etichetta, pubblicità, consumi □
- Sicuri a tavola.
- Dal convenzionale al biologico □ I
- I vino, gli alcolici e i giovani
- percorsi escursionistici a Km 0

Per ciascun percorso verrà presentata una mappa che ne illustra i concetti principali e le relazioni significative, gli obiettivi formativi e le attività. La funzione delle mappe consiste nel proporre agli studenti collegamenti tra contenuti e concetti in ciascun percorso formativo. Per ogni percorso formativo verrà suggerita una bibliografia minima, un supporto immediato per approfondire temi e problematiche connessi agli argomenti trattati. Il percorso prevederà la possibilità di visitare i luoghi e le strutture di produzione agroalimentare: fattorie, frantoi, cantine, mulini, forni, pastifici, caseifici, presenti nel territorio. Oltre a fornire occasioni di studio, si creeranno le condizioni per una conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agroalimentare, realizzando un efficace orientamento scolastico e professionale, utile alla scelta del futuro corso di studi. Il progetto potrebbe coinvolgere le "Fattorie didattiche", per mettere in contatto le scuole con le fattorie, offrire servizi e consulenze e creare una rete organizzativa e informatica tra scuole e fattorie.

#### Verifica e valutazione

Gli strumenti di monitoraggio previsti consentiranno la rilevazione di elementi sia quantitativi che qualitativi. Si prevede la somministrazione regolare di questionari di soddisfazione degli allievi e di valutazione dei docenti per un accurato controllo dei livelli di qualità tenuti nel corso. Inoltre, a metà ed al termine di ogni modulo è previsto lo svolgimento di test di apprendimento atti a certificare che le competenze acquisite siano conformi ed adeguate agli obiettivi formativi individuati dal progetto. La valutazione in itinere sarà finalizzata ad individuare tempestivamente gli elementi di criticità, per intervenire con opportune azioni di miglioramento dello sviluppo del progetto. In particolare saranno presi in considerazione tre livelli di indagine:



- reale attuazione delle azioni progettuali e rispetto alla modalità dei tempi previsti dai documenti di avvio e degli eventuali seguenti documenti programmatori;
- raggiungimento degli obiettivi generali previsti;
- raggiungimento degli obiettivi di efficacia ed efficienza specifici per ogni azione.

## Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie
- Esterni

## Tempistica

- Triennale

## Tipologia finanziamento

- Fondi PON
- Fondi POR
- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica



## Attività previste in relazione al PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: Rete LAN  
AMMINISTRAZIONE DIGITALE

- Digitalizzazione amministrativa della scuola

### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Utilizzatori Utenti della scuola.

Risultati attesi:

- Fornire ai Docenti e agli allievi accesso a risorse utili alla didattica (Internet, E-learning, ecc.);
- Facilitare la nuova didattica digitale collaborativa e co-costruttiva, mettendo a disposizione degli utenti le classi virtuali funzionanti anche in assenza di collegamento ad Internet;
- Fornire ai docenti l'accesso al Registro Elettronico, con priorità rispetto ad altre applicazioni che utilizzano Internet, per non rallentare la normale attività didattica;
- Fornire una infrastruttura affidabile e sicura che consenta a docenti ed allievi di utilizzare a scuola anche i dispositivi personali (tablet e PC), senza rischi di poter arrecare danni o manomissioni sulla rete;
- Vietare l'accesso a contenuti non adatti all'ambiente scolastico;
- Consentire priorità al traffico utile alla didattica, come il registro elettronico, all'accesso dei Docenti rispetto agli alunni, limitare il traffico pesante ed inutile (ad es. aggiornamenti automatici di tablet e PC) durante le lezioni;
- Realizzare nell'area amministrazione del dominio active directory;
- Realizzare tutte le Opere civili accessorie alla fornitura di cablaggio; • Garantire la gestione e manutenzione on site delle postazioni di lavoro:



Ambito 1. Strumenti

Attività

- altro.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: SOFTWARE GESTIONALI  
DI SETTORI  
DIGITALE, IMPRENDITORIALITA' E  
LAVORO

- Un curriculum per l'imprenditorialità (digitale)

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati  
attesi**

Tutti gli allievi del triennio e Docenti di settore.

Risultati attesi: Ampliamento delle conoscenze imprenditoriali.

Ambito 3. Formazione e  
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: DIDATTICA DIGITALE  
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati  
attesi**

I destinatari sono gli utenti della scuola.

Risultati attesi: innovazione didattica



## Valutazione degli apprendimenti

### Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

IPSAR "U.TOGNAZZI" - NARH250003

IPSAR " TOGNAZZI " SERALE - NARH25050C

### Criteri di valutazione comuni

La valutazione dell'apprendimento degli alunni è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente" come riconosce il Regolamento di coordinamento delle norme vigenti per la valutazione (DPR 122 del 22 giugno 2009) e come ribadisce la Circolare Ministeriale 94 del 18 ottobre 2011. Il nostro istituto, sempre nell'ottica del processo di miglioramento del proprio approccio formativo, ha analizzato a fondo gli esiti forniti dal RAV e da quest'analisi ha tratto le necessarie valutazioni per la propria strategia didattica e valutativa. Si è posta particolare attenzione alla valutazione didattica intesa come stima dei processi e degli esiti dell'apprendimento, tenendo conto delle tendenze, del rapporto costi/benefici, dei macro- indicatori, del peso delle variabili geografiche e territoriali.

Oggi di fronte ad una pluralità di sedi e di offerte, gli utenti (i genitori) ed i committenti (le istituzioni pubbliche) sono diventati più esigenti e selettivi nei confronti della formazione; tendono ad utilizzare criteri di comparazione tra costi e benefici; si interrogano sulla sua produttività "culturale"; in fondo, assumono un continuo, anche se inconsapevole, atteggiamento valutativo. In questo quadro, il terreno della valutazione può rappresentare l'occasione per ricostruire un rapporto positivo tra scuola e territorio, territorio e società civile.

#### Finalità della valutazione degli apprendimenti

La valutazione del processo insegnamento-apprendimento si propone di:

- individuare i livelli di apprendimento degli studenti in relazione agli obiettivi e alle finalità disciplinari fissate dalla programmazione;
- evidenziare carenze e aree di difficoltà che richiedono interventi di rinforzo;
- verificare e migliorare in itinere il processo di insegnamento-apprendimento;





attivare capacità di autovalutazione da parte degli studenti e orientare a scelte autonome e consapevoli;  
far emergere potenzialità e attitudini da coltivare.

#### Prove di verifica e loro pianificazione

In tutte le discipline, anche in quelle che prevedono la sola valutazione orale o pratica, si può fare ricorso a diverse tipologie di verifica scritta ed orale (non meno di due per quadrimestre), volte ad evidenziare i livelli di profitto e ad avviare gli studenti ad una più oggettiva valutazione dello studio personale. Le tipologie delle verifiche adottate, i relativi parametri di valutazione e il peso di ciascuna tipologia di verifica sono dettagliatamente esplicitate nella programmazione dei singoli docenti e dalle griglie di valutazione condivise.

In particolare i test d'ingresso si svolgeranno come segue:

classi prime: somministrazione prove INVALSI di terza media;

classi seconde: somministrazione prove INVALSI;

classi terze: prove desunte dalla banca dati INVALSI;

classi quarte/ quinte: prove conformi a quelle dell'esame di Stato (prove strutturate e semi-strutturate, elaborazioni saggistiche e sviluppo di problemi complessi).

I Consigli di classe concordano di non effettuare di norma più di tre prove alla settimana che comportino una valutazione per l'intera classe, e non più di una al giorno, salvo contingenze particolari.

#### Momenti di valutazione

Scandiscono l'anno scolastico i seguenti momenti di valutazione:

valutazione sommativa di fine primo quadrimestre (seconda metà di gennaio) con elaborazione del piano degli interventi di recupero;

valutazione sommativa di fine secondo quadrimestre (scrutinio di fine anno): determina il giudizio di promozione / non promozione, o di sospensione del giudizio;

valutazione integrativa di luglio/settembre: il Consiglio di classe valuta i risultati conseguiti dagli studenti nelle prove integrative, formula il giudizio finale che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione alla frequenza della classe successiva e l'attribuzione del credito scolastico.

Alla fine del primo Biennio viene rilasciata copia, a richiesta dello studente interessato, della certificazione dei livelli di competenza raggiunti, nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per coloro che hanno compiuto il diciottesimo anno d'età è rilasciata d'ufficio.

#### Valutazione sommativa e formativa di fine anno

Lo scrutinio di fine anno costituisce un atto valutativo complesso affidato ai Consigli di classe che, presieduti dal Dirigente Scolastico, analizzano il livello di preparazione raggiunto dai singoli alunni e



le competenze acquisite sul piano cognitivo, relazionale e operativo.

A tal fine si considerano:

la situazione di partenza;

l'andamento nel tempo del livello di preparazione e di partecipazione dello studente, monitorato nella quotidiana azione didattica, anche al di fuori degli specifici momenti di verifica;

gli esiti di un congruo numero di verifiche effettuate durante l'ultimo quadrimestre (le differenti tipologie di verifiche concorrono in modo diverso a definire il voto finale);

l'esito delle verifiche di eventuali corsi di recupero effettuati durante l'anno.

Recupero debiti formativi

In linea con le disposizioni (D.M. n.80 del 03/10/07) che regolano il recupero dei debiti formativi il nostro Istituto attua le modalità seguenti:

realizzazione di interventi di recupero in itinere, in orario curriculare;

realizzazione di interventi di recupero in orario extracurriculare.

Il Collegio dei docenti definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento. Tali criteri e modalità sono riscontrabili nella tabella per la valutazione sommativa in allegato.

## **Allegato:**

Competenze trasversali.pdf

## **Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica**

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I





docenti della classe e il Consiglio di Classe si avvalgono di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curricolo dedicata all'educazione civica. Per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 la valutazione dell'insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze che il Collegio dei docenti, nella propria autonomia, ha individuato e sarà utilizzata un'apposita griglia che è parte integrante del presente curricolo.

## **Allegato:**

ed\_civica\_griglia\_di\_valutazione\_.pdf

## **Criteri di valutazione del comportamento**

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti della classe e il Consiglio di Classe si avvalgono di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curricolo dedicata all'educazione civica. Per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 la valutazione dell'insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze che il Collegio dei docenti, nella propria autonomia, ha individuato e sarà utilizzata un'apposita griglia che è parte integrante del presente curricolo.



## **Allegato:**

griglia\_di\_valutazione\_del\_comportamento\_da\_5\_a\_10\_.pdf

## **Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva**

Per quanto riguarda i criteri di ammissione alla classe successiva, il Collegio si attiene a quanto deliberato:

- Assenze max. stabilite (25% sul monte ore annuale), ore 272 per il biennio del percorso IP e leFP.
- Assenze max, stabilite ( 25% sul monte ore annuale), ore 264 per tutte le altre classi.

### **CRITERI SPECIFICI DA ADOTTARE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA**

Sono ammessi alla classe successiva gli studenti che, in sede di scrutinio finale, conseguono un voto di comportamento (voto di condotta) non inferiore a sei decimi e una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline (art. 4, comma 5, d.P.R. 122/09 e art. 193, comma 1 d.lgs. 297/94).

### **CRITERI SPECIFICI DA ADOTTARE PER I CASI DI SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO**

Ai sensi del d.m. 80/07, dell'o.m. 92/07 e dell'art. 4, comma 6, del d.P.R. 122/09, " tenuto conto della possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline interessate, entro il termine dell'anno scolastico (31/08), mediante lo studio personale svolto autonomamente o attraverso la frequenza di appositi interventi di recupero", il Consiglio di classe sospende la formulazione del giudizio finale nei confronti degli studenti che non abbiano raggiunto gli obiettivi minimi in un massimo di 3 discipline per le classi seconde, terze e quarte.

Per quanto concerne il BIENNIO UNIFICATO la valutazione al primo anno sarà intermedia e seguirà le direttive della Nota MIUR 11981 del 4/06/2019, salvo nuove comunicazioni ministeriali ufficiali e ferma restando la validità dell'anno scolastico rispetto al numero di ore di assenza.

Per quanto riguarda i debiti che si riferiscono alle classi seconde, si attendono ulteriori delucidazioni dal MIUR.

In tal caso il Consiglio di classe assegna i debiti e provvede a predisporre le attività di recupero che si svolgeranno, secondo un calendario e con modalità che saranno comunicate alle famiglie, nei mesi di giugno, luglio.

Gli studenti per i quali si adotti il giudizio di sospensione della promozione dovranno:



1. Seguire i corsi di recupero programmati dall'Istituto dopo il termine degli scrutini, o presentare la dichiarazione dei genitori di non avvalersene;
2. Provvedere autonomamente allo studio delle discipline per le quali l'Istituto non sia in grado di organizzare corsi di recupero (oltre a quelli già programmati), per motivi di non raggiungimento del gruppo di alunni di almeno 15; di disponibilità finanziarie; di tempi; di personale docente.
3. Sostenere, secondo modalità e tempi che saranno comunicati dopo gli scrutini, prove destinate a verificare il raggiungimento almeno degli obiettivi minimi di conoscenze e di competenze.

Il Consiglio di classe, alla luce delle verifiche effettuate e sulla base di una valutazione complessiva dello studente, in sede di integrazione dello scrutinio finale, delibererà l'ammissione o la non ammissione alla frequenza della classe successiva.

1. In caso di esito positivo saranno pubblicati all'albo dell'Istituto i voti riportati in tutte le discipline con l'indicazione "ammesso";
2. In caso di esito negativo il relativo risultato sarà pubblicato all'albo dell'Istituto con la sola indicazione "non ammesso".

Per gli studenti del secondo anno per i quali sia stata espressa una valutazione positiva in sede d'integrazione dello scrutinio finale verrà effettuata la certificazione delle competenze.

Nei confronti degli studenti per i quali sia stata espressa una valutazione positiva in sede d'integrazione dello scrutinio finale al termine del terzultimo e penultimo anno di corso, il Consiglio di classe procederà altresì all'attribuzione del punteggio del credito scolastico nella misura prevista dalla tabella A allegata al d.lgs 62/2017.

#### CRITERI SPECIFICI DA ADOTTARE PER I CASI DI NON PROMOZIONE (SCRUTINIO DI GIUGNO)

Risultano non promossi:

1. Gli studenti che, in sede di scrutinio finale, presentano una votazione riferita al comportamento (voto di condotta) inferiore a sei decimi;
2. Gli studenti (dal secondo anno in poi) che presentano insufficienze gravi in più discipline (almeno 3), o anche non gravi, ma diffuse (almeno 4), tali da non potere, a giudizio del Consiglio di classe, essere recuperate:
  - Perché lo studente non è in grado di organizzare il proprio studio in modo autonomo e coerente, così da risanare le incertezze e le carenze riscontrate nelle diverse discipline;
  - Perché anche l'eventuale attivazione di interventi di recupero non consentirebbe allo studente di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto sui quali è risultato carente entro l'inizio dell'anno scolastico successivo.
3. Gli studenti che presentano insufficienze gravi in almeno due materie e meno gravi in altre (almeno due), dovute:
  - Ad un atteggiamento negativo per mancanza di impegno e continuità nello studio;
  - A mancanza di progressione nei risultati;



- A mancanza di rispetto delle regole e delle consegne.

Per tali studenti la cui preparazione complessiva risulta incerta e/o lacunosa in diverse discipline e non si ritiene possibile che tali lacune siano risanate, né mediante lo studio estivo, né mediante interventi di recupero, sarà necessaria la permanenza per un ulteriore anno nella stessa classe, in modo da consentire loro anche una più responsabile maturazione personale.

4. Gli studenti che non hanno conseguito il limite di frequenza minimo, comprensivo delle deroghe riconosciute, come riportato nel Regolamento assenze approvato con delibera n°3 del Collegio Docenti del 10/09/2019 e riportate, con integrazioni, nel documento allegato al verbale del Collegio Docenti n.2. del 08/09/20.

Ai genitori degli studenti la cui promozione è sospesa e rinviata ai sensi del d.m. 80/07, dell'O.M.92/07 e dell'art. 4 del d.P.R. 122/09, nonché alle famiglie degli allievi non promossi, sarà trasmessa, come disposto dalla vigente normativa, una lettera d'informazione sulla situazione che ha determinato la delibera del Consiglio di classe e, per gli studenti la cui promozione sia stata sospesa, anche sulle modalità di svolgimento dei corsi di recupero e delle prove di verifica. Tale lettera sarà preceduta da comunicazione telefonica da parte del coordinatore della classe a conclusione dello scrutinio.

#### CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

Gli studenti del terzo anno del percorso leFP accedono all'esame di Qualifica Regionale, fermi restando il vincolo del non sfioramento del tetto massimo di assenze e della sufficienza nella valutazione del comportamento, se in sede di scrutinio ottengono la sufficienza nelle discipline di indirizzo ed hanno completato il monte ore previsto di ASL, attuale PCTO.

## **Allegato:**

GRIGLIE DI Valutazione.pdf

## **Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato**

Così come previsto dal D.lgs. 62/2017, sono ammessi agli esami di Stato, salvo quanto previsto dall'articolo 4 comma 6 del DPR 249/1998, gli studenti in possesso dei seguenti requisiti:

- a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, salvo le deroghe previste dall'articolo 14, comma 7, del DPR n. 122/09;
- b) aver conseguito la sufficienza (6) in tutte le discipline, fatta salva la possibilità per il consiglio di



classe di ammettere l'alunno, con adeguata motivazione, anche con un voto inferiore a sei decimi in una disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto.

c) aver conseguito la sufficienza nel voto di comportamento.

Il D.lgs. 62/2017, tra i requisiti di ammissione, prevede anche la partecipazione alle prove Invalsi e lo svolgimento dell'alternanza scuola-lavoro.

#### Ammissione candidati esterni

Sono ammessi, in qualità di candidati esterni, coloro i quali sono in possesso di uno dei seguenti requisiti:

compiano il diciannovesimo anno di età entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrino di aver adempiuto all'obbligo di istruzione;

siano in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto, indipendentemente dall'età;

siano in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento o siano in possesso di diploma professionale di tecnico (conseguito al termine dei corsi di istruzione e formazione professionale, ai sensi dell'art. 15 del decreto legislativo n. 226/05);

abbiano cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso prima del 15 marzo.

Anche per i candidati esterni sono previsti come requisiti d'ammissione la partecipazione alla prova Invalsi e lo svolgimento dell'alternanza scuola lavoro.

## Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il credito scolastico tenendo conto dei seguenti indicatori:

1. il profitto
2. l'assiduità della frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari, quali le attività aggiuntive organizzate dall'Istituto e i corsi PON.
4. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa.

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate.

Alunni promossi dopo il superamento dei debiti formativi.

### **Allegato:**

Credito scolastico e credito formativo a.pdf







## Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

### Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

---

#### Inclusione e differenziazione

##### Punti di forza:

L'attività di inclusione per gli alunni con BES sono ben strutturate, grazie alla realizzazione di un'organizzazione educativa/didattica personalizzata, sia negli obiettivi sia nei percorsi formativi. La scuola elabora un Piano Annuale per l'Inclusività; ha un Gruppo di Lavoro per l'Inclusione (G.L.I.); all'interno del GLO redige e valuta il PDP e il PEI per gli alunni con disabilità. Nei Consigli di classe i docenti: rilevano i bisogni educativi speciali; predispongono e valutano, con monitoraggio iniziale, in itinere e finale i PDP; progettano e realizzano percorsi inclusivi e attivano una didattica personalizzata per realizzare percorsi di apprendimento significativi, valorizzare le diversità di ogni alunno. La scuola ha organizzato un progetto che realizza percorsi di lingua italiana per gli studenti stranieri da poco residenti in Italia.

##### Punti di debolezza:

Pochi insegnanti specializzati con contratto a tempo indeterminato. Poche implementazioni di attività destinate ai temi interculturali e/o valorizzazione delle diversità; scarso coinvolgimento attivo delle famiglie di origine straniera

### Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

---

Dirigente scolastico  
Docenti curricolari  
Docenti di sostegno  
Personale ATA  
Specialisti ASL  
Associazioni  
Famiglie  
Studenti





## Definizione dei progetti individuali

---

### Processo di definizione dei Piani Educativi

#### Individualizzati (PEI)

Il Processo di definizione del PEI fa seguito alla Diagnosi Funzionale e al Profilo Dinamico Funzionale, strumenti contenuti nella legge 104/92 e nel DPR 24 febbraio 1994, per l'integrazione scolastica degli alunni con certificazione di handicap, ai sensi della legge 104/92. È il documento nel quale vengono descritti gli interventi integrati ed equilibrati tra di loro, predisposti per l'alunno in situazione di handicap, in un determinato periodo di tempo, ai fini della realizzazione del diritto all'educazione e all'istruzione, di cui ai primi quattro commi dell'art. 12 della legge n. 104 del 1992. (D.P.R. 24/02/1994). Individua gli obiettivi di sviluppo, le attività, le metodologie, le facilitazioni, le risorse umane e PEI - materiali i tempi e gli strumenti per la verifica; tiene presenti i progetti didattico-educativi, riabilitativi e di socializzazione individualizzati, nonché le forme di integrazione tra attività scolastiche ed extrascolastiche.

#### Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Il PEI va redatto entro il primo bimestre di scuola, cioè entro il 30 novembre di ogni anno scolastico, si verifica periodicamente, viene redatto e predisposto congiuntamente dal gruppo docente della classe dell'alunno, dall'insegnante specializzato, con la collaborazione degli operatori socio-sanitari e della famiglia. Nella predisposizione del PEI va considerato: il presente nella sua dimensione trasversale: la vita scolastica, la vita extrascolastica, le attività del tempo libero, le attività familiari. il futuro, nella sua dimensione longitudinale: cosa potrà essere utile per migliorare la qualità della vita della persona, per favorire la sua crescita personale e sociale. Questo è ciò che si noi intendiamo quando parliamo di "PEI nell'ottica del Progetto di Vita".

#### Modalità di coinvolgimento delle famiglie

---



## Ruolo della famiglia

RUOLO DELLA FAMIGLIA Il PEI è anche un patto tra la scuola, la famiglia e lo studente stesso perché in esso si evidenziano gli obiettivi, i risultati attesi e la valutazione. La famiglia, attraverso il PEI, è a conoscenza di ciò che si fa a scuola e collabora per la parte che le compete. I docenti, sottoscrivendolo, si impegnano, ciascuno per la propria parte, a realizzare il percorso previsto per lo studente. Elaborato sulla base degli elementi raccolti da ciascuno, mette in comunicazione tutti gli attori del processo, attraverso l'individuazione di strategie didattiche e metodologiche che possano fungere da cerniera tra lo studente disabile e i suoi compagni di classe e tra i docenti di classe e di sostegno. Il PEI diventa così uno strumento utile per attivare anche una didattica differenziata che permetta allo studente con in difficoltà di seguire le attività della classe e, contemporaneamente, permetta una crescita della classe nella comprensione e nel supporto reciproco rispetto alla diversità di ciascuno.

## Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione

## Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)



Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

## Rapporti con soggetti esterni

---

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Progetti territoriali integrati
Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola



Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti territoriali integrati
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti a livello di reti di scuole

## Valutazione, continuità e orientamento

---

### Criteria e modalità per la valutazione

La valutazione per gli alunni con disabilità fa riferimento a quanto indicato nel PEI (Piano Educativo



Individualizzato) alla cui stesura partecipano i docenti dei Cdc in collaborazione con gli operatori socio sanitari e in accordo con i genitori. Il PEI può prevedere percorsi didattici differenziati anche ai fini della valutazione intermedia e finale (art.9 del DPR 122/09). I docenti di sostegno, contitolari della classe, partecipano alla valutazione di tutti gli studenti, avendo come criteri per la formulazione del giudizio quelli definiti dall'articolo 314, comma 2, del testo unico di cui al decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297 e del Regolamento per la valutazione. La valutazione di studenti con DSA La Legge n. 170 del 8.10.2010, "Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico", riconosce la dislessia, la disgrafia, la disortografia e la discalculia quali disturbi specifici di apprendimento, denominati DSA, che si manifestano in presenza di capacità cognitive adeguate e in assenza di patologie neurologiche, ma che possono costituire una limitazione importante di alcune attività della vita quotidiana e del percorso formativo scolastico (art.1). La riscontrata sussistenza del DSA consente agli interessati di richiedere alla Scuola la messa in opera degli strumenti compensativi e/o dispensativi previsti dalle norme, che siano stati ravvisati utili nei singoli casi per rendere più agevole il percorso di studio, senza peraltro che ciò significhi dispensa per lo studente dall'obbligo di risultati sufficienti nelle singoli casi per rendere più agevole il percorso di studio, senza peraltro che ciò significhi dispensa per lo studente. Gli insegnanti avranno cura di lasciare traccia scritta del percorso svolto, della personalizzazione dell'insegnamento (PDP), degli strumenti e delle metodologie utilizzate al fine di una corretta e proficua continuità didattica ed educativa e per favorire il successo formativo anche qualora sulla classe dovesse intervenire una supplente o un nuovo insegnante. Per gli alunni con difficoltà specifiche di apprendimento (DSA) adeguatamente certificate, come indicato nel D.P.R.122, la valutazione e la verifica degli apprendimenti devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni e devono avvenire in coerenza con tutte le modalità adottate nelle fasi del percorso di apprendimento effettuato. La valutazione di studenti con BES La direttiva ministeriale emanata il 27 dicembre 2012, "Strumenti di intervento per gli alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica", ha delineato indicazioni e strategie volte a consentire a tutti gli alunni, quali che siano le loro difficoltà, il pieno accesso all'apprendimento. Il «Bisogno Educativo Speciale è qualsiasi difficoltà evolutiva di funzionamento, permanente o transitoria, in ambito educativo e/o di apprendimento, dovuta all'interazione dei vari fattori di salute e che necessita di educazione speciale individualizzata», quindi rientrano nella più ampia definizione di BES tre grandi sotto-categorie: ¥ la disabilità; ¥ i disturbi evolutivi specifici (disturbi specifici dell'apprendimento, deficit del linguaggio, deficit da disturbo dell'attenzione e dell'iperattività, borderline cognitivo, ma anche altre tipologie di deficit o disturbo non altrimenti certificate); ¥ lo svantaggio socio-economico, linguistico, culturale. Norme primarie di riferimento per tutte le iniziative che la scuola ha finora intrapreso sono state la legge n. 104/1992, per la disabilità, la legge n. 170/2010 e successive integrazioni per gli alunni con DSA e la D.M. 27/2013 per gli alunni con altri BES, e sul tema della personalizzazione la legge n. 53/2003 di riordino



dei cicli. La nuova direttiva ha esteso in modo definitivo a tutti gli studenti in difficoltà il diritto e quindi il dovere per tutti i docenti – alla personalizzazione dell'apprendimento, nella prospettiva di una presa in carico complessiva e inclusiva di tutti gli alunni. L'adeguamento della programmazione consentirà anche la personalizzazione dei contenuti della valutazione includendo progettazioni didattico-educative calibrate oltre alla possibilità di aumentare i tempi di esecuzione di un compito, di ridurre quantitativamente le consegne, di strutturare le prove, di programmare gli impegni o altro, in modo simile a quanto già si fa con alunni DSA ma sempre in riferimento alla programmazione di classe. La Valutazione degli Alunni Stranieri Con gli studenti neo arrivati si dovrà privilegiare una valutazione formativa, condivisa con il Consiglio di Classe, che programmerà un Piano di Studio Personalizzato concentrato sui nuclei fondanti delle varie discipline. Una valutazione formativa comporta il prendere in considerazione il percorso dello studente, i passi effettuati, gli obiettivi possibili, la motivazione e l'impegno. Nel caso in cui gli studenti abbiano una buona conoscenza di una lingua straniera (inglese, francese) essa potrà fungere, in un primo momento, come lingua veicolare per l'acquisizione e l'esposizione dei contenuti. Rispetto agli apprendimenti disciplinari l'insegnante valuta le conoscenze e le competenze raggiunte dallo studente in base alla personalizzazione dei percorsi in correlazione ai contenuti minimi essenziali previsti per la classe. Alla fine dell'anno scolastico, nello scrutinio finale, indipendentemente dalle lacune presenti, saranno attentamente valutati i progressi compiuti e le potenzialità di recupero, ammettendolo alla classe successiva, nel caso tale valutazione risulti positiva. Gli obiettivi minimi per ciascuna disciplina rimarranno quelli individuati da ciascun dipartimento, risulterà differente la modalità per il raggiungimento degli stessi.

## **Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo**

La scuola prevede una serie di incontri tra i docenti delle classi interessate e i professori delle scuole medie, per assicurare l'inserimento e la continuità didattica nel sistema scolastico degli alunni con bisogni educativi speciali, oltre ad attività di orientamento lavorativo e universitario in uscita, con particolare riferimento alle classi terminali. Pertanto, ogni anno verranno fornite le informazioni riguardanti la scelta del percorso di studio e/o di lavoro, prevedendo la possibilità di svolgere stage professionali presso le realtà recettive e ristorative presenti sul territorio e promuovendo collaborazioni utili sia con Enti pubblici locali che con Associazioni del privato. Sono previste attività di stage e tirocinio guidato all'interno delle strutture ricettive del territorio, sotto l'attenta guida di docenti tutor.









## Piano per la didattica digitale integrata

Per la didattica, il CD ha deliberato l'utilizzo della piattaforma Google-WorkSpace: Classroom e Drive.

Tutti gli allievi e personale della scuola hanno mail istituzionale con estensione:  
nome.cognome@istitutoalberghierougotognazzi.com

Tutta la documentazione relativa alle Didattica e disciplina viene inserita nei Drive istituzionali.

Sono state deliberate che alcune attività collegiali ed eventuali corsi di aggiornamento possono essere fatte on-line attraverso la piattaforma Meet.



## Aspetti generali

Organizzazione

ORGANIGRAMMA

<b>DIRIGENTE SCOLASTICO</b>	Dott.ssa ROSAURO Angela
<b>DIRIGENTE dei SERVIZI di GESTIONE AMMINISTRATIVA</b>	Sig. SCHETTINO EMILIO
<b>1° Collaboratore DS</b>	Prof.ssa GIORDANO Concetta
<b>2° Collaboratore DS</b>	Prof.ssa TALLARINO Annalisa
<b>Responsabile di Plesso</b>	Prof. ROMANO Domenico
<b>ANIMATORE DIGITALE</b>	Prof.ssa MONE GILDA
<b>FS AREA 1 PTOF</b>	Prof.ssa MONE GILDA
<b>FS AREA 2 VALUTAZIONE/INVALSI</b>	Prof.ssa AURIEMMA Felicetta
<b>FS AREA 3 SOSTESNO DOCENTI/FORMAZIONE</b>	Prof.ssa FERLITO Calogero
<b>FS AREA 4 SOSTEGNO ALLIEVI/ORIENTAMENTO</b>	Prof.ssa TALLARINO Annalisa
<b>FS AREA 5 INCLUSIONE</b>	Prof.ssa MANZO Speranza



<b>FS AREA 6 PCTO e RAPPORTI ENTI, AZIENDE</b>	Prof. PERRETTA Giuseppe
<b>REFERENTE BES</b>	Prof.ssa PERROTTI Grazia
<b>REFERENTE PON</b>	Prof. FERLITO Calogero
<b>REFERENTE BULLISMO/LEGALITA'</b>	Prof. NOTARO Giuseppe
<b>REFERENTE EDUCAZIONE CIVICA</b>	Prof.ssa MIRANDA Assunta
<b>REFERENTE PRATICA SPORTIVA</b>	Prof. DIOGUARDI Saverio
<b>REFERENTE ALUNNI STRANIERI</b>	Prof.ssa BORRIELLO Gabriella

Commissioni

<b>Team Digitale</b>	Prof. DI FILIPPO Francesco Prof. D'AVINO Giovanni
<b>Commissione elettorale</b>	Proff. MAIONE Giacomo, DE CAPUA Saverio
<b>Commissione PCTO</b>	Proff. PERRETTA Giuseppe, PARACUOLLO Edoardo
<b>Supporto FFSS Area 4 e Area 1</b>	Prof. D'AVINO Giovanni

RESPONSABILI LABORATORIO/ATTIVITA'

	Prof. SANTORELLI Paolo
--	------------------------



Laboratorio CUCINA	
LABORATORIO SALA	Prof. D'AVINO Giovanni
LABORATORIO BAR	Prof. PARISI Angelo
LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	Prof.ssa MONE Gilda
LABORATORIO MULTIMEDIALE	Prof. DI FILIPPO Francesco
ATTREZZATURE SPORTIVE/PALESTRA	Prof. MIRANDA Vincenzo

#### Altre Funzioni

All'interno della scuola sono previsti i Coordinatori di classe che cambiano ogni anno scolastico.

Il coordinatore di classe:

- si occupa della stesura del piano didattico della classe;
- tiene regolarmente informato il DS e i colleghi sul profitto e sul comportamento e li informa sui fatti più significativi della classe riferendo eventuali problemi emersi;
- è il punto di riferimento del consiglio di classe, degli alunni e delle relative famiglie;
- controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo la dovuta



attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento;

- presiede le sedute del CdC, in assenza del DS;
- coordina le attività del Consiglio di classe per la valutazione e la predisposizione della documentazione e delle misure di flessibilità e degli interventi di didattica personalizzata o individualizzata nel caso di situazioni di disabilità, disturbi specifici di apprendimento (DSA) o riconducibili al più generale caso dei bisogni educativi speciali (BES);
- compila la Programmazione di classe;
- partecipa alle riunioni del Gruppo di Lavoro per l'Handicap (nel caso di classi in cui siano presenti alunni con disabilità).



## Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO:      Quadrimestri

### Figure e funzioni organizzative

---

Collaboratore del DS	<p>1° Collaboratore del DS – Prof.ssa Giordano Concetta Sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di assenza per impegni istituzionali, malattia temporanea e ferie ordinarie ed estive; Coadiuvata il dirigente nell'organizzazione generale dell'istituto; Collabora con gli Uffici di segreteria; Predispone la sostituzione dei docenti assenti su apposito registro utilizzando criteri di efficacia, efficienza ed equità; Controlla giornalmente il registro delle presenze del personale docente ed annota e controfirma eventuali ritardi; in caso di ritardi reiterati avverte il D.S. Controlla giornalmente il rispetto del regolamento di istituto da parte di tutto il personale e segnala al Dirigente casi di inottemperanza Controlla la tenuta dei registri dei Consigli di classe e dei registri personali; Autorizza l'ingresso nella classe degli studenti in ritardo e l'uscita anticipata degli stessi; Cura i rapporti con gli studenti e le famiglie Valuta le condizioni per la concessione dei permessi al personale docente; Redige il verbale del collegio dei docenti; Predispone il recupero delle ore di permesso fruito dal personale docente</p>	2
----------------------	--	---



Custodisce le circolari in un apposito raccoglitore dopo aver verificato l'apposizione della firma da parte dei docenti; Collabora per la formazione delle classi, per organici e cattedre docenti comprese quelle di sostegno Coordina gli esami conclusivi del secondo ciclo d'istruzione; Partecipa alle riunioni di staff; Contribuisce al mantenimento dell'armonia nei rapporti con il personale docente e non docente, curando le relazioni e la comunicazione all'interno dell'istituto; Collabora con il D.S.G.A. per il coordinamento delle attività implementate, dei permessi ed esigenze del personale A.T.A.; Collabora con il D.S. e gli Uffici amministrativi per l'organizzazione delle attività relative agli OO.CC; Supervisiona il lavoro dei collaboratori del Dirigente Scolastico Modifica l'orario in caso di sciopero del personale; Coordina le attività del gruppo preposto alla stesura dell'orario provvisorio e definitivo su cinque giorni settimanali; È responsabile della sede centrale Organizza l'attività dei docenti relativamente a orario, calendario, impegni Gestisce le assemblee studentesche e le varie manifestazioni in collaborazione con la funzione strumentale preposta E' responsabile delle comunicazioni scuola famiglia dell'Istituto "Ugo Tognazzi" E' di supporto tecnico al DS nella contrattazione decentrata di Istituto Collabora con il DSGA per attività del personale Ata ed è di supporto al raccordo fra attività formative e le esigenze di Bilancio Collabora per la promozione della vendita di beni e servizi della scuola Supporta il lavoro del D.S. E' componente dello staff della D.S. 2° Collaboratore – Prof.ssa





Tallarino Annalisa Sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di assenza del docente con funzioni vicarie assumendone i compiti; Coadiuvata il vicepresidente nel controllare il rispetto del regolamento di istituto e della normativa vigente da parte di tutto il personale segnalando alla dirigente casi di inottemperanza; Collabora con gli Uffici di segreteria nell'organizzazione delle ore di supplenze brevi e/o a lungo termine, nel rispetto della normativa vigente; Controlla giornalmente il registro delle presenze del personale docente ed annota e controfirma eventuali ritardi; in caso di ritardi reiterati avverte il D.S. per iscritto Raccoglie le indicazioni dei coordinatori di classe, dei referenti di progetto, delle commissioni di lavoro, delle FF.SS, dei diversi referenti e le comunica al D.S.; Cura i rapporti con gli studenti e le famiglie Gestisce permessi di entrata ritardata e uscita anticipata degli alunni; Predisporre il recupero delle ore di permesso fruito dal personale docente Custodisce le circolari in un apposito raccoglitore dopo aver verificato l'apposizione della firma da parte dei docenti; Controlla il rispetto del regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc); Collabora con il D.S.G.A. per il coordinamento delle attività implementate, dei permessi ed esigenze del personale A.T.A.; Collabora con il D.S. e gli uffici amministrativi per l'organizzazione delle attività relative agli OO.CC; Partecipa alle riunioni mensili di staff; Modifica l'orario in caso di sciopero del personale; Vigila e supervisiona il rispetto dei criteri organizzativi previsti dal Regolamento di Istituto Supporta il



	<p>lavoro del D.S.; Coordina l'attività didattica relativamente a: esami, simulazione prove d'esame, corsi di recupero, corsi di consolidamento; Collabora per la formazione delle classi, per organici e cattedre docenti comprese quelle di sostegno E' componente dello staff della D.S.</p>	
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Composto dal DS, Collaboratori del DS, DSGA, Responsabile di Plesso, FFSS	11
Funzione strumentale	<p>Le funzioni strumentali al POF sono rappresentate da docenti di riferimento per aree specifiche di intervento considerate strategiche per la vita dell'istituto; i docenti incaricati sono funzionali al POF, sono cioè risorse per la realizzazione delle finalità istituzionali della scuola in regime di autonomia, e, per la propria area di intervento, svolgono attività di coordinamento, gestione e sviluppo. La normativa di riferimento è rappresentata dal CCNL 2002-05. Art.30 CCNL 2002-05 (legittimazione delle funzioni strumentali)</p> <p><b>FUNZIONI STRUMENTALI AL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b> Per la realizzazione delle finalità istituzionali della scuola in regime di autonomia, la risorsa fondamentale è costituita dal patrimonio professionale dei docenti, da valorizzare per la realizzazione e la gestione del piano dell'offerta formativa dell'istituto e per la realizzazione di progetti formativi d'intesa con enti ed istituzioni esterni alla scuola... segue art. 30 "...Le funzioni strumentali sono Identificate con delibera del collegio dei Docenti in coerenza con il piano dell'offerta formativa che, contestualmente ne definisce criteri di</p>	6



attribuzione numero e destinatari. Le stesse non possono comportare esoneri totali dall'insegnamento e i relativi compensi sono definiti dalla contrattazione d'istituto" Il Collegio dei Docenti dell'Istituto nella seduta del 7/09/2022, a norma dell'art. 30 "Funzioni strumentali al piano dell'offerta formativa", del CCNL 2002-05, ha individuato per l'anno scolastico 2022/2023 sei aree di lavoro per FUNZIONI STRUMENTALI al POF. AREA 1 Gestione POF - Prof.ssa Mone Gilda. AREA 2 VALUTAZIONE Prof.ssa Auriemma Felicetta AREA 3 Supporto al lavoro dei docenti - Prof. Ferlito Calogero AREA 4 Orientamento e continuità - Servizi per gli studenti - Prof.ssa Tallarino Annalisa AREA 5 Inclusione - Prof.ssa MANZO Speranza AREA 6 Organizzazione delle attività PCTO, eventi e manifestazioni interne ed esterne all'Istituto - Prof. Perretta Giuseppe. Le FF.SS. interagiscono con i gruppi di lavoro, i singoli docenti, le commissioni, i referenti di progetti ed attività, tra di loro e con il D.S.

Capodipartimento

Presiede le riunioni di "dipartimento", che ha il potere di convocare, previa informazione al capo di istituto, anche in momenti diversi da quelli ordinari e ne organizza l'attività integrando l'o.d.g. con gli argomenti necessari o fissandolo per le sedute convocate su sua iniziativa  
Garantisce, all'interno della stessa area disciplinare, omogeneità di scelte metodologico-didattiche e di procedure sollecitando il più ampio dibattito fra i docenti e impegnando tutto il gruppo alla ricerca di proposte, elaborazioni, soluzioni unitarie in ordine a: progettazione di moduli disciplinari o percorsi pluridisciplinari;

11



iniziative di promozione dell'innovazione metodologico- didattica individuazione degli obiettivi propri della disciplina per le varie classi, e della loro interrelazione con gli obiettivi educativi generali; individuazione dei criteri e dei metodi di valutazione degli alunni, per classi parallele; definizione delle competenze disciplinari a cui ogni docente della materia si dovrà scrupolosamente attenere; individuazione di soluzioni unitarie per l'adozione dei libri di testo Promuove l'intesa fra i docenti della medesima disciplina per la stesura di prove comuni da sottoporre agli alunni e per la verifica incrociata dei risultati, nella prospettiva di appurare gli scostamenti eventuali nella preparazione delle varie classi e nello spirito di sviluppare al massimo le competenze degli alunni Promuove fra i colleghi il più ampio scambio di informazioni e di riflessioni su iniziative di aggiornamento, pubblicazioni recenti, sviluppi della ricerca metodologico -didattica inerente le discipline impartite ed, eventualmente, della normativa relativa ad aspetti e contenuti delle discipline stesse, nonché delle decisioni prese dalle riunioni dei coordinatori di dipartimento Costituisce il punto di riferimento per le informazioni relative a proposte culturali della scuola-bandi di concorso iniziative proposte da altre istituzioni- partecipazione alle attività connesse con visite - scambi - lezioni sul posto Si rende disponibile per favorire le iniziative di tutoring nei confronti dei docenti di nuova nomina; Mantiene i contatti con coordinatori di indirizzo e con i responsabili di altri dipartimenti; Cura la raccolta e



l'archiviazione dei materiali didattici da conservare per l'attività degli anni successivi, in apposite cartette; Fra le particolari competenze scientifiche, di cui deve essere in possesso, il coordinatore di dipartimento cura in modo privilegiato quella della ricerca delle valenze formative della disciplina e del loro rapporto con quelle delle altre discipline, promovendo fra i colleghi il più ampio dibattito e scambio di informazioni sull'argomento

Responsabile di plesso	Responsabile del Plesso di via Trinchera Prof. Romano Domenico Collabora con il Dirigente Scolastico e l'ufficio di vicepresidenza nella gestione delle attività didattiche; Organizza, su segnalazione della Segreteria e della Vicepresidenza, le variazioni di orario e le sostituzioni; Sostituisce il D.S. in caso di assenza per impegni istituzionali, malattia, ferie, permessi; Si assicura che le comunicazioni della Presidenza vengano rese note in succursale; Segnala le anomalie, sia nelle strutture che nei comportamenti, del personale e degli studenti; Valuta le richieste di ingresso posticipato o uscita anticipata per motivi di trasporto; Autorizza l'ingresso nella classe degli studenti; Vigila sul rispetto del regolamento di istituto; Supporta tutte le attività organizzative e gestionali: E' componente dello staff del dirigente.	1
------------------------	---	---

Responsabile di laboratorio	L'incarico di Responsabile di laboratorio con i seguenti compiti: controllare e verificare in avvio di anno scolastico, utilizzando l'elenco descrittivo fornito dal DSGA, i beni contenuti in laboratori, officine e palestre, avendo cura durante l'anno	6
-----------------------------	--	---



del materiale didattico, tecnico e scientifico presente in essi (art. 27. D.I. 44/2001); curare la corretta segnalazione nei verbali delle riunioni dipartimentali delle proposte di acquisto di beni necessari al rinnovo ed al potenziamento di laboratori, officine e palestre; indicare all'inizio dell'anno scolastico il fabbisogno annuo di materiali di consumo del laboratorio, officina o palestra di cui ha la responsabilità; formulare un orario di utilizzo del laboratorio di cui è responsabile, sentiti i colleghi che ne fruiscono, specificando criteri adottati e priorità individuate; controllare periodicamente durante l'anno il funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio, officina, palestra a Lei affidati, segnalando guasti, anomalie e rotture sull'apposito modulo reperibile sul sito dell'istituto, da consegnare agli assistenti tecnici competenti in materia; controllare e verificare, al termine dell'anno scolastico, il corretto funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio, officina, palestra affidatogli, restituendo l'elenco descrittivo citato al punto 1 al DSGA e fornendo contestualmente suggerimenti per un miglioramento degli standard di qualità e di fruizione di quanto di sua competenza; partecipare in caso di necessità, ed in ogni caso in avvio e conclusione di anno scolastico, alla commissione tecnica interna per l'espletamento delle funzioni previste dal D.I. 44/2001 agli artt. 36 (collaudo finale di lavori forniture e servizi), 52 (vendita di materiali fuori uso e di beni non più utilizzabili), 24 e 26 (ricognizione quinquennale dei beni e rinnovo decennale degli inventari; eliminazione



dei beni dall'inventario).

Animatore digitale

Ha il compito di coordinare la diffusione dell'innovazione digitale nell'ambito delle azioni previste dal PTOF e le attività del PNSD, Piano Nazionale Scuola Digitale. promotore delle seguenti azioni: Formazione interna: stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative e coordinando il team dell'innovazione; Coinvolgimento della comunità scolastica: favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di attività strutturate sui temi del PNSD e sulla DDI, anche attraverso momenti formativi, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa; Creazione di soluzioni innovative: individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola, coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

1

Team digitale

Il team per l'innovazione tecnologica supporterà l'animatore digitale e accompagnerà adeguatamente l'innovazione didattica nella scuola con il compito di favorire il processo di digitalizzazione nelle scuole, nonché quello di diffondere politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno al Piano nazionale per la scuola digitale sul territorio, nonché attraverso la

4





creazione di gruppi di lavoro e il coinvolgimento di tutto il personale della scuola.

Coordinatore  
dell'educazione civica

Il compito di coordinare le attività all'interno del team dei docenti della scuola primaria e dei Consigli di classe e, in sede di scrutinio, formulare la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. Tra i compiti in capo ai coordinatori di educazione civica: partecipazione a concorsi, convegni, seminari di studio/approfondimento, in correlazione con i diversi ambiti disciplinari garantendo funzionalità, efficacia e coerenza con il PTOF; Favorire l'attuazione dell'insegnamento dell'educazione civica attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di formazione e supporto alla progettazione; Curare il raccordo organizzativo all'interno dell'Istituto con i docenti di classe; Collaborare con la funzione strumentale PTOF/ Referente D'Istituto di Ed. Civica alla redazione del "Piano" avendo cura di trasferire quanto realizzato ai fini dell'insegnamento dell'educazione civica; I contenuti da proporre, strutturare e diversificare nell'articolazione del percorso didattico delle 33 ore di Educazione Civica trasversale sono elencati nell'articolo 3 della legge, che indica le tematiche e gli obiettivi di apprendimento e lo sviluppo delle competenze cui è indirizzato

1



	<p>l'insegnamento sistematico e graduale dell'Educazione Civica; Assicurare e garantire che tutti gli alunni, di tutte le classi possano fruire delle competenze, delle abilità e dei valori dell'educazione civica; Registrare, in occasione della valutazione intermedia, le attività svolte per la propria classe con le indicazioni delle tematiche trattate e le indicazioni valutative circa la partecipazione e l'impegno di studio dei singoli studenti in vista della definizione del voto/giudizio finale da registrare in pagella; Rafforzare la collaborazione con le famiglie al fine di condividere e promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro, anche integrando il Patto educativo di corresponsabilità.</p>	
Coordinatori	<p>Si occupa della stesura del piano didattico della classe, controlla e redige tutti gli atti burocratici del consiglio di classe che presiede, fa opera di monitoraggio dell'andamento didattico della classe e delle assenze degli alunni, comunica con le famiglie tutte le situazioni particolari, mantiene contatti frequenti con tutti i docenti della classe.</p>	26
Referente alunni BES/DSA	<p>I compiti del Referente sono: curare il rapporto con gli Enti del territorio (Comune, ASL, UONPIA, Associazioni, ecc...), CTS, CTI e UST; supportare i Cdc/Team per l'individuazione di casi di alunni BES; raccogliere, analizzare la documentazione (certificazione diagnostica/ segnalazione) aggiornando il fascicolo personale e pianificare</p>	1



	attività/progetti/strategie ad hoc; partecipare ai Cdc/Team, se necessario, e fornire collaborazione/consulenza alla stesura di Pdp; organizzare momenti di approfondimento/formazione/aggiornamento sulla base delle necessità rilevate all'interno dell'istituto; monitorare/valutare i risultati ottenuti e condividere proposte con il Collegio dei Docenti e Consiglio d'Istituto; gestire e curare una sezione della biblioteca di istituto dedicata alle problematiche sui BES; gestire il sito web della scuola in merito ai BES e collaborare con il referente POF di Istituto. aggiornarsi continuamente sulle tematiche relative alle diverse "tipologie" che afferiscono ai BES.	
Referente INVASI	Coordina le Prove INVALSI	1
Referente PON	Progetta e controlla i Progetti: PON, POR, FESR, ecc.	1
Referente pratica sportiva	Coordina e progetta la Pratica sportiva	1
Referente Bullismo/legalità	Deve farsi carico dei casi di bullismo che si verificano all'interno del proprio Istituto e fare attività di prevenzione.	1
Referente Alunni Stranieri	Accoglienza, tutoraggio e facilitazioni per alunni stranieri	1
Referente PFI	Monitora e verifica l'attuazione del decreto 61	1
Referente visite e viaggi d'Istruzione	Monitorano, controllano e propongono, progettano visite e viaggi d'istruzione	2
Referente DPO	DPO	1



# Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

## Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Il Direttore dei servizi generali ed amministrativi: Svolge attività lavorativa di rilevante complessità ed avente rilevanza esterna. Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA, posto alle sue dirette dipendenze. Organizza autonomamente l'attività del personale ATA nell'ambito delle direttive del dirigente scolastico. Attribuisce al personale ATA, nell'ambito del piano delle attività, incarichi di natura organizzativa e le prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario. Svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è funzionario delegato, ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili. Può svolgere attività di studio e di elaborazione di piani e programmi richiedenti specifica specializzazione professionale, con autonoma determinazione dei processi formativi ed attuativi. Può svolgere incarichi di attività tutoriale, di aggiornamento e formazione nei confronti del personale. Possono essergli affidati incarichi ispettivi nell'ambito delle istituzioni scolastiche. (Tab. A del CCNL 24/07/03)

Ufficio protocollo

Affari generali e protocollo - Provvede alla gestione del protocollo informatico in uso alla scuola, ed in particolar modo:



Al prelievo della posta elettronica, certificata, da reperire anche dai Siti Ministeriali così come previsto dalla normativa vigente; consegna della posta ricevuta per la relativa visione sia al Dirigente Scolastico che al Direttore s.g.a; protocollazione degli atti sia in entrata che in uscita dalla scuola, smistamento della posta, secondo direttive ricevute dal Dirigente e nel rispetto della normativa sulla dematerializzazione degli atti; gestione e tenuta del protocollo; archiviazione degli atti anche di tipo informatico, tenuta dell'albo della scuola anche di quello di tipo informatico; supporto amministrativo al Dirigente per la produzione di atti, avvisi e/o comunicazioni alle Organizzazioni Sindacali, Organi collegiali; RSU, al personale, agli alunni della scuola e per tutte le attività progettuali del POF; Espletamento pratiche di infortunio per via telematica così come previsto dalla nota operativa del 22/01/2013 prot. 725 in assenza del personale preposto.

Ufficio acquisti

Magazzino amministrativo didattico

Ufficio per la didattica

La segreteria didattica supporta e fornisce allo studente tutte le informazioni relative all'attività didattica (orari delle lezioni, ricevimento dei docenti, piani di studio, passaggi di corso di studi, ecc).

Ufficio per il personale A.T.D.

L'ufficio personale si deve occupare dei seguenti adempimenti: Adempimenti legati alla stipula dei contratti di lavoro e all'assunzione in servizio del personale docente ed A.T.A. con contratto a tempo indeterminato e determinato, annuale e temporaneo con nomina del Dirigente scolastico. Autorizzazioni all'esercizio della libera professione. Decreti di congedo, aspettativa, astensione facoltativa e obbligatoria. Gestione e rilevazione delle assenze, permessi e ritardi. Richiesta delle visite fiscali per il personale assente per motivi di salute. Trasmissione delle istanze per riscatto dei periodi lavorativi ai fini pensionistici e della buonuscita. Inquadramenti economici contrattuali.



Riconoscimento dei servizi di carriera pre-ruolo e ricongiunzione dei servizi prestati. Procedimenti disciplinari. Procedimenti pensionistici (collocamento a riposo, dimissioni e proroga della permanenza in servizio). Adempimenti per trasferimenti, assegnazioni e utilizzazioni provvisorie del personale. Pratiche per la concessione del piccolo prestito INPDAP e cessione del quinto dello stipendio. Rilevazione dell'anagrafe delle prestazioni dei dipendenti della Pubblica Amministrazione. Tenuta dei fascicoli personali. Tenuta del registro delle assenze e dello stato personale dei dipendenti.

URP-Ufficio Relazioni con il pubblico

Relazioni con il pubblico giorni dispari dalle ore 10:00 - 12:00. Via e-Mail telefono orari di ufficio: 8:30 - 13:30

## Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

---

Registro online <https://www.portaleargo.it/>

Pagelle on line

Monitoraggio assenze con messagistica

News letter

Modulistica da sito scolastico <https://www.istitutoalberghierougognazzi.edu.it/>

Piattaforma Google WorkSpace <https://www.google.it/>



## Reti e Convenzioni attivate

### Denominazione della rete: Rete di scopo: Istituti alberghieri

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### Denominazione della rete: Rete di scopo IC Donizzetti: Cinema

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali





Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: Terre di Campania

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

---

Convenzione PCTO

## Denominazione della rete: Rete di scopo: CPIA

---



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività amministrative

Soggetti Coinvolti

- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## **Denominazione della rete: Rete di scopo: Scuole secondarie1°grado**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo



## Piano di formazione del personale docente

### Titolo attività di formazione: DIGITAL BOARD

---

Formazione del corpo docenti sulle nove Digital board presenti in ogni aula.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
--	---

Destinatari	Tutti i docenti
-------------	-----------------

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ricerca-azione</li><li>• Comunità di pratiche</li></ul>
--------------------	---

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

### Titolo attività di formazione: DPO - PROTEZIONE DATI

---

Formazione sul trattamento dei dati degli utenti

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
--	-------------------------------------

Destinatari	Tutto il personale
-------------	--------------------

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comunità di pratiche</li></ul>
--------------------	--

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--



## Titolo attività di formazione: La scuola digitale

---

Formazione dei docenti sulle buone pratiche di didattica digitale. Creare competenze.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Tutto il personale
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Ricerca-azione</li><li>• Comunità di pratiche</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

## Titolo attività di formazione: SOFTWARE GESTIONALI per la didattica professionalizzante

---

Formazione professionale ITP

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Ricerca-azione</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola



## Titolo attività di formazione: IO e L'ALTRO

---

Formazione sull'inclusività e autismo

Collegamento con le priorità  
del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Tutto il personale

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione
- Mappatura delle competenze

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



## Piano di formazione del personale ATA

### RICOSTRUZIONE DI CARRIERA E INQUADRAMENTO RETRIBUTIVO

---

Descrizione dell'attività di formazione      La gestione delle relazioni interne ed esterne

Destinatari      Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete      Attività proposta dalla singola scuola

### INFORMATIZZAZIONE PA E DPO

---

Descrizione dell'attività di formazione      La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica

Destinatari      Tutto il personale

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Laboratori
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete      Attività proposta dalla singola scuola



## PASSWEB

---

Descrizione dell'attività di formazione I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Laboratori
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola