



ISTITUTO GIACOMO
LEOPARDI
PARITARIO 

2022/2025

P.T.O.F.

Piano Triennale dell'Offerta Formativa

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione

Il P.T.O.F. 2022/2025 è stato:

Approvato dal Collegio dei Docenti in data 06 settembre 2022

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO	1.1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio 1.2 Caratteristiche principali della scuola 1.3 Risorse professionali 1.4 Caratteristiche strutturali dell'Istituto
-----------------------------	--

SEZIONI PTOF

LE SCELTE STRATEGICHE	2.1 Priorità desunte dal RAV 2.2 Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15) 2.3 Piano di Miglioramento 2.4 principali elementi di innovazione
-----------------------	--

L'OFFERTA FORMATIVA	3.1 Traguardi attesi in uscita 3.2 Insegnamenti e quadri orario 3.3 Curricolo di Istituto (Ed. Civica e DDI) 3.4 Alternanza Scuola Lavoro 3.5 Iniziative di ampliamento curricolare 3.6 Attività previste in relazione al PNSD 3.7 Valutazione degli apprendimenti 3.8 Azioni della scuola per l'inclusione scolastica
---------------------	---

ORGANIZZAZIONE		4.1 Modello organizzativo 4.2 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
----------------	--	--

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Conoscere il territorio ha una valenza fondamentale per riscoprire la realtà che ci circonda e di cui siamo parte integrante. Analizzarlo, permette di acquisire l'entità reale dei bisogni, le criticità e la qualità del patrimonio da tutelare, conservare e promuovere, anche al fine di recuperare le radici storiche, culturali ed enogastronomiche del vivere quotidiano.

Caratteristiche della comunità e del territorio in cui la scuola opera

L'Istituto Professionale Paritario "Giacomo Leopardi" è l'unico Istituto Paritario Alberghiero esistente in Roma, ha una sede unica in Via del Pettiroso, 1/3, nel quartiere Torre Maura, in prossimità del Grande Raccordo Anulare. La collocazione dell'edificio, vicino alla grande

arteria della Via Casilina, consente un collegamento ottimale con i mezzi di trasporto e la sua ubicazione favorisce l'utenza di tutte le zone di Roma proprio per la vicinanza delle fermate delle linee urbane pubbliche di tram, bus e metropolitana Linea C. I quartieri che costituiscono il bacino di utenza dell'Istituto sono in prevalenza, quelli di Torre Maura, Torre Angela, Tor Bella Monaca, Borghesiana, Torre Spaccata, Centocelle, Cinecittà Est.

Popolazione scolastica, opportunità e vincoli

Opportunità:

- **accoglienza** (oltre agli alunni dei quartieri limitrofi, con l'apertura della fermata metro "Torre Maura" della nuova linea C, la scuola è facilmente raggiungibile anche dagli alunni dei quartieri più centrali della Capitale);
- **accesso alla formazione** per una fascia di studenti appartenenti a famiglie di piccoli e medi imprenditori impegnati nel settore alberghiero, della ristorazione e dell'accoglienza turistica;
- **consolidamento e potenziamento** per gli alunni che arrivano con una forte attitudine, passione e motivazione per il settore, sia per la fama internazionale della cucina italiana, sia per la facilità di impiego e di esperienze all'estero, nonché, la continuazione dell'attività familiare;
- **concretezza dell'offerta formativa finalizzata al lavoro** con un'alta possibilità di impiego per tutti gli alunni, soprattutto per quelli motivati all'apprendimento, votati ad un proficuo inserimento nel mondo del lavoro ed alla piena integrazione nel contesto locale.

Vincoli:

- presenza di una percentuale, sebbene minoritaria, di alunni che hanno scelto l'istituto

come ripiego;

-presenza di alunni di origine straniera con difficoltà linguistiche.

Collaborazioni con il territorio

La tipologia di scuola del nostro Istituto rende particolarmente incline ad operare sul territorio, collaborando con le realtà del settore, oltre che per la formazione, per la promozione del turismo e dei prodotti enogastronomici.

Le iniziative effettuate in questi anni, quelle in corso e quelle future, sono tante; svolte prevalentemente in strutture esterne, e di varia tipologia: convegni, giornate studio, concorsi fra istituti, iniziative promosse dalle associazioni di categoria, ecc..

Territorio e Capitale sociale

Opportunità

Il territorio di riferimento, sebbene l'Istituto nasca nella periferia est della città, può essere esteso a tutta la città di Roma, essendo l'Istituto G. Leopardi, l'unico Alberghiero "Paritario".

La vitalità del settore ristorativo e ricettivo è amplificata dalla vocazione turistica (storica e monumentale) della città di Roma.

Anche il settore dell'accoglienza turistica è trainato dalla notorietà mondiale della "Città Eterna".

Un'ulteriore enorme opportunità è data dalla connotazione di Capitale della Repubblica, sia dal punto di vista dei servizi ai principali Uffici Istituzionali (Ministeri, Sedi Principali di Enti ed Aziende Nazionali ed Internazionali), la cui presenza è volano all'economia per tante realtà aziendali di settore; sia dal punto di vista dell'urbanizzazione massiccia delle zone periferiche, che ha reso possibile realtà imprenditoriali nell'ambito della ristorazione e dei servizi alla ristorazione.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

- discreta qualità delle strutture edilizie della scuola, soggette a costanti interventi di manutenzione per garantire la sicurezza;
- processo costante di informatizzazione dell'Istituto: laboratorio informatico, LIM e schermi interattivi nelle aule, collegamento ADSL con accesso wireless ad Internet;
- Intervento continuo di manutenzione e modernizzazione dei laboratori di cucina e sala;
- facilità nel raggiungimento della sede, sia con mezzi pubblici che privati, grazie anche alla nuova linea della metropolitana C.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA	
ISTITUTO PARITARIO G. LEOPARDI	
Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
Tipologia di scuola	ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Codice	RMRHRE5002
Indirizzo	VIA DEL PETTIROSSO 14 -00169-ROMA
Telefono	06 265355
Email	lst.leopardi@email.it
Pec	
Sito WEB	www.istitutogiacomoleopardi.it
Indirizzi di studio	ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA – biennio comune SERVIZI DI SALA E VENDITA – triennio ACCOGLIENZA TURISTICA – triennio

	ENOGASTRONOMIA - triennio
Totale alunni	125

Il percorso formativo 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.

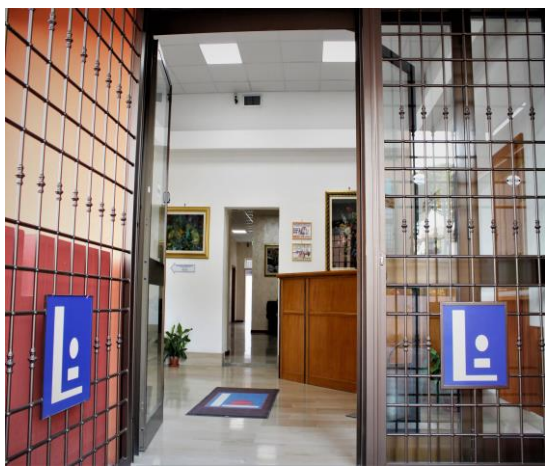
Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze e abilità più strettamente spendibili nel campo lavorativo, mettendo i diplomati in grado di inserirsi nei processi produttivi e di servizio sapendosi gestire in modo sempre più flessibile 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: "accoglienza turistica" (ricevimento); "enogastronomia" (cucina); "servizi di sala e di vendita" (sala bar); l'opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali" (pasticceria) afferisce all'articolazione "enogastronomia".

Il "Leopardi" ha sempre ottenuto buoni risultati nel campo dell'inserimento nel mondo del lavoro; per questa ragione, le aspettative degli studenti che vi si iscrivono sono molto alte.

RISORSE PROFESSIONALI	
Docenti	22
Personale ATA	2

Caratteristiche strutturali dell'Istituto

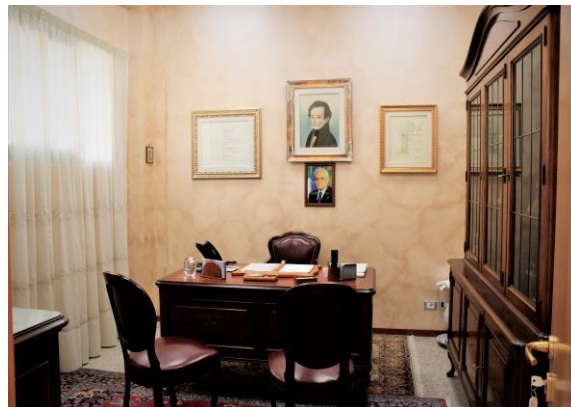


L'Istituto è ospitato in una struttura che si sviluppa su tre livelli. Al piano terra è situata una parte delle aule, la presidenza e le segreterie didattiche ed amministrative. Il primo piano ospita

le restanti aule e la sala professori, mentre i laboratori, la palestra, la biblioteca e l'aula di informatica troveranno ubicazione nella parte seminterrata dell'edificio. L'attività didattica si svolge in locali accoglienti e igienicamente salutarì.

Laboratorio di informatica. Il laboratorio è provvisto di 11 personal computer con collegamento in rete con relative stampanti ed è dotato d'attrezzature di video-registrazione per attività didattiche che prevedono l'utilizzo di materiali audiovisivi.

Tale laboratorio è utilizzato, oltre che dall'insegnante di TIC, anche dai docenti di Matematica, Lingue e laboratorio di Accoglienza Turistica.



Laboratorio di fisica e chimica. (Gabinetto scientifico). È provvisto di un grande banco di lavoro con le attrezzature e gli strumenti con cui gli alunni possono fare le loro verifiche singolarmente o in gruppi.

Laboratorio di cucina, sala e vendita e accoglienza turistica. I laboratori sono dislocati in due strutture separate. Il laboratorio di sala e cucina, situati di fronte all'edificio scolastico, ed utilizzati per le esercitazioni di sala (mise en place) e cucina, sono dotati delle più aggiornate attrezzature. All'interno della scuola, invece, sono allocati: 1. Il laboratorio bar, utilizzato per le esercitazioni di caffetteria e barman; 2. La reception, utilizzata per le esercitazioni di Accoglienza Turistica.

LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità desunte dal RAV

Vision

La scuola si riconosce nella finalità comune a tutti i percorsi di istruzione tecnica e professionale; opera per la promozione dell'educazione alla convivenza civile, alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani attraverso il sapere, il saper essere, il saper fare e l'agire. Cura l'acquisizione delle competenze e l'ampliamento delle conoscenze, delle abilità e delle attitudini relative all'uso delle tecnologie. Promuove, inoltre, l'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Mission

L'Istituto si prefigge l'ambizioso obiettivo di fornire agli studenti, oltre ad una solida cultura, buone competenze per diventare seri professionisti del settore e onesti cittadini del territorio europeo.

Lo studente viene educato al rispetto non solo di regole puramente scolastiche, ma anche al comportamento garbato e misurato, alla cortesia, alla gentilezza, all'accuratezza e all'ordine della persona.

Chiedere di indossare una divisa completa di tutti gli accessori, anche come segno di appartenenza a questa scuola, rispettare e salutare tutti, promuovere lo stile, la precisione, la signorilità, la discrezione, significa offrire agli studenti una sorta di "valore aggiunto" all'istruzione e alla professionalità che vanno acquisendo nella nostra scuola.

Già dall'inizio, e fino ad oggi, è posta in primo piano la ricerca di uno specifico stile didattico atto a creare un ambiente di apprendimento rispondente alle necessità didattiche e ai bisogni educativi degli studenti.

Le azioni della scuola saranno svolte prediligendo una crescita armoniosa fatta anche di regole che permettano di esprimere, tra le varie qualità del tecnico dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia, un comportamento rispondente alla professione, fatto di garbo, gentilezza, predisposizione all'ascolto e al servizio senza dimenticare l'ordine e il decoro della propria persona, dettato anche dal modo di indossare la divisa.

Nello specifico le azioni saranno rivolte a:

- valorizzare le eccellenze, supportare le difficoltà, limitare la dispersione, favorire l'integrazione scolastica anche attraverso la predisposizione del PDI (Progetto Formativo Individuale);
- incentivare la ricerca-azione e la didattica per progetti (attività laboratoriali e non);
- fare rete con il territorio in un'ottica di collaborazione e di appartenenza;
- collaborare con le Università sia per implementare l'O.F., sia per orientare nella scelta del successivo percorso di studio.

PRIORITA' E TRAGUARDI

Risultati scolastici

Il risultato scolastico è quello che ha motivato parecchi giovani del territorio in cui opera l'Istituto, a completare gli studi, recuperando gli anni scolastici persi. In questo senso, le priorità ed i traguardi da conseguire:

<u>Priorità</u>	<u>Traguardi</u>
<i>Riduzione dell'abbandono scolastico attraverso la costante azione di prevenzione e contrasto anche in relazione ad ogni forma di discriminazione e del bullismo.</i>	<i>Diminuzione delle bocciature e contrasto alla dispersione scolastica.</i>

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

<u>Priorità</u>	<u>Traguardi</u>
<i>Si conferma la necessità di intervenire in alcune aree, al fine di consolidare il bagaglio culturale dei discenti.</i>	<i>Il superamento delle incertezze emerse contribuirà al successo finale e a rimuovere i presupposti dell'abbandono scolastico.</i>
<i>L'acquisizione progressiva di competenze necessarie all'attività professionale che i discenti andranno a svolgere nel mondo del lavoro.</i>	<i>Il successo scolastico come acquisizione delle competenze e di un ruolo responsabile all'interno del tessuto sociale.</i>
<i>Il superamento progressivo delle incertezze culturali di partenza e la rimozione di ogni presupposto causa dell'abbandono scolastico.</i>	<i>L'acquisizione di specifiche competenze per un agevole inserimento nel mondo del lavoro.</i>
<i>Gli interventi didattici di recupero, costantemente operati sugli allievi al fine di</i>	<i>Il successo finale come risultato di un percorso di consolidamento culturale e la</i>

<i>conseguire un apprezzabile risultato scolastico.</i>	<i>rimozione di ogni presupposto di disagio e di abbandono scolastico.</i>
---	--

Competenze Chiave Europee

<u>Priorità</u>	<u>Traguardi</u>
<i>Adesione di tutti i dipartimenti ai diversi progetti individuati per l'acquisizione di competenze di Educazione Civica.</i>	<i>Diffusione della cultura della valutazione secondo standard di livello certificabile in un processo di adeguamento in relazione alle competenze chiave.</i>
<i>Animazione culturale della Scuola in chiave inclusiva, educativa-formativa e orientativa attraverso compiti collaborativi di adesione, sviluppo di attività curricolari e non. Di educazione all'etica della cittadinanza globale, con particolare attenzione ad un nuovo rapporto con il cibo, la natura e il patrimonio culturale.</i>	<i>Diffusione delle prassi metodologiche più consone all'apprendimento di competenze per la formazione del futuro cittadino responsabile ed operatore e tecnico dell'ospitalità alberghiera ed enogastronomica.</i>

Obiettivi formativi Prioritari (ART.1, comma 7, L. 197/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- 1) 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.
- 2) Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3) 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.

4) Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

5) Alfabetizzazione alla letteratura, ed alla poesia.

6) 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.

7) 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.

8) Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.

9) 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.

10) 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.

11) 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.

- 12) Incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione.
- 13) Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti.
- 14) Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti.
- 15) 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.
- 16) Definizione di un sistema di orientamento.

Piano di Miglioramento

Il PdM dell'Istituto G. Leopardi si rivolge principalmente alla formazione ed ha, quindi, come destinatari i nostri studenti e la loro formazione. Non verranno comunque escluse, tutte le possibilità di formazione che potrebbero essere destinate ai docenti.

Realizzazione di laboratori incentrati su problematiche afferenti a vari ambiti delle discipline e strutturati partendo da contesti reali e dal vissuto individuale.

Obiettivi

Costruire spazi flessibili e diversificati a carattere pluridisciplinare che favoriscano il coinvolgimento, l'esplorazione attiva degli alunni per un apprendimento individuale e di gruppo in contesti formali ed informali, capaci di stimolare la comunicazione e il fare attraverso l'uso di materiali aperti e replicabili, simulazioni, esperimenti.

Valorizzare le esperienze di successo effettuate nelle annualità precedenti in relazione al potenziamento dell'acquisizione delle competenze trasversali degli studenti/delle

studentesse e diversificare gli interventi sulla didattica per competenze in relazione alle singole esigenze.

Priorità collegate all'obiettivo

Incremento dei livelli di apprendimento degli studenti nelle prove standardizzate di Italiano e Matematica, con la riduzione sia della varianza interna alle classi e tra le classi sia delle differenze nel punteggio rispetto a scuole con contesto socio- economico e culturale simile.

Discipline e saperi in connessione tra loro per lo sviluppo delle competenze

Obiettivi

Rivedere il curriculum attualizzandolo e rendendolo funzionale all'interdisciplinarietà ed alla progettazione per competenze chiave e assi culturali.

Superare la frammentazione dei saperi e il sovraccarico cognitivo degli studenti .

Collegare il curriculum verticale d'Istituto al curriculum di transizione e alle specificità del contesto economico, sociale e scolastico anche ai fini dell'orientamento.

Confronto e scambio nella comunità educante

Obiettivi:

Consolidare le “comunità di pratica” come setting di apprendimento collettivo.

Programmare nell'istituto attività di formazione più efficaci per livelli.

Utilizzare la registrazione delle competenze dei docenti per l'affidamento di incarichi.

Migliorare la ricaduta nella scuola in termini di nuove attività e di innovazioni (controllate col ciclo PDCA) rispetto al numero complessivo di iniziative.

Costruire la documentazione delle buone pratiche educative e didattiche inclusive e adottare modalità per la sua diffusione all'interno della comunità professionale.

Valutazione nei Consigli di Classe

Promozione di attività di ricerca / sperimentazione didattica nei Consigli di classe mirate al miglioramento dei processi didattici relativi all'analisi delle cause di problemi basate sulle evidenze.

Obiettivi

Migliorare la capacità di leggere ed interpretare i processi didattici attivati dai Consigli di classe. Padroneggiare i fondamentali strumenti statistici e le tecniche di analisi e gestione del riesame di situazioni problematiche (comportamento, scarsa motivazione, frequenza a singhiozzo / esiti insufficienti nelle prove interne- parallele-standardizzate /varianza di risultati dentro e tra le classi), sapendo procedere sequenzialmente alla definizione del problema, alla ricerca delle cause, alla selezione di quelle più influenti sugli effetti riscontrati.

Priorità collegate all'obiettivo

Incremento percentuale dei risultati nelle prove INVALSI di Italiano e Matematica fino al raggiungimento del dato medio nazionale degli Istituti Professionali con background socio-economico e culturale simile. Riduzione di almeno 5 punti percentuali degli esiti complessivi collocati nei livelli 1 e 2 delle prove (e, di conseguenza, aumento nei livelli 3,4 e 5)

Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Gli aspetti innovativi che caratterizzano sia il modello organizzativo sia le pratiche didattiche sono orientate, portandole a sistema, al miglioramento continuo in linea con l'idea di ***Leadership for learning*** che si esprime in:

- formazione di “capitale umano” attraverso la costruzione di rapporti dentro/fuori aula, scuola/azienda;
- allineamento tra i saperi della scuola e i saperi della società della conoscenza;
- centralità del ruolo degli insegnanti (competenze, autonomia professionale, motivazione) e delle pratiche educative (progettazione, realizzazione e valutazione) all'interno delle classi in favore di una didattica collaborativa, inclusiva e per scoperta;
- ambiente organizzativo (strutture, processi, cultura) funzionale e focalizzato sugli apprendimenti degli studenti;
- modello organizzativo in cui la natura essenzialmente “distribuita” della leadership scolastica (lavoro di gruppo e partecipazione degli insegnanti nei processi di decisione e valutazione della scuola) rispetto a quello funzionale, sia prevalente quello a matrice.

Possibili aree di innovazione

La riforma degli Istituti Professionali prevede l'adozione di una didattica per competenze, che si basa su metodi di apprendimento attivo, finalizzato alla realizzazione di compiti/attività/prodotti concreti e quindi più facilmente valutabili in un'ottica di certificazione delle competenze.

Pratiche di insegnamento e apprendimento

Realizzazione di percorsi di apprendimento in contesti di vita reale, finalizzati allo sviluppo di competenze disciplinari, trasversali, professionali e volti alla partecipazione attiva degli studenti. Programma di servizio solidale destinato a soddisfare i bisogni di una comunità in cui: gli studenti sono i protagonisti in ogni fase di implementazione delle attività; le attività sono integrate con il curriculum scolastico e in relazione agli obiettivi di apprendimento degli studenti; la dimensione della riflessione accompagna lo svolgersi delle attività; si sviluppa una rete di rapporti, interna ed esterna alla scuola; è promossa la dimensione della reciprocità tra i soggetti coinvolti (scuola e comunità).

L'OFFERTA FORMATIVA

Alla fine del corso di studi, il diplomato possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del *Made in Italy* in relazione al territorio.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

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:

di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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 tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

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:

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 turistico-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;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

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:

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.

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

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:

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 turistico-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 a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Approfondimento

SCELTE PEDAGOGICHE E METODOLOGICHE

L'azione educativa, formativa, orientativa e professionalizzante del nostro istituto predilige l'incontro, la condivisione e la cooperazione con il territorio attraverso una "progettazione integrata" per la crescita dell'alunno e dell'intera comunità alla consapevolezza e alla responsabilità come cittadini.

Si intende perciò adottare il *project method* non come aggiunta alle diverse metodologie, ma con quella cognizione che il "progetto" <<non sta accanto al piano di studio ma

“dentro”, proprio in un’ottica educativa che fa vedere i diversi aspetti che caratterizzano l’apprendimento di ciascuno>>.

Il docente, allora pone agli alunni “problemi reali” e chiede di risolverli con opportune ricerche, percorsi; il docente si sveste del ruolo strettamente disciplinare per acquisire mansioni più socratiche di consigliere e coordinatore del lavoro.

Attraverso tale metodologia curricolare e di apertura al territorio si vuole incentivare la ricerca pedagogica, la riflessione educativa e i processi formativi individuali in una rete di connessioni trasversali tra tutti gli stakeholder. In maniera più articolata ciò conduce alla predisposizione e all’espletamento di:

- materiali e supporti per la progettazione e la programmazione;
- nodi formativi per l'organizzazione meta culturale dei progetti didattici e formativi;
- progetti e indicazioni operative ordinati per assi culturali e o aree tematiche disciplinari privilegiando la pluridisciplinarietà;
- aggiornamento e consulenza professionale delle diverse figure coinvolte.

Procedere in questo modo significa allora, considerare l’operare scolastico un laboratorio di studi e progettazione di servizi educativi interdisciplinari per l’aggiornamento e la formazione permanente di quanti operano nella didattica, nella pedagogia e che investono nella professionalizzazione turistica ed enogastronomica, così come più in generale significa entrare in modo responsabile nelle attività di promozione sociale.

Insegnamenti e quadri orario

AMBITO LINGUISTICO-LETTERARIO

I biennio

Acquisizione di una competenza comunicativa (scritta e orale) che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto.

Formazione umana, sociale e culturale mediante il contatto con altre realtà, in una educazione interculturale che porti a ridefinire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé.

II biennio

Ampliamento della riflessione sulla propria lingua e sul proprio patrimonio culturale, attraverso l'analisi comparativa con altre lingue e culture.

Capacità di usare in modo adeguato la propria lingua e quella straniera in contesti professionali.

V anno

Conseguimento di un'autonomia operativa che consenta il raggiungimento di livelli di competenza linguistica in linea con gli standard professionali previsti dal Quadro Comune Europeo.

Consolidamento di un'educazione linguistico-culturale considerata come il filo conduttore trasversale a tutto il curriculum scolastico e risultante dal rapporto tra lingua italiana e lingua straniera.

Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

AMBITO STORICO-SOCIALE

I biennio

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

II biennio e V anno

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

AMBITO MATEMATICO E SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

La competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare calcolo, misure, operazioni di base per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.

La competenza in campo scientifico si riferisce alla capacità e alla disponibilità ad usare le conoscenze e le metodologie possedute per spiegare il mondo che ci circonda, sapendo identificare le problematiche e traendo le conclusioni che siano basate su fatti comprovati.

AMBITO PROFESSIONALE

Indirizzo Enogastronomia e opzione produzioni dolciarie artigianali e industriali

-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 turistico-alberghiera.

-Integrare le competenze professionali orientate al cliente-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparente 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.

Nello specifico, per l'opzione produzioni dolciarie artigianali e industriali:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

Indirizzo Servizi di sala e di vendita

- 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 a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Indirizzo Accoglienza turistica

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Curricolo d'Istituto

Il curricolo è esplicitazione dell'identità professionale del nostro istituto, che attraverso l'offerta formativa, servendosi di adeguate metodologia ed organizzazione permetterà all'alunno (PECuP) una crescita educativa, culturale e professionale. Il nostro curricolo non si esaurisce in una elencazione di nuclei fondanti e competenze disciplinari o di assi culturali interagenti, ma esprime finalità comuni e individua competenze sia in orizzontale, sia in verticale da essere così declinate. Finalità:

- Contribuire alla crescita complessiva e alla valorizzazione dell'alunno come "persona umana" ;
- Determinare l'acquisizione delle competenze di base e delle competenze lavorative;
- Formare alla cittadinanza attiva e responsabile nella società della conoscenza e della complessità;
- Preparare alla professione in una dimensione etica, deontologica e relazionale con tutti i soggetti e gli esseri viventi coinvolti ;
- Indurre alla consapevolezza dell'importanza in campo lavorativo del contributo cooperativo e della responsabilità di ciascuno alla salvaguardia e alla qualità del lavoro, come causa determinante del risultato del processo produttivo, della crescita economica e della giustizia sociale determinata;

- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni storici, artistici e ambientali, anche come opportunità imprenditoriale ;
- Attivare proficue collaborazioni con la comunità territoriale ;
- Considerare la scuola come un laboratorio aperto in cui vige l'innovazione didattica per perseguire gli obiettivi prefissati ;
- Innovare i Modelli Formativi ed Organizzativi Ancoraggio normativo prioritario. DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione [...]).

Curricolo verticale

La richiesta sempre crescente di miglioramento della qualità dei servizi costituisce il focus sul quale vanno incardinati gli obiettivi dei nuovi professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. I fabbisogni formativi degli studenti e le esigenze del mondo del lavoro hanno suggerito il mantenimento di tre indirizzi cardine (enogastronomia, servizi di sala e di vendita, accoglienza turistica), che rispondono alle specifiche esigenze del territorio. Le tre aree si avvalgono in particolare di attività laboratoriali: per accoglienza turistica le lezioni si svolgono generalmente nel laboratorio di informatica; per le altre due discipline, tre ore alla settimana si effettuano contemporaneamente nei laboratori di cucina e sala, dividendo quindi la classe in due squadre. Alla fine del primo biennio ciascuno studente sceglie il proprio indirizzo e inizia a costruire la sua formazione attraverso un percorso che lascia sempre più spazio alle discipline di area tecnico-professionale. Funzionale al raccordo scuola-mondo del lavoro è pure la metodologia dell'Alternanza Scuola-Lavoro per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio. Il percorso di studi proposto: □ persegue una centralità strategica delle materie tecnico-pratiche, che presentano una forte integrazione con le discipline dell'area comune e di indirizzo; □ si colloca nella filiera economica e produttiva del turismo; □ coniuga la valorizzazione e la fruizione del patrimonio paesaggistico, culturale, artigianale, enogastronomico con l'utilizzazione dei servizi, la loro organizzazione e commercializzazione. Per le articolazioni di enogastronomia e sala e vendita i profili professionali privilegiano determinate competenze comuni legate all'utilizzo di: □ tecniche

di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; □ tecniche di comunicazione anche in lingua straniera; □ strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali; □ normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; □ tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Nello specifico l'articolazione di enogastronomia si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per: □ la preparazione di piatti caldi e freddi; □ l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro e efficienza nell'impiego delle risorse; □ calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù; □ valorizzazione e promozione della tipicità del territorio; □ strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menu coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente. L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il diplomato: □ potrà intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; □ avrà competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. Nello specifico l'articolazione di sala e vendita si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per: □ accoglienza clienti e cura di tutte le fasi relative al servizio in ristorante; □ proposte abbinamenti cibo-vino; □ conoscenza e uso delle attrezzature del bar; □ organizzazione di feste, banchetti, buffet etc.; □ individuazione e comprensione delle esigenze del cliente; □ strategie per il controllo di vari tipi di bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale anche predisponendo liste coerenti con le esigenze e le necessità dietologiche del cliente. Per l'articolazione di accoglienza turistica il profilo professionale privilegia le competenze legate all'utilizzo di: □ gestione delle prenotazioni (booking and planning); □ strategie di adeguamento dei prezzi al mercato (yielding and revenue); □ tecniche organizzative per la gestione delle strutture turistico alberghiere; □ strategie di comunicazione e vendita anche telematica nel rispetto dell'etica professionale, della sicurezza e della privacy; □ tecniche di amministrazione e di elaborazione dati; □ strategie per l'assistenza alla clientela (accoglienza, servizio posta – chiavi – centralino - informazioni e commissioni, indicazioni e proposte legate alla conoscenza e alla promozione del territorio).

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

La proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali è l'insieme dei Progetti presentati e a cui si rimanda per l'individuazione di: competenze specifiche, contenuti, attinenza con le programmazioni (di area, disciplinari, ecc.) e con le competenze trasversali in chiave europea e di cittadinanza e, senza trascurare gli aspetti metodologici e quanto concorre all'arricchimento dell'O.F.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Bisogna ripensare l'agire dell'uomo, partendo dai ragazzi per acquisire stili di vita rispettosi dell'ambiente e giungere così ad un nuovo rapporto...

- con sé stessi: IMPARARE AD IMPARARE [organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro]; PROGETTARE (elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti).
- con gli altri COMUNICARE [comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali). - rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti]; COLLABORARE E PARTECIPARE (interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri).
- con la natura, con il cibo, con il patrimonio culturale (identità, arte, paesaggio), le cose, con la mondialità AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE (sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le

responsabilità); **RISOLVERE PROBLEMI** (affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline); **ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE** (acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni). Infine risulta caratterizzante e fondamentale approfondire temi legati alla gastronomia (cibo) e al patrimonio del territorio (testimonianze artistiche, percorsi naturalistici, ecc.) in una visione di responsabilità ambientale e prassi sostenibili.

Fare acquisire così agli alunni:

- consapevolezza della valenza del cibo nell'ambito della questione ambientale, e delle dinamiche socio-politiche nel rapporto Nord-Sud del mondo;
- conoscenza del territorio e del suo sistema agro alimentare, delle tradizioni culinarie locali e di altre culture;
- capacità critica sui fenomeni che determinano ingiustizia sociale e in cui sono negati i diritti;
- abilità progettuali nella formulazione di proposte, soluzioni a quanto affrontato intrise di etica e sostenibilità.

Approfondimento

Nell'ottica della riforma del 2017, il curriculum dell'istruzione professionale si fonda sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi, sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, su una cultura del lavoro che interagisce con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, a carattere scientifico, tecnologico ed economico.

La richiesta sempre crescente di miglioramento della qualità dei servizi costituisce il focus sul quale vanno incardinati gli obiettivi dei nuovi professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Ed è proprio per assolvere ai fabbisogni formativi degli studenti e alle esigenze del mondo del lavoro che l'Istituto intende mantenere i tre indirizzi cardine (enogastronomia, servizi di

sala e di vendita, accoglienza turistica), che rispondono alle specifiche esigenze del territorio.

Le tre aree si avvalgono in particolare di attività laboratoriali: per accoglienza turistica le lezioni si svolgono generalmente nel laboratorio di informatica; per le altre due discipline, tre ore alla settimana si effettuano contemporaneamente nei laboratori di cucina e sala, dividendo quindi la classe in due squadre.

Alla fine del primo biennio ciascuno studente sceglie il proprio indirizzo e inizia a costruire la sua formazione attraverso un percorso che lascia sempre più spazio alle discipline di area di indirizzo.

Funzionale al raccordo scuola-mondo del lavoro è pure la metodologia dell'Alternanza Scuola-Lavoro per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio. Importante novità introdotta dalla riforma è quella della possibilità di favorire lo sviluppo di competenze professionali attraverso percorsi di Alternanza scuola-lavoro (es. project work) già dalla classe seconde.

Il percorso di studi proposto dalla scuola:

- persegue una centralità strategica delle materie di indirizzo, che presentano una forte integrazione con le discipline dell'area generale;
- si colloca nella filiera economica e produttiva del turismo;
- coniuga la valorizzazione e la fruizione del patrimonio paesaggistico, culturale, artigianale, enogastronomico con l'utilizzazione dei servizi, la loro organizzazione e commercializzazione.

La riforma degli Istituti Professionali D. Lgs. n.61 del 13/04/2017 ha inoltre introdotto novità che l'Istituto sta recependo con la realizzazione di un curriculum " riformato" e caratterizzato da una didattica improntata alla personalizzazione, in cui le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali secondo un apprendimento organizzato per UDA.

EDUCAZIONE CIVICA LEGGE- 92/2019

Le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica si sviluppano intorno a **tre nuclei concettuali** che costituiscono i pilastri della Legge, in cui si richiama ripetutamente il principio della **trasversalità** del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il **primo e fondamentale aspetto da trattare**.

Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il **fondamento della convivenza** e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i **temi** relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.

Anche i **concetti** di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza; ad esempio, il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i **17 obiettivi** da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della **Costituzione**, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

3. CITTADINANZA DIGITALE

Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero **articolo 5 della Legge**, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti.

Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi **consapevolmente e responsabilmente** dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a **migliorare** questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei **rischi** e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

Definizione del curriculum

Il Collegio dei Docenti condivide e delibera, partendo dalla proposta del Dipartimento di diritto ed economia, competenze e obiettivi di apprendimento sulla base della **L. 92/2019** e delle **Linee guida**

Il Collegio dei Docenti stabilisce il monte orario da riservare all'educazione civica nel primo e nel secondo quadrimestre per un totale di **33 ore**.

Ciascun Dipartimento **stabilisce attività didattiche/unità di apprendimento/moduli** che possano contribuire allo sviluppo delle competenze e degli obiettivi di apprendimento individuati e ne individua la durata.

I Dipartimenti concordano la **strutturazione dei moduli** individuati in termini di durata e di periodo di svolgimento.

Il Collegio dei docenti delibera il curriculum d'Istituto che andrà inserito nel P.T.O.F. **entro il 31 ottobre**.

Coordinamento

Il coordinamento, come previsto dalla norma, è affidato al **docente di Diritto**, che è anche titolare dell'insegnamento, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di Classe.

Il coordinatore avrà il **compito** di:

- monitorare l'andamento della programmazione nelle varie classi e di documentare l'assolvimento della quota oraria minima prevista;
- formulare la proposta di valutazione da inserire nel documento di valutazione finale dopo aver raccolto gli elementi conoscitivi dal Consiglio di classe.

Didattica Digitale Integrata

L'emergenza sanitaria Covid-19 ha comportato l'adozione di provvedimenti normativi che hanno riconosciuto la possibilità di svolgere "a distanza" le attività didattiche delle scuole di ogni ordine e grado , su tutto il territorio nazionale

La DDI è l'insieme delle azioni, delle strategie e delle modalità con le quali la scuola continua anche fuori dalle mura. Ciò che cambia sono l'organizzazione, i mezzi, i tempi, ma non la sostanza.

La DDI si costruisce con occasioni di apprendimento attivo, di produzione culturale, di verifica e valutazione secondo nuove modalità di lavoro sincrone e asincrone. Gli strumenti digitali rendono possibili numerose tipologie di attività non tradizionale, orientate alle competenze, che richiedono compiti non riproduttivi e permettono di evidenziare il ragionamento, l'originalità, la capacità di effettuare collegamenti, di interagire e collaborare. Questa sfida ci mette alla prova e ci offre l'occasione per dimostrare che la tecnologia non è soltanto una tendenza o una fonte di rischio, ma può rappresentare un'occasione preziosa per andare avanti e non bloccare attività essenziali.

La DDI richiede un notevole sforzo di coordinamento per proporre, a distanza, un'azione educativa e didattica efficace, equilibrata, motivante. Un'azione che deve puntare in primo

luogo ad elaborare quanto sta accadendo in questo momento di emergenza sanitaria e a prendere coscienza delle responsabilità a cui siamo chiamati.

In base alle misure contemplate nel DPCM del 18 ottobre 2020, le attività didattiche subiranno la rimodulazione dell'orario scolastico. Pertanto l'inizio delle lezioni fino a nuove disposizioni ministeriali è previsto alle ore 9 nei giorni dal lunedì al sabato compreso.

Al fine di poter garantire l'insegnamento di tutte le discipline, le ore di lezione saranno ridotte a 45 minuti, restando ferma la possibilità di recuperare i 15 minuti residui attraverso il seguente piano didattico digitale integrato.

L'Istituto Professionale "Giacomo Leopardi", nella Didattica Digitale Integrata, si avvale della piattaforma WeSchool sia per le attività in modalità asincrona che sincrona. La piattaforma è pensata per stimolare una didattica collaborativa e partecipativa, infatti in ogni gruppo classe sono presenti le principali funzionalità:

Wall: è la bacheca destinata ad avvisi e comunicazioni della classe, dove docenti e studenti possono interagire tra di loro scrivendo o commentando i post, allegando contenuti e facendo domande.

Board: è lo spazio pensato per le lezioni ; ogni board è una cartella in cui il docente può caricare contenuti (video, PDF, documenti o siti web) creando un percorso di apprendimento personalizzato .E' possibile commentare ogni contenuto, tracciare la fruizione dei contenuti da parte degli utenti.

Test: è la sezione per la verifica e il ripasso, in cui è possibile anche stampare le verifiche per poterle archiviare.

Registro: consente all'insegnante di monitorare le attività degli studenti sulla piattaforma, tenendo traccia dei contenuti visualizzati, dei commenti lasciati e dei risultati dei test.

Aula virtuale: consente di organizzare lezioni live in videoconferenza

Chat : consente la comunicazione uno a uno tra i singoli utenti della piattaforma, con la possibilità di scambiarsi file in tempo reale.

Pertanto i docenti propongono video lezioni alle classi e condividono materiali in formato digitale; gli studenti accedono alle video lezioni e ai materiali messi a disposizione dai docenti, collaborano all'interno delle classi virtuali, realizzano prodotti digitali e li sottopongono alla valutazione degli insegnanti; le famiglie possono seguire i propri figli e i

loro progressi, condividendo il percorso didattico anche se non in presenza, senza perdere il contatto con la scuola.

Quanto alle metodologie, la DDI ha offerto ancor più la possibilità ai docenti di sperimentare nuove forme di didattica oltre a quelle tradizionali, la flipped classroom, il cooperative learning, la peer education, il problem solving, il debate e l'impiego di mappe concettuali, in modo da favorire i differenti stili di apprendimento degli studenti e garantire in questo modo una didattica inclusiva il cui apprendimento deve essere attivo, cooperativo, metacognitivo e sull'acquisizione di competenze.

Gli studenti adoperano i propri dispositivi elettronici: preferibilmente PC o tablet, e in alternativa anche i propri smartphone. Le famiglie meno abbienti hanno la possibilità di richiedere alla scuola, in comodato d'uso, strumenti digitali.

Gli studenti BES possono usufruire delle misure dispensative e degli strumenti compensativi indicati nei rispettivi PDP; possono inoltre contare sul supporto costante delle figure chiave (coordinatori di classe, docenti curriculari).

La partecipazione alle attività a distanza è da considerarsi obbligatoria per tutti gli studenti, essendo sostitutiva e/o integrativa della didattica in presenza. Specifiche difficoltà saranno esaminate caso per caso.

Alternanza Scuola Lavoro

L'Istituto G. Leopardi, collabora da anni con alcuni dei principali attori della realtà enogastronomica e di sala del panorama romano di settore, con concrete possibilità di lavorative, a volte, direttamente offerte dalle imprese che lavorano con noi, nella crescita dei nostri ragazzi.

L'alternanza scuola lavoro risponde all'esigenza di consentire agli studenti di prendere contatto con una realtà produttiva, sociale, culturale in rapida trasformazione, di esplorare vocazioni, opportunità e di modificare il tradizionale rapporto tra il conoscere, il fare e lo sperimentare.

Attraverso il progetto di alternanza scuola-lavoro, lo studente sviluppa competenze trasversali e interculturali coerenti con le competenze chiave previste dalla UE per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione, in particolare quelle relative a:

- ☐ spirito di iniziativa, autonomia e responsabilità ;
- ☐ uso di mezzi tecnologici innovativi ;
- ☐ efficacia comunicativa, anche utilizzando lingue diverse ;
- ☐ pensiero critico e creativo ;
- ☐ capacità organizzative, adattative, proattive, decisionali e di gestione di positive relazioni interpersonali ;
- ☐ capacità di relativizzare le proprie conoscenze, abitudini, valori ;
- ☐ capacità di riconoscere i modelli cognitivi, valoriali, linguistici e comportamentali che differenziano le culture e di adattarvisi, imparare a riflettere sulla propria identità culturale, a riconoscere nelle differenze culturali la motivazione per contribuire più attivamente al dialogo fra persone di diversa appartenenza, superando pregiudizi e stereotipi.

Attività lavorativa in aziende affini all'indirizzo di studio. Consolidamento e sviluppo delle quattro abilità linguistiche, attraverso l'applicazione pratica nel contesto lavorativo.

Iniziative di Ampliamento Curricolare

Giornate Formative, Concorsi nazionali e Progetti, concorrono al Miglioramento dell'offerta formativa. Gli sforzi in tal senso ci hanno sempre visto attenti agli eventi che, a qualsiasi livello potessero preparare, educare, abituare i nostri ragazzi alla vita lavorativa affiancata ad una seria professionalità.

A causa dell'emergenza epidemiologica Covid-19 non è stato possibile assolvere per l'anno scolastico 2019/2020 alle iniziative che l'Istituto si era prefissato di svolgere.

A seconda dell'andamento dei contagi e dei provvedimenti che di volta in volta le Amministrazioni centrali e locali, oltre che l'USR e l'ASL del Lazio, l'Istituto modellerà il proprio piano nell'offerta formativa curricolare ed extra-curricolare.

In particolare, con AIBES per il settore di Sala e Vendita, le altre associazioni di categoria in ambito ristorativo e ricettivo, e qualunque iniziativa in campo artistico e letterario, possa

essere ritenuta idonea a stimolare la crescita formativa degli studenti nella comunità, sarà presa in considerazione dal Collegio e dalla Direzione.

Come previsto dalla legge 92 del 2019, il progetto di cittadinanza e costituzione è stato sostituito dall'insegnamento trasversale di educazione civica, e questo accadrà anche nel prossimo triennio.

Valutazione degli Apprendimenti

Criteri di valutazione comuni:

Per ogni alunno si terrà conto di: 1. grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi di ogni disciplina; 2. grado di progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza; 3. livello di partecipazione, di impegno, di interesse e regolarità o meno nella frequenza.

Criteri di valutazione del comportamento:

La rilevazione è trimestrale, con una ricaduta sul voto di condotta. 1. Portare il materiale scolastico e rispettare gli impegni. 2. Rispettare gli ambienti, i materiali, le attrezzature. 3.

Seguire con attenzione e interesse le attività didattiche. 4. Rispettare e collaborare con docenti e compagni.

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:

Raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta. Ogni Consiglio di classe, potrà anche considerare i seguenti aspetti valutativi: 1. Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza. 2. Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare. 3. Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe. 4. Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline 5. Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno.

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:

Come previsto dalla normativa vigente, raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta; ai sensi dell'art. 13 del D.lgs 62/17, il Consiglio di Classe, con giudizio motivato, può deliberare l'ammissione di uno studente con insufficienza in una disciplina. Il Consiglio di Classe terrà conto anche:

- la media dei voti proposti in sede di scrutinio, esclusa la condotta;
- la valutazione delle discipline oggetto delle prove d'esame. Il Consiglio di classe, potrà anche considerare i seguenti aspetti valutativi;
- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza;
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare;
- Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe;
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline;
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:

Sulla base della media dei voti conseguiti il Consiglio di Classe attribuisce il credito scolastico. Credito formativo Ai sensi del DM 49/2000, il Consiglio di Classe potrà valutare eventuali documentazioni prodotte dagli alunni, relative alle seguenti attività formative: esperienze lavorative e professionali, attuate autonomamente; attività culturali (corsi di lingua straniera, conservatori musicali); attività di utilità sociale e umanitaria □ attività sportiva (certificata da associazioni federali o enti di promozione sportiva).

L'attribuzione del credito scolastico viene determinata in base alla media dei voti (comprensiva della condotta); nella scelta del punteggio da attribuire, il Consiglio considera, oltre alla media, anche la valutazione dell'alternanza scuola-lavoro, l'eventuale presenza di crediti formativi e la valutazione in IRC o materia alternativa.

L'alunno ottiene il credito più alto, all'interno della fascia determinata dalla media dei voti, in presenza di almeno uno dei seguenti criteri:

- se la media è superiore o uguale allo 0.50, rispetto all'intero precedente;
- se la valutazione dell'alternanza scuola-lavoro è "buono" o "eccellente";
- il possesso di crediti formativi;
- se la valutazione in IRC o materia alternativa è "ottimo".

Nel caso un alunno venga ammesso alla classe successiva o agli Esami di Stato con aiuti del Consiglio di Classe, tali da comportare il passaggio alla media dei voti di fascia superiore, il credito viene automaticamente attribuito senza considerare i risultati professionali e i "crediti formativi", assegnando, quindi, il punteggio inferiore.

I criteri di Valutazione per l'insegnamento di Educazione Civica

1 - Valutazione

La valutazione deve far riferimento agli **obiettivi/risultati** di apprendimento e alle **competenze** che il Collegio dei Docenti ha individuato ed è espressa in decimi.

Per favorire la raccolta degli elementi conoscitivi, ogni docente coinvolto svolgerà alla fine di ciascuna attività didattica/UdA/modulo una **verifica** la cui valutazione sarà poi comunicata al coordinatore che avrà cura di registrarla, e di utilizzarla ai fini della valutazione finale.

2 - Registrazione delle attività svolte

Ciascun docente **annoterà nel registro di classe** quanto svolto nelle ore di propria competenza, secondo quanto stabilito a livello di Collegio dei docenti e/o di Consiglio di classe.

3 - Curricolo di riferimento

Il Collegio dei docenti, nella seduta del 22 ottobre 2020, ha elaborato il **seguito curricolo** di Istituto per l'educazione civica. Sarà poi compito di ciascun Consiglio di classe metterlo in atto secondo le modalità precedentemente descritte.

VALUTAZIONE DELLE CONOSCENZE

OTTIMO	10	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
DISTINTO	9	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.
BUONO	8	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e

		utilizzarle nel lavoro
DISCRETO	7	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.
SUFFICIENTE	6	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei <i>compagni</i> .
MEDIOCRE	5	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.
INSUFFICIENTE	4	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentari e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

OTTIMO	10	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo
DISTINTO	9	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti

		coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.
BUONO	8	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e delle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.
DISCRETO	7	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.
SUFFICIENTE	6	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.
MEDIOCRE	5	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.
INSUFFICIENTE	4	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.

VALUTAZIONE DELLE ABILITA'

OTTIMO	10	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che non è in grado di adattare al variare delle situazioni.
DISTINTO	9	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.
BUONO	8	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità

		connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.
DISCRETO	7	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.
SUFFICIENTE	6	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.
MEDIOCRE	5	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.
INSUFFICIENTE	1-4	L'alunno non mette in atto o solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.

I criteri di Valutazione nella Didattica Digitale Integrata

Alla luce del cambiamento della situazione scolastica prodotto dall'emergenza sanitaria Covid-19 e dell'introduzione della DDI ,a partire dal mese di marzo 2020, i criteri di valutazione finale degli allievi sono integrati dalla necessità di tenere conto del percorso complessivo dell'allievo: partecipazione, impegno, senso di responsabilità, comunicazioni, elaborati scritti e prove orali, livello complessivo delle competenze raggiunte, segni di crescita personale. La valutazione finale non dovrà essere quindi una 'media' matematica, bensì dovrà tenere conto della complessità e della particolarità del lavoro svolto. A maggior ragione, si è confermata l'opportunità di valutare con tempestività e trasparenza, spiegando e discutendo con gli allievi gli errori, e di coinvolgere le famiglie nelle

comunicazioni. In particolare, i criteri approvati nel PTOF – alla luce della DDI - sono integrati con i seguenti punti:

Valutazione del comportamento nella Didattica Digitale Integrata

- Ingresso con puntualità nell'aula virtuale ;
- Rispetto delle consegne e della puntualità di invio;
- Partecipazione ordinata ed attiva ai lavori che si svolgono nell'aula virtuale e nei gruppi di lavoro;
- Presentazione ed espressione consona ed adeguata all'ambiente di apprendimento;
- Rispetto delle netiquette.

Valutazione delle singole discipline in modalità Didattica Digitale Integrata

- Partecipazione del gruppo: presenza, interesse, risposta alle sollecitazioni, puntualità e rispetto delle consegne;
- Valutazione degli elaborati scritti in modalità DDI: coerenza con la consegna, correttezza, completezza, approfondimento, produzione, riflessione, argomentazione e utilizzo degli strumenti digitali;
- Soft skills: collaborazione con i compagni, spirito di iniziativa, senso civico, autovalutazione e consapevolezza.

Azioni della Scuola per l'Inclusione Scolastica

Inclusione

Punti di forza

- Personalizzazione della didattica per favorire l'inclusione e valorizzare le differenze.
- Struttura organizzativa e figure professionali qualificate: presenza di una funzione strumentale per la disabilità e una per la prevenzione del disagio (referente per gli studenti con certificazione DSA e segnalati per BES e per l'accoglienza degli alunni stranieri).

- Progettazione e realizzazione di percorsi didattici inclusivi per i disabili, finalizzati a valorizzare le capacità degli studenti, potenziare le life skills attraverso attività di laboratorio e accrescere le competenze professionali grazie alle attività svolte sia all'interno sia all'esterno della scuola, utilizzando l'alternanza scuola-lavoro e tirocini formativi.
- Partecipazione ai campionati studenteschi di atletica per alunni disabili anche a livello nazionale.
- Realizzazione di progetti di vita degli alunni disabili in collaborazione con assistenti sociali e aziende che hanno l'obbligo di assunzioni mirate obbligatorie.
- Predisposizione di un PDP per gli studenti con DSA, per alunni BES, per alcuni allievi stranieri con difficoltà linguistiche.

Punti di debolezza

Sensibilità al problema BES non del tutto omogenea tra i docenti. - Nelle attività inclusive limitato ricorso all'organico di potenziamento, destinato prevalentemente alle sostituzioni quotidiane per assenza breve dei docenti.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

- Difficoltà di apprendimento emergono prevalentemente nella fascia di alunni genericamente individuata come BES.
- Attività di recupero in itinere, che si concludono con verifiche degli apprendimenti, per tutte le classi del quinquennio e interventi individualizzati nella maggioranza delle classi del biennio.
- Risultati soddisfacenti delle attività di recupero

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Personale ATA

Famiglie

Studenti

Assistenti educatori e alla comunicazione

DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

Il PEI descrive gli interventi integrati predisposti per l'alunno in un determinato periodo di tempo ai fini della realizzazione del diritto all'educazione e all'istruzione. Di norma viene verificato al termine di ogni anno scolastico, mediante una relazione finale scritta e viene riprogettato all'inizio del successivo. Nella scuola secondaria di II grado, essendoci obiettivi specifici di apprendimento prefissati (Indicazioni nazionali) il Consiglio di Classe, su proposta degli insegnanti, ma con vincolante parere dei genitori (O.M. n. 90/2001 art. 15 comma 1) deve scegliere uno dei tre percorsi sotto elencati, a seconda delle capacità e potenzialità degli alunni: - percorso curricolare: uguale a quello di tutti gli alunni della classe; - percorso riconducibile ai "nuclei fondanti della disciplina" (o percorso per obiettivi minimi): gli obiettivi da raggiungere in tutte le discipline equivalgono alle conoscenze e alle competenze che vengono valutate dai docenti delle rispettive discipline come sufficienti per tutti gli alunni della classe; tale percorso, dà diritto, se superato positivamente, al titolo di studio; - percorso "differenziato": con obiettivi e contenuti non riconducibili in parte o del tutto a quelli della classe, ma stabiliti dal CdC nell'ambito PEI in relazione all'alunno; il raggiungimento degli obiettivi differenziati individuati nel PEI dà diritto solo al rilascio di un attestato con la certificazione dei crediti formativi (O.M. n.90/2001 art. 15 e per gli attestati C.M. n. 125/2001). L'O.M. 90/2001 art. 15 comma 4 prevede anche che "qualora durante il successivo anno scolastico vengano accertati livelli di apprendimento corrispondenti agli obiettivi previsti dai programmi ministeriali, il Consiglio di classe delibera "il passaggio ad uno dei due percorsi precedenti" senza necessità di prove di idoneità relative alle discipline dell'anno o degli anni precedenti".

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

La famiglia deve essere coinvolta attivamente nel processo educativo dell'alunno, partecipando all'elaborazione del PEI. Contestualmente all'iscrizione dello studente

disabile, fornisce alla scuola tutta la documentazione in suo possesso atta a conoscere il funzionamento dell'allievo e a richiedere l'organico di sostegno. Il Consiglio di classe si adopera al coordinamento delle attività didattiche, alla preparazione dei materiali e a quanto può consentire all'alunno/a con disabilità, sulla base dei suoi bisogni e delle sue necessità, la piena partecipazione allo svolgimento della vita scolastica nella sua classe. La programmazione delle attività è realizzata da tutti i docenti curricolari, i quali, insieme all'insegnante di sostegno, definiscono gli obiettivi di apprendimento per gli alunni con disabilità in correlazione con quelli previsti per l'intera classe. La documentazione relativa alla programmazione deve essere resa disponibile alle famiglie, al fine di consentire loro la conoscenza del percorso didattico ed educativo concordato e pianificato. I Docenti di sostegno assumono la contitolarità delle classi in cui operano, partecipano alla programmazione educativa e didattica e alla elaborazione e verifica delle attività di competenza dei consigli di classe e dei collegi dei docenti. Il docente è assegnato alla classe per le attività di sostegno, nel senso che oltre a intervenire sulla base di una preparazione specifica nelle ore in classe collabora con l'insegnante curricolare e con il Consiglio di Classe affinché l'iter formativo dell'alunno possa continuare anche in sua assenza. Il Personale ATA e i collaboratori scolastici forniscono ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso alle aree esterne alle strutture scolastiche e nell'uscita da esse. Possono, infine, svolgere assistenza agli alunni portatori di handicap all'interno delle strutture scolastiche, nell'uso dei servizi igienici e nella cura dell'igiene personale. Il Personale educativo assistenziale, l'assistente educatore/assistente alla comunicazione lavora a stretto contatto con il Consiglio di Classe e l'insegnante di sostegno secondo i tempi e le modalità indicati e previste nel P.E.I. e collabora nella redazione di tutta la documentazione prevista per l'alunno. Il Referente del Gruppo H (funzione strumentale) • Fornisce ai colleghi informazioni, indicazioni, materiali utili sui disabili; • prende atto in forma riservata della certificazione degli alunni disabili; • coordina i contatti con le UONPIA e insieme al coordinatore di classe, cura i rapporti con le famiglie, ascoltandone i bisogni e fornendo informazioni; • diffonde e pubblicizza le iniziative di formazione specifica o di aggiornamento; • organizza i GLO per gli alunni diversamente abili, sentito il D.S. e in collaborazione con il coordinatore di classe e il docente di sostegno; • cura le relazioni fra (e coordina il lavoro dei) docenti di sostegno d'istituto, assegnando loro i vari casi secondo il numero di ore assegnate; • coordina e organizza eventuali progetti di laboratorio. Operatori UONPIA partecipano agli incontri periodici, collaborano alle iniziative educative e di integrazione predisposte dalla scuola, verificano il

livello e la qualità dell'integrazione nelle classi dell'istituto, danno consigli nella stesura degli obiettivi individualizzati del P.E.I.

MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

Ruolo della famiglia:

Ruolo della famiglia è molto importante, presente nelle fasi peculiari di definizione del Progetto di vita dell'alunno. La condivisione di scelte educative e didattiche tra famiglia, docenti e rete territoriale è indispensabile per costruire un progetto veramente inclusivo.

Modalità di rapporto scuola-famiglia:

- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante.

VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO

Criteri e modalità per la valutazione

Il progetto d'inclusione viene valutato all'interno del GLI (gruppo di lavoro per l'inclusione) e i risultati dell'azione valutativa convergono nel PAI (piano annuale per l'inclusione) che viene condiviso e approvato dal Collegio dei Docenti.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:

Tenere i contatti con famiglie, insegnanti di sostegno, educatori assistenti sociali e se necessario anche neuropsichiatre, finalizzati all'orientamento in entrata dei possibili nuovi iscritti quando ancora frequentano il secondo anno della scuola secondaria di primo grado, stesura dei protocolli di intesa per l'accoglienza dei ragazzi frequentanti il terzo anno, organizzazione delle giornate di visita finalizzate all'orientamento e osservazione degli utenti.

ORGANIZZAZIONE

Modello Organizzativo

PERIODO DIDATTICO: TRIMESTRE

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS

Compiti assegnati al primo collaboratore:

- sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di impedimento/assenza, curando le questioni urgenti ed indifferibili, con delega di firma per l'ordinaria amministrazione (con esclusione degli atti che impegnano l'amministrazione con l'esterno) e lo affianca nel caso di contemporaneità di impegni;
- assicura, previo accordo col Dirigente, la presenza nel periodo estivo in turnazione con gli altri collaboratori;
- individua, attraverso diretti contatti con i colleghi, le soluzioni organizzative più funzionali per la convocazione e la realizzazione di incontri collegiali ordinari e straordinari;
- ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre i primi 10 minuti e autorizza all'uscita anticipata;
- collabora con il Dirigente Scolastico nelle relazioni con l'esterno: genitori, rappresentanti di classe, esperti, associazioni, enti su iniziative e progetti della scuola;
- cura la comunicazione istituzionale, anche attraverso il sito web della scuola;
- compone lo Staff d'Istituto per la progettazione e l'attuazione di iniziative organizzative e di sviluppo e per omogeneizzare gli indirizzi scolastici nei criteri didattici e organizzativi;
- collabora con il DSGA e la Segreteria per gli aspetti organizzativi e gestionali;
- fornisce supporto nell'attuazione del PTOF;
- presta supporto e collaborazione nell'organizzazione dei corsi di formazione e delle prove INVALSI;
- collabora per la predisposizione dell'Organico d'Istituto;
- partecipa, su delega del Dirigente scolastico, a riunioni presso gli Uffici scolastici periferici;
- collabora per le procedure di iscrizioni degli alunni e per la realizzazione e la distribuzione dei materiali sulla gestione interna dell'Istituto;
- collabora alla predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali;
- collabora con il Dirigente scolastico per questioni relative a sicurezza e tutela della privacy;
- prende provvedimenti urgenti e improrogabili di tutela della sicurezza;
- redige i verbali Collegio Docenti;
- visiona la posta.

Funzione Strumentale

I docenti con incarico di funzione strumentale per gli ambiti definiti dal Collegio dei Docenti hanno il compito di:

- programmare l'attività propria della funzione;
- comunicare e concordare preventivamente con il Dirigente Scolastico la programmazione;
- proporre al Dirigente Scolastico i nominativi dei docenti disponibili a collaborare nella realizzazione del programma;
- predisporre e curare la comunicazione relativa alle attività connesse alla funzione;
- seguire le varie attività programmate affinché giungano a buon fine;
- espletare tutte le azioni connesse all'attività propria della funzione strumentale;
- monitorare i risultati delle diverse attività.

Capodipartimento

Il coordinatore di Dipartimento ha il compito di presiedere le riunioni di Dipartimento, collaborando con i docenti e la dirigenza.

Responsabile di Laboratorio

Compiti assegnati ai responsabili dei laboratori:

- controllo iniziale delle strumentazioni tramite inventario ;
- notifica al Dirigente Scolastico ed all'Amministrazione di eventuali disfunzioni ;
- controllo del materiale ;
- redazione di relazione finale e riconsegna del laboratorio;
- richieste di acquisto materiali ;
- controllo applicazione protocolli sicurezza.

Nell'espletare tali compiti il responsabile di laboratorio si avvale della collaborazione degli assistenti tecnici assegnati al laboratorio.

Coordinatore attività ASL

Compiti dei referenti ASL:

- tenersi aggiornato sulla normativa riguardante i tirocini curricolari;
- informare gli alunni e i genitori sulle modalità operative del progetto;
- gestire i contatti con gli enti ospitanti;

- gestire la documentazione del progetto (convenzioni, progetti formativi, controllo ore effettuate, portale dedicato) in collaborazione con la segreteria settore didattico;
- mantenere i rapporti con gli enti ospitanti gli alunni e le famiglie;
- restituire ed informare il dirigente e l'utenza dell'attività svolta;
- raccogliere la documentazione finale;
- coadiuvare i consigli di classe nella valutazione dei percorsi degli studenti;
- inserire a sistema i dati per la rendicontazione (solo per gli alunni i cui dati non vengono inseriti direttamente dai tutor scolastici).

Referente Bullismo

Il docente referente ha il compito di coordinare le iniziative di prevenzione e di contrasto del bullismo e di partecipare alle iniziative di formazione previste dal MIUR e dai suoi uffici periferici.

Responsabile Sito Web

I compiti del Responsabile sito web sono i seguenti:

- aggiornamento costante del sito con inserimento di documenti previsti dalla normativa vigente e materiali vari (news, circolari, etc.);
- acquisizione informazioni e materiali dai docenti referenti dei progetti didattici al fine della loro pubblicazioni nelle sezioni dedicate del sito;
- realizzazione di azioni mirate volte ad assicurare l'“accessibilità” intesa come capacità dei sistemi informatici, nelle forme e nei limiti consentiti dalle conoscenze tecnologiche, di erogare servizi e fornire informazioni fruibili, senza discriminazioni, anche da parte di coloro che a causa di disabilità necessitano di tecnologie o configurazioni particolari;
- elaborazione, proposta al Dirigente scolastico e promozione di azioni di miglioramento del sistema di comunicazione interno ed esterno;
- cura della progettualità relativa al settore di competenza.

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

A012 – DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO.

Gli insegnanti di Lettere dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi, in attività di potenziamento/recupero, progettazione, organizzazione e coordinamento.

n.3 Unità attive.

A021 – GEOGRAFIA

L'insegnante di geografia dell'istituto è impegnato nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi..

n.1 Unità attive

A026 – MATEMATICA

Gli insegnanti di matematica dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e in attività di potenziamento/recupero, organizzazione e coordinamento.

n.3 Unità attive

A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Gli insegnanti di scienze degli alimenti dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e in attività di progettazione e coordinamento.

n.2 Unità attive

A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE

L'insegnante di scienze e tecnologie informatiche dell'istituto è impegnato nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e in attività di progettazione.

n.1 Unità attive

A045 – SCIENZE ECONOMICOAZIENDALI

Gli insegnanti di scienze economico aziendali dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e nell'organizzazione e coordinamento.

n.2 Unità attive

A046 – SCIENZE GIURIDICOECONOMICHE

Gli insegnanti di scienze giuridico-economiche dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e in attività di organizzazione e di coordinamento.

n.1 Unità Attive

A048 – SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO

Gli insegnanti di scienze motorie e sportive dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e in attività di potenziamento, organizzazione, progettazione e coordinamento.

n.1 Unità attive

AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)

Gli insegnanti di francese dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e in attività di potenziamento/recupero e progettazione.

n.2 Unità attive

AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)

Gli insegnanti di Inglese dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curriculari nelle classi e in attività di potenziamento/recupero e organizzazione, progettazione e coordinamento.

n.2 Unità attive

AC24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (SPAGNOLO)

Gli insegnanti di Spagnolo dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curriculari nelle classi e in attività di potenziamento/recupero e progettazione.

n.2 Unità attive

B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA'ALBERGHIERA

Gli insegnanti di laboratorio di servizi di ricettività alberghiera dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curriculari nelle classi e nella progettazione, organizzazione e coordinamento.

n.2 Unità attive

B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Gli insegnanti di laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curriculari nelle classi, in attività di potenziamento/recupero e nella progettazione, organizzazione e coordinamento.

n.2 Unità attive

B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

Gli insegnanti di laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curriculari nelle classi, in attività di potenziamento/recupero e nella progettazione e organizzazione.

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione Uffici Amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Il Direttore S.G.A. sovrintende ai servizi amministrativo contabili e ne cura l'organizzazione. Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione ed

esecuzione degli atti amministrativo-contabili, di ragioneria e di economato, anche con rilevanza esterna. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 25 bis D. L.vo 29/93 e successive modificazioni ed integrazioni, il Direttore coadiuva il Dirigente nelle proprie funzioni organizzative e amministrative. In particolare il Dirigente emana annualmente una Direttiva relativa a **OBIETTIVI E INDIRIZZI DELL'ATTIVITA' DEI SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI** che invita il Direttore a svolgere funzioni di coordinamento e promozione delle attività e di verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati e agli indirizzi impartiti, in attuazione dei principi dell'autonomia scolastica di cui all'art. 21 della Legge n. 59 del 1997, dei regolamenti attuativi e delle conseguenti competenze gestionali riorganizzate, in ogni Istituzione Scolastica, sulla base del principio generale dell'unità dei servizi amministrativi e generali e delle esigenze di gestione e organizzazione dei servizi tecnici.

Ufficio per la didattica

Gli assistenti amministrativi responsabili svolgono i seguenti compiti: iscrizione degli alunni supporto ai genitori per iscrizioni on-line e cartacee e relativa verifica documentazione con particolare attenzione agli allievi diversamente abili e stranieri. Pratiche relative ad alunni diversamente abili:

- collaborazione con docenti referenti
- comunicazione e richieste notizie ad ASL ed Enti vari

Verifica obbligo scolastico e anagrafe nazionale studenti.

Diritto allo Studio degli Studenti.

Digitazione al SIDI di adempimenti nei tempi previsti dal MIUR; anagrafe alunni, statistiche periodiche e finali dalla Direzione Scolastica Regionale e dall'Ufficio Scolastico Regionale, nonché dei dati per la formulazione degli organici.

Gestione alunni con giudizio sospeso e crediti formativi.

Preparazione del materiale per le elezioni degli alunni e dei genitori in seno agli organi collegiali dell'istituto e nella consulta provinciale; (Elenco degli elettori – alunni e genitori; Proclamazione degli eletti; Decreti eletti);

Adempimenti previsti per gli Esami di Stato, integrativi e di idoneità;

Compilazione e rilascio dei diplomi di maturità;

Informazioni varie agli alunni, ai docenti ed alle famiglie;

Rilevazioni e statistiche relative all'ufficio di pertinenza, così come richieste da ogni organo superiore;

Digitazione di avvisi e circolari interne agli alunni e alle famiglie.

Tasse Scolastiche: tenuta del registro dei pagamenti.

Rimborso Tasse Scolastiche: predisposizione tabelle per la liquidazione.

Elaborazione dati per statistiche e monitoraggi.

Pratiche relative alle vaccinazioni degli Studenti e del Personale.

Gestione della procedura per l'adozione dei libri di testo.

Gestione delle pratiche di trasferimento degli alunni.

Rilevazioni e statistiche, relative all'ufficio di pertinenza, così come richieste da ogni organo superiore.

Elenchi alunni.

Pratiche esoneri per attività didattiche particolari.

Rilascio certificati di iscrizione e frequenza, sostitutivi del diploma, attestati di studio per vari uso.

Procedura per le scelte degli alunni che non si avvalgono dell'IRC ed elenchi con relative scelte.

Procedure relative alle richieste di somministrazione farmaci.

Procedure relative a uscite didattiche, eventi, visite d'istruzione (esclusa la parte amministrativa/contabile).

Convocazione degli organi collegiali e relativa notifica agli interessati.

Progetto alternanza scuola lavoro: allestimento e controllo documentazione (convenzioni e progetti, attestati sicurezza), archiviazione, certificazioni, organizzazione stage.

Organico: predisposizione e trasmissione dati per Organico di Diritto

Adeguamento Organico di Diritto all'Organico di Fatto.

Digitazione di avvisi e circolari interne agli alunni e alle famiglie.

Digitazione al SIDI di adempimenti nei tempi previsti dal MIUR anagrafe alunni, statistiche periodiche e finali dalla Direzione Scolastica Regionale e dall'Ufficio Scolastico Regionale nonché dei dati per la formulazione degli organici.

Supporto diretto all'ufficio di presidenza nella cura dell'agenda per gli appuntamenti del Dirigente Scolastico, nella comunicazione, atti vari e circolari interne a personale docente e ATA, nel rapporto con gli uffici amministrativi per richiesta di informazioni, nelle richieste dell'utenza fuori orario ricevimento, nella tenuta della documentazione relativa agli atti e verbali del Consiglio d'istituto.

