



Piano Triennale Offerta Formativa

I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI

Triennio 2022-2025

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 20/12/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 13162 del 16/11/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 21/12/2021 con delibera n. 133

*Anno scolastico di predisposizione:
2021/22*

*Periodo di riferimento:
2022-2025*



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. Caratteristiche principali della scuola
- 1.3. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 1.4. Risorse professionali

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari
- 2.3. Piano di miglioramento
- 2.4. Principali elementi di innovazione

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Insegnamenti attivati
- 3.2. Traguardi attesi in uscita
- 3.3. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 3.4. Educazione Civica a.s. 2020/2021
- 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



3.9. Piano per la didattica digitale
integrata

ORGANIZZAZIONE

4.1. Organizzazione
4.2. ORGANIGRAMMA, ORGANIZZAZIONE
UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO
CON L'UTENZA
4.3. Reti e convenzioni attivate
4.4. Piano di formazione del personale
4.5. Allegati PTOF 2022_2025

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO



L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Michelangelo Buonarroti" sorge su un'area territoriale a forte vocazione turistica, al centro della Ciociaria nella città termale di Fiuggi (FR).

La sede è un prestigioso albergo del 1910, anno cruciale per la storia della cittadina ciociara che proprio in quegli anni da Anticoli di Campagna assunse l'attuale nome di Fiuggi. In età giolittiana, in piena Belle époque, la cittadina subì una vera e propria trasformazione: da paese rurale divenne una meravigliosa città termale, meta della élite sociale del tempo. Luogo di incontro era proprio il Grand Hotel, oggi sede dell'Istituto Alberghiero, progettato nel 1906 dall'architetto Giovan Battista Giovenale, che porta ancora i fasti dell'epoca. Costruito in stile liberty, presenta una facciata imponente collegata con il teatro comunale, parte integrante dell'edificio. La presenza del teatro direttamente collegato all'edificio permette di realizzare importanti incontri culturali e soprattutto il laboratorio teatrale che negli anni ha dato lustro all'istituto ed ha contribuito in maniera determinante alla formazione culturale degli alunni. L'atrio si apre su una vasta scalinata in marmo e al piano terra vi è un imponente salone delle feste con stucchi e lampadari d'epoca. Agli inizi degli anni Sessanta il Grand Hotel divenne sede dell'Istituto alberghiero e da subito si affermò come una scuola di eccellenza, non solo a livello regionale, ma anche nazionale. Oggi la struttura si presenta come una scuola all'avanguardia con attrezzati laboratori di settore e multimediali.

Numerosi sono stati negli anni i riconoscimenti alla scuola e agli alunni che si sono sempre distinti per professionalità in diversi concorsi, ottenendo premi prestigiosi. La scuola richiama un vasto bacino di utenza che comprende le province limitrofe, come Roma e Latina, ma anche alcune zone della Campania. L'Istituto ha una sede centrale in via Garibaldi, n°1; una sede staccata nel comune di Paliano ed una sezione presso la Casa Circondariale di Frosinone. La popolazione scolastica è di 482 alunni nella sede di Fiuggi, 23

nella sede di Paliano e 15 nella sezione carceraria e ad oggi l'indice di occupazione dei diplomati è pari al 46 % e ciò fa di questo istituto una delle scuole più ambite nel settore dell'ospitalità alberghiera.

Dal 1965 l'IPSSEOA ha un convitto annesso che ospita annualmente oltre 110 alunni. Attualmente i convittori sono 65 e le convittrici 45, alloggiati presso l'Hotel "TRIESTE" e l'Hotel "TOURING".

L'offerta formativa si basa sull'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera",

- 1. (ex) articolazione "Enogastronomia";*
- 2. (ex) opzione "Prodotti dolciari artigianali ed industriali" - ARTE BIANCA E PASTICCERIA;*
- 3. (ex) articolazione "Servizi di Sala e di Vendita";*
- 4. (ex) articolazione "Accoglienza turistica";*

L'economia del territorio di Fiuggi è strutturata in numerose aziende di piccole dimensioni, spesso a conduzione familiare, operanti prevalentemente nel comparto turistico e nei settori complementari. Ruolo trainante svolge il turismo in tutte le sue declinazioni: termale, sportivo, naturalistico, religioso, culturale, enogastronomico e congressuale. Con la sua notevole attrezzatura alberghiera Fiuggi è, dopo Roma, la città del Lazio che ha il maggior numero di posti letto in esercizi alberghieri ed extra alberghieri. Le attività artigianali e commerciali sono legate ai flussi turistici e ne costituiscono un necessario complemento e comprendono quasi trecento esercizi. Fiuggi gode della presenza di un campo da golf, un centro sportivo di recente costruzione e un importante Centro Congressi in fase di realizzazione.

Una realtà economica laboriosa che è capace di creare opportunità di lavoro

e che manifesta una domanda di competenze professionali articolate nel settore enogastronomico e nell'accoglienza turistica. Forte è l'esigenza di una scuola moderna, attenta alla formazione culturale ed umana dei suoi studenti, capace di cogliere l'evoluzione tecnologica ed aperta alla realtà europea e mondiale. Trovarsi in un centro turistico di fama internazionale offre agli studenti la possibilità di proiettarsi direttamente nel mondo del lavoro, poiché la stessa città garantisce le possibilità di svolgere le attività di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro). Il territorio, infatti, offre allettanti opportunità data la presenza di numerose strutture alberghiere, tra le quali spicca il Grand Hotel Palazzo della Fonte che oltre ad offrire i servizi di ospitalità, è spesso sede di grandi eventi culturali e politici. Gli alunni hanno pertanto l'opportunità di conoscere strutture alberghiere di enorme prestigio che possono arricchire la formazione professionale.

Per meglio cogliere ed interpretare le aspettative esistenti e prospettiche del territorio frequenti e sistematiche sono le occasioni d'incontro e di confronto con gli enti istituzionali, le associazioni di categoria e gli operatori economici.

"L'indagine statistica nazionale Eduscopio, edizione 2021/22, condotta dalla Fondazione Giovanni Agnelli, ha evidenziato, come punto di forza dell'IPSSEOA M. Buonarroti di Fiuggi, una serie di elementi che qualificano la scuola dal punto di vista della costruzione di un solido percorso di vita per i propri studenti. L'IPSSEOA M. Buonarroti, infatti, si colloca ai primi posti, tra le scuole pubbliche dello stesso indirizzo situate nella Regione Lazio e al primo posto nella Provincia di Frosinone, per rispondenza tra diploma conseguito e settore occupazionale scelto."

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

□ I.P.S.S.E.O.A "M. BUONARROTI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine Scuola	Istruzione Secondaria di II grado
Tipologia Scuola	Istituto Professionale
Codice	FRRH030008
Indirizzo	Via Giuseppe Garibaldi, 03014 Fiuggi (FR)
Telefono	0775 533614
Email	frh030008@istruzione.it frh030008@pec.istruzione.it
Sito Web	www.alberghierofiuggi.it
Indirizzi di studio	Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione Enogastronomia; articolazione Enogastronomia - opzione Arte bianca e pasticceria; articolazione Servizi di Sala e di Vendita; articolazione Accoglienza Turistica)
Numero classi	24
Numero alunni	482

□ I.P.S.S.E.O.A "M. BUONARROTI" – sede di Paliano (sezione distaccata)

Ordine Scuola	Istruzione Secondaria di II grado
Tipologia Scuola	Istituto Professionale
Codice	FRRH03002A
Indirizzo	Via San Procolo, 03018 Paliano (FR)
Telefono	
Email	frrh030008@istruzione.it frrh030008@pec.istruzione.it
Sito Web	www.alberghierofiuggi.it
Indirizzi di studio	Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione Enogastronomia)
Numero classi	2
Numero alunni	23

□ I.P.S.S.E.O.A "M. BUONARROTI" – Sezione di Frosinone (presso la Casa Circondariale)

Ordine Scuola	Istruzione Secondaria di II grado
Tipologia Scuola	Istituto Professionale
Codice	FRRH030019
Indirizzo	Via Cerreto
Telefono	0775/8011
Email	FRRH030008@istruzione.it frrh030008@pec.istruzione.it
Sito Web	www.alberghierofiuggi.it
Indirizzi di studio	Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione Enogastronomia)
Numero classi	1
Numero alunni	15

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

L'Istituto dispone delle seguenti attrezzature e infrastrutture materiali:

SEDE CENTRALE

N° progressivo	Descrizione attrezzatura/ infrastruttura materiale	Quantità	Note
1	Aule classiche	36	
2	Aule speciali	2	Aula Covid/ Aula Docenti
3	Laboratori di cucina	2	
4	Laboratori di pasticceria	1	
5	Laboratori simulati di cucina	2	
6	Laboratori di sala – ristorante /AREE	3	
7	Laboratori di sala-bar	1	
8	Laboratori di ricevimento	1	
9	Laboratori di ricevimento / multimediale	1	
10	Laboratori di lingue	1	
11	Biblioteche	1	
12	“Hall”, “Front Office” e “Back Office”	1	
13	Aula magna	1	
14	Uffici	8	
15	Locali spogliatoi	3	
16	Locali lavanderia	1	
17	Locale lavaggio attrezzeria	1	
18	Locali guardaroba	1	
19	Magazzini stoccaggio merci	1	
20	Autovetture	1	
21	Pulmini	1	Nove posti

Inoltre l'Istituto utilizza, per l'attività sportiva, il centro sportivo “Capo i prati” di Fiuggi



SEDE SUCCURSALE PALIANO

N° progressivo	Descrizione attrezzatura/ infrastruttura materiale	Quantità	Note
1	Aule classiche	3	
2	Aule speciali	2	Aula Covid /Sala Docenti
3	Laboratori di cucina	1	
4	Laboratori di sala-bar	1	
5	Laboratorio multimediale	1	
6	Spogliatoio	2	
7	"Front Office" e "Back Office"	1	
8	Magazzini stoccaggio merci	1	
9	Palestra	1	

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti - posti comuni

ID	Discipline	Classe di concorso	Unità docenti	Note
1	Discipline letterarie negli istituti di istruzione secondaria di II grado	A-12	10	Di cui 1 su potenziamento
2	Storia	A-12		
3	Lingue e culture straniere negli istituti di istruzione secondaria di II grado (INGLESE)	A-24 (codice SIDI AB-24)	6	Di cui 2 su potenziamento
4	Lingue e culture straniere negli istituti di istruzione secondaria di II grado (FRANCESE)	A-24 (codice SIDI AA-24)	5	
5	Matematica	A-26	5	
6	Scienze giuridico-economiche	A-46	4	Di cui 2 su potenziamento
7	Scienze economico-aziendali	A-45	6	
8	Geografia	A-21	1	
9	Scienze naturali, chimiche e biologiche	A-50	1	Su potenziamento
10	Scienze motorie e sportive	A-48	3	
11	RC o attività alternative		3	
12	Scienze e tecnologie chimiche	A-34	1	
13	Scienze degli alimenti	A-31	5	
14	Scienze e tecnologie informatiche (TIC)	A-41	2	
15	Scienze e tecnologie meccaniche	A-42	2	
16	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina	B-20	10	
17	Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	B-21	6	
18	Laboratori di servizi di ricettività alberghiera	B-19	2	
19	Laboratori di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche	B-12	1	

2) Posti di sostegno

N°	Discipline	Classe di concorso	N°	Note
1	Sostegno		17	Di cui 4 su potenziamento

3) Posti personale educatori

Qualifica	N°	Codice	Note
Istitutori	14		

4) Posti personale ATA

Area D: Direttore dei servizi generali e amministrativi

Qualifica	N°	Codice	Note
Direttore dei servizi generali e amministrativi	1		

Area B: Assistente Amministrativo, Assistente Tecnico, Guardarobiere, Cuoco e Infermiere

Qualifica	N°	Codice	Note
Assistente Amministrativo	7	AA	
Assistente Tecnico	7	AT	
Guardarobiere	3	GU	
Cuoco	3	CU	
Infermiere	1	IN	

Area A: Collaboratore Scolastico

Qualifica	N°	Codice	Note
Collaboratore Scolastico	32	CS	

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

ASPETTI GENERALI: attraverso il PTOF l'Istituto Alberghiero di Fiuggi garantisce l'esercizio del diritto degli studenti al successo formativo ed alla migliore realizzazione di sé in relazione alle caratteristiche individuali, secondo i principi di equità e di pari opportunità. All'interno del processo di apprendimento che copre l'intero arco della vita, l'offerta formativa del nostro Istituto, inserendosi in una significativa fase dell'età della giovinezza, ricca di trasformazioni e carica di potenzialità, apporta il proprio contributo al sereno sviluppo ed al raggiungimento di una preparazione adeguata ad affrontare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici della società. Nello specifico intende fornire agli studenti quelle competenze tecniche, economiche e normative richieste nella filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il nostro obiettivo è di fornire a ciascuno studente il necessario bagaglio di esperienze, conoscenze, abilità e competenze per poter affrontare con gli strumenti necessari il mondo del lavoro o il prosieguo del percorso di studi.

RISULTATI SCOLASTICI ATTESI

Tra le nostre priorità c'è il miglioramento continuo dei risultati scolastici dei nostri allievi, sia negli aspetti più teorici delle varie discipline che nell'attività laboratoriale, anche attraverso una didattica per classi parallele e l'applicazione di nuove metodologie di apprendimento e di valutazione. Occorre inoltre sviluppare le competenze chiave europee e potenziare tra gli studenti la conoscenza ed il rispetto delle norme che regolano la vita scolastica.

Il nostro Istituto ha deciso di intervenire con forza per contrastare la dispersione

scolastica (dall'ultimo atto di indirizzo politico-istituzionale, per l'anno 2022 ci si propone di conseguire l'obiettivo di medio - lungo termine della riduzione del tasso di dispersione scolastico, per raggiungere nel 2026 il target del 10,2%), cercando soluzioni al problema con la collaborazione di tutta la comunità educante. Diversi alunni, in particolare delle classi prime e quarte, chiedono di cambiare indirizzo scolastico, è necessario pertanto monitorare le esigenze degli studenti con test di gradimento/attitudinali specifici per far emergere le problematiche che sfociano in tali decisioni. Si ritiene opportuno potenziare ulteriormente le attività laboratoriali, mantenere le attività di alternanza scuola-lavoro e di orientamento formativo, al fine di rendere gli alunni consapevoli delle loro scelte e consci delle opportunità disponibili. Nel nostro Istituto l'attività di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) è una metodologia didattica consolidata da tempo e permette di ottenere un efficace e mirato raggiungimento delle competenze trasversali e professionalizzanti spendibili in ambito lavorativo.

È essenziale fornire a ciascuno studente tutte le conoscenze e le competenze necessarie per poter rispondere in maniera adeguata alle richieste del mercato del lavoro o di altri enti formativi. Negli ultimi anni si sta lavorando per migliorare i risultati delle prove INVALSI, si sono già ottenuti esiti positivi rispetto agli Istituti con un background socioeconomico (ESCS) e culturale simile, ma possono essere ulteriormente ottimizzati. A tale scopo tutti i dipartimenti presenti nella scuola, articolati per aree disciplinari e per indirizzo, si propongono di concordare scelte comuni sul curriculum formativo attraverso un piano di studi per classi parallele.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

ASPETTI GENERALI: la mission dell'Istituto, in continuità con il PTOF precedente, ed in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030, è quella di rendere il sapere e la conoscenza fondamentali per combattere la povertà e l'esclusione sociale. La conoscenza rende l'uomo libero, in grado di esercitare il proprio diritto ad una cittadinanza attiva e consapevole. La scuola intende far acquisire agli studenti e le studentesse le competenze in uscita proprie del percorso di studi attraverso l'accoglienza, l'integrazione, la collaborazione, l'orientamento e l'innovazione.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

La1 valorizzazione ed il potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'Italiano nonché alle lingue straniere (inglese e francese);

La2 potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;

La3 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 culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;

La4 sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza ed al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;

La5 sviluppo delle competenze digitali degli studenti, per un utilizzo consapevole dei media e finalizzato alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;

La6 prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo e cyberbullismo. Potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali; sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport;

La7 valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio, 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.

FINALITA' FORMATIVE DEL CONVITTO

L'istituzione educativa del Convitto Annesso all'IPSSEOA M. Buonarroti di Fiuggi fornisce un'ampia e diversificata offerta formativa ed è in grado di offrire un servizio di residenzialità, che consente la piena realizzazione della formazione e la crescita completa degli studenti:

1. Offre ai ragazzi la possibilità di usufruire di un ambiente collegiale che si basa su un sistema formativo integrato e che valorizza la dimensione educativo/didattica e socio/affettiva;
2. Educa i ragazzi alla convivenza democratica, al confronto costruttivo con gli altri, dai compagni al personale scolastico;
3. Si pone come "ambiente educativo" dove i ragazzi possono effettivamente costruire una personalità basata sui valori del rispetto di sé e degli altri;
4. Educa al rispetto, alla tolleranza, all'incontro con l'altro da sé, ad una cultura della "conoscenza per essere", alla creatività come vitalità e come ricerca di soluzioni nuove;
5. Prevede interventi educativi differenziati e individualizzati per colmare situazioni di svantaggio e consente a ciascun ragazzo di inserirsi in modo consapevole nella vita sociale.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CONVITTO

Il Convitto sta avviando in questi ultimi anni un percorso nuovo di crescita e miglioramento, coinvolgendo i molteplici attori e responsabili del suo sviluppo (ragazzi, educatori, docenti, famiglie, operatori scolastici a vario livello), che non



dovranno mai perdere di vista la realizzazione delle “innate potenzialità” e “la ricerca di identità e di senso” dei giovani in una società complessa. All’interno di questa “comunità educante”, si punta all’accoglienza, all’integrazione, allo studio individuale e comune come fulcro vitale perché frutto di un dialogo costante anche per acquisire un metodo di studio; la frequenza assidua alle lezioni, lo studio personale seguito e curato puntano al successo formativo e scolastico e alla valorizzazione delle eccellenze. A tal fine il processo educativo si fonda su:

- **Un team educativo** con competenze socio - educative – formative che supportino i ragazzi in una crescita responsabile e fondata su obiettivi umani e professionali ben saldi;
- la centralità dei ragazzi convittori.

Le azioni di questo processo educativo sono:

- Condividere
- Ascoltare
- Collaborare
- Relazionarsi in modo autentico ed autorevole

PIANO DI MIGLIORAMENTO

PERCORSO 1: CONTINUITÀ ED ORIENTAMENTO

DESCRIZIONE DEL PERCORSO: la continuità non deve essere intesa come momento iniziale di accoglienza ma come un processo che, partendo dalle informazioni iniziali della scuola di provenienza, accompagna lo studente con un percorso individualizzato per tutto l'arco del quinquennio ed oltre, favorendone l'orientamento nella scelta tra i vari indirizzi e supportandolo nei momenti di difficoltà, anche al fine di prevenire l'abbandono scolastico.

OBIETTIVI: creazione di un curriculum che risponda ai bisogni formativi degli studenti con lo sviluppo di precise azioni didattiche che permettano il raggiungimento di competenze trasversali, un curriculum verticale dove le varie discipline non assumono un ruolo trasmissivo e autoreferenziale ma diventano strumenti per indagare la realtà sociale e culturale onde assicurare ai giovani un sistema di formazione moderno, innovativo e motivante. La progettazione del percorso scolastico tiene conto delle attività didattiche, delle attività di P.C.T.O. (ex. alternanza scuola -lavoro), stage, manifestazioni e congressi, anche attraverso il coinvolgimento di enti ed esperti esterni qualificati.

La scuola si impegna ulteriormente nell'azione di inclusione degli alunni BES (disabilità, DSA, BES terza fascia) con lo sviluppo di un curriculum attento alla diversità ed alla promozione di percorsi formativi specifici, facendo operare in sinergia docenti specializzati, docenti curricolari, assistenti specialistici, famiglie ed alunni.

La scuola si propone di incentivare attività finalizzate ad un orientamento in uscita consapevole, oltre alle università vengono coinvolte nelle attività di orientamento le realtà di eccellenza presenti nel territorio e scuole altamente specializzate nella formazione del personale che opera nel settore ristorativo e alberghiero. Per quanto riguarda l'orientamento in entrata, oltre ai contatti diretti con le scuole secondarie di

primo grado si effettuano visite guidate, open day e dall'anno 2021/22 è istituito il concorso "Premio Buonarroti" dove ogni anno viene scelto un tema (valorizzazione del territorio, Km 0, intolleranze alimentari) su cui gli alunni delle scuole secondarie di primo grado si confrontano e mettono in gioco abilità, creatività e competenze in attività laboratoriali.

PRIORITÀ: combattere la dispersione scolastica, riducendo la percentuale di abbandoni, favorendo lo sviluppo di quelle professionalità e competenze che sono maggiormente richieste dalle realtà territoriali.

PERCORSO 2: CONOSCENZA E RISPETTO DELLE REGOLE ALLA BASE DI UN BUON RENDIMENTO SCOLASTICO

DESCRIZIONE DEL PERCORSO: vivere la scuola rispettando le regole e cooperando con la comunità scolastica porta lo studente ad acquisire le competenze di cittadinanza necessarie per l'inserimento nella società.

Occorre fornire agli studenti un bagaglio di conoscenze e competenze tali da permettere loro di poter rispondere alle richieste del mercato del lavoro e di adattarsi alla società che è in continua evoluzione. È necessario mettere gli studenti nella condizione di poter organizzare e gestire il proprio apprendimento, sviluppare un proprio metodo di studio e progettare le necessarie attività. È altrettanto importante che ogni studente si inserisca in modo attivo nella vita sociale, facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole della scuola e della società.

OBIETTIVI: nei cinque anni di scuola lo studente deve essere supportato e stimolato alla costruzione del sé, deve saper lavorare e collaborare con gli altri, in un contesto di partecipazione attiva alle attività svolte e nel rispetto della propria persona e di quella altrui.

La finalità dell'insegnamento non è solo sviluppare la padronanza di determinati contenuti disciplinari ma anche sviluppare tutti quei processi di pensiero, di creatività, di collaborazione che consentono l'acquisizione del sapere, lo sviluppo delle

competenze necessarie alla sua applicazione pratica e l'interazione con gli altri.

La missione della scuola e le sue priorità vengono definite e presentate nel PTOF e nei suoi allegati (regolamento di Istituto, patto di corresponsabilità, ecc.), sono annualmente discusse, aggiornate e deliberate negli organi collegiali, anche su indicazione della componente studentesca e di quella dei genitori.

PRIORITÀ: occorre sensibilizzare gli studenti al rispetto delle regole della scuola e, più in generale, del vivere civile. Serve un maggior impegno da parte di tutta la comunità educante per sviluppare negli studenti la consapevolezza dei diritti e dei doveri, la valorizzazione delle differenze e lo sviluppo di tutti quei comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza ed al rispetto delle persone e degli ambienti.

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'educazione nell'era digitale vede le nuove tecnologie come strumenti abilitanti e quotidiani al servizio dell'attività scolastica; per questo motivo, non si concentra sui supporti tecnologici, ma sui

nuovi modelli di interazione didattica che questi supporti consentono e sulle dinamiche emergenti che il digitale porta con sé: cambiamenti rapidi che richiedono resilienza, nuove modalità di collaborazione e condivisione, approcci inediti alla fruizione e alla creazione dei contenuti.

Nella nostra scuola sono stati introdotti dei percorsi di **Education Technology**, si intende lo studio e l'utilizzo di dispositivi tecnologici per facilitare il processo di apprendimento e l'acquisizione di abilità e competenze. Nel mondo contemporaneo c'è un'ampia diffusione di device digitali (BYOD) ed il loro utilizzo virtuoso in classe. Proprio per questo motivo, in mano a docenti preparati ad usarli, diventano strumenti di apprendimento ad alto tasso di engagement.

Il momento più critico del processo di apprendimento non è quello dell'accesso ai contenuti, che tradizionalmente avviene in aula con la lezione frontale, ma quello della loro rielaborazione ed applicazione nei compiti a casa. È questa la fase in cui lo studente ha bisogno dell'affiancamento dell'insegnante come sostegno e guida. Il capovolgimento del classico schema didattico consente di seguire gli alunni più da vicino a scuola, ma anche di dedicare più tempo ad attività pratiche e cooperative più motivanti e coinvolgenti.

Per come è strutturata, infatti, la **flipped classroom** facilita l'insegnamento e l'apprendimento personalizzati, risultando un metodo efficace per responsabilizzare gli alunni e sviluppare in loro l'autonomia necessaria per gestire al meglio tempi, strumenti e strategie di apprendimento.

La pratica sicuramente più in uso nell'Istituto è la **didattica laboratoriale**, la didattica attiva, nella storia dell'educazione e nella tradizione pedagogica italiana occupa un posto importante, spesso, però, più nella teoria che nella pratica. Oggi è necessario, invece, anche nell'educazione, l'integrazione equilibrata di un ritorno al "mettere le mani in pasta" favorito dal digitale, che per sua natura unisce sempre pensiero e azione.

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

SECONDARIA II GRADO – TIPOLOGIA: ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA	ARTICOLAZIONI
I.P.S.S.E.O.A "M. BUONARROTI" (SEDE CENTRALE)	FRRH030008	"Enogastronomia", "Enogastronomia" opzione "Arte bianca e pasticceria", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica".
I.P.S.S.E.O.A "M. BUONARROTI" – sede di Paliano (sezione distaccata)	FRRH03002A	"Enogastronomia"
CONVITTO ANNESSO	FRVC020004	Sede convittuale

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

QUADRO ORARIO BIENNIO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA D.Lgs. 61/2017			
Area generale comune a tutti gli indirizzi			
DISCIPLINE		ORE SETTIMANALI	
		1° ANNO	2° ANNO
AREA GENERALE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Lingua inglese	3	3
	Matematica	4	4
	Storia	1	1
	Geografia	1	1
	Scienze giuridico-economiche	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	RC o attività alternative	1	1
	Totale ore Area Generale	18	18
AREA DI INDIRIZZO	Scienze integrate (A20 - A-34 - A-50)	2	2
	TIC	1	2
	Scienze degli alimenti	2	2
	Seconda lingua straniera (Francese)	2	2
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina	2	2
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	2	2
	Laboratori di servizi di accoglienza turistica	3	2
	Totale ore Area di Indirizzo	14	14
TOTALE ORE 1° e 2° ANNO		32	32

COMPRESENZE			
	1° ANNO SETTIMANALI	2° ANNO SETTIMANALI	BIENNIO
1	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con A-41 TIC	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con A-41 TIC	
2	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina Scienze Integrate	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina Scienze Integrate	
3	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina Scienze Integrate	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina Scienze Integrate	
4	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti A-31	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti A-31	
5	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti A-31	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti A-31	
6	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con AA-24 Francese	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con B-21 Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	
TOTALE COMPRESENZE	6	6	12 SETTIMANALI (CORRISPONDENTI A 396 ORE ANNUE NEL BIENNIO)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera – settore Cucina				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Totale ore Area generale	14	14	14
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina	7	7	6
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	0	2	2
	Diritto e tecniche amministrative	4	3	3
	Totale ore di indirizzo	18	18	18
	di cui in compresenza		4	
Totale ore 3°, 4° e 5° anno		32	32	32

Enogastronomia e ospitalità alberghiera – settore Arte bianca e pasticceria				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Totale ore Area generale	14	14	14
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	7	5	5
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	0	2	2
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
	Totale ore di indirizzo	18	18	18
	di cui in compresenza		4	
Totale ore 3°, 4° e 5° anno		32	32	32

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - settore Bar-Sala e vendita				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Totale ore Area generale	14	14	14
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina	0	2	2
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	7	6	5
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
	Totale ore di indirizzo	18	18	18
	di cui in compresenza		4	
Totale ore 3°, 4° e 5° anno		32	32	32

Enogastronomia e ospitalità alberghiera – settore Accoglienza turistica				
Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Soria	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Totale ore Area generale	14	14	14
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	2	2
	Laboratorio di Accoglienza turistica	7	6	5
	Arte e territorio	1	1	2
	Tecniche di comunicazione	0	2	2
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
	Totale ore di indirizzo	18	18	18
	di cui in presenza		4	
Totale ore 3°, 4° e 5° anno		32	32	32

Qualifiche triennali

La nostra scuola, essendo una Istituzione accreditata presso la Regione Lazio, offre all'atto di iscrizione al primo anno un sistema duale:

- 1) Istruzione Professionale (IP – quinquennale) ;
- 2) Istruzione e Formazione Professionale (IeFP - triennale).

La scelta tra i due sistemi è reversibile. E' possibile passare dal sistema di Istruzione e Formazione Professionale (ottenendo una qualifica), all'Istruzione Professionale (ottenendo un diploma statale).

L'offerta triennale fa riferimento all'Accordo Stato-Regioni del 01 agosto 2019 recepito con delibera di giunta regionale n. 846 del 19/11/2019.

Al termine del terzo anno, per la nostra Regione è possibile conseguire le qualifiche riportate nello schema seguente:

FIGURA	INDIRIZZO
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Preparazione degli alimenti e allestimento piatti; ☐ Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI	☐ Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA	
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Nel declinare un percorso formativo rispondente alle vocazioni del territorio, al fabbisogno del mondo del lavoro, ai modelli promossi dall'Unione europea e ad una personalizzazione dei percorsi (art.2 D.Lgs 61/2017), il nostro Istituto ha fatto sue le indicazioni della normativa sulla revisione dei percorsi dell'istruzione professionale che recita:

“Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono scuole territoriali dell'innovazione , aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica (art.1 D.Lgs 61/2017)”

Il nuovo modello didattico é improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro degli studenti, anche per migliori prospettive di occupabilità. (Art.1, D. Lgs 61/2017)

I CODICI ATECO DI RIFERIMENTO SONO: I 55 - alloggio ; I 56 - attività dei servizi di ristorazione ;

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI: I profili in uscita sono correlati ai seguenti settori economico- professionali indicati nel decreto ministeriale n°166 del 30/06/2015:

a. SERVIZI TURISTICI

b. PRODUZIONI ALIMENTARI
PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" 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.

Il settore dell'enogastronomia e ospitalità vive un processo inarrestabile

È in continua espansione e le aziende di settore sono sempre più alla ricerca di professionisti altamente qualificati che sappiano soddisfare qualsiasi richiesta dei clienti, che negli anni sono diventati sempre più esigenti ed attenti.

Tali richieste impongono un cambiamento nei modi in cui il prodotto/servizio viene trasformato, distribuito, comunicato e consumato.

Il nostro Istituto nell'ambito della propria autonomia didattica, tenendo conto delle esigenze del territorio, degli alunni e delle famiglie, strizzando fortemente l'occhio al MADE IN ITALY e alla GREEN ECONOMY, ha rielaborato le competenze dei profili professionali in uscita, proponendo attraverso una didattica innovativa, una formazione unica nel territorio, finalizzata alla formazione dei futuri food&wine&hospitality manager.

ARTICOLAZIONE	DESCRIZIONE	COMPETENZE
ENOGASTRONOMIA Settore "Cucina"	<p><u>Il discente è chiamato ad affrontare nuove sfide che richiedono competenze da FOOD INNOVATOR.</u></p> <p>Il cuoco del passato diventa oggi uno CHEF EVOLUTO che sa tradurre le idee dei nuovi cibi in</p>	<p>C1 QNQ4 : utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione e diversificazione del prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, agli sviluppi</p>

	<p>originali servizi o prodotti enogastronomici.</p> <p>Creatività, originalità, gusto per l'estetica e cura nei dettagli, contraddistinguono tale figura congiuntamente a spirito imprenditoriale e profonda apertura mentale.</p> <p>Deve gestire costantemente le problematiche legate al FOOD SECURITY nei settori della ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Inoltre, collabora con Nutrizionisti, Dietologi e Dietisti per la predisposizione di menu specifici, legati alle esigenze della clientela.</p> <p>L'indirizzo citato, offre infiniti sbocchi e uno chef desideroso di sfuggire alle dinamiche delle cucine dei ristoranti, può intraprendere la carriera di PERSONAL CHEF presentando le gustose elaborazioni in contesti privati, location lussuose, svolgendo ruoli da FOOD DESIGNER.</p> <p>Le competenze decisionali riguardanti la gestione delle risorse umane (brigata), unite a quelle digitali, permettono al</p>	<p>tecnologici e di mercato, promuovendo le nuove tendenze tecnologiche per le produzioni alimentari e enogastronomiche.</p>
	<p>C2 QNQ4: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	
	<p>C3 QNQ4: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	
	<p>C4 QNQ 4 : predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	
	<p>C7 QNQ4 : progettare, anche con tecnologie</p>	

	<p>FOOD INNOVATOR di essere un vero manager in campo ristorativo.</p>	<p>digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
--	---	---

ARTICOLAZIONE	DESCRIZIONE	COMPETENZE
<p>enogastronomia "Arte bianca Pasticceria"</p>	<p>La figura del PASTRY CHEF è tra le più richieste nella ristorazione per le notevoli specializzazioni. Cake decorator, cake designer, Maître chocolatier , esperto in pasticceria vegana o crudista, gelatiere, panettiere, sono figure ricercate nei mercati di tutto il mondo. La pasticceria consente di dare sfogo alla creatività, ma al tempo stesso richiede precisione assoluta e una profonda conoscenza delle tecniche.</p> <p>Le caratteristiche necessarie per svolgere tale attività di lavoro si riconducono alle aree di competenze strumentali, organizzative gestionali e</p>	<p>C1 QNQ4 : utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione e diversificazione del prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, agli sviluppi tecnologici e di mercato, promuovendo le nuove tendenze tecnologiche per le produzioni alimentari e enogastronomiche.</p> <p>C2 QNQ4: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di</p>

relazionali.

Operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene, svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Operando spesso in un contesto artigianale si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o di somministrare i prodotti direttamente al cliente finale. Inoltre, collabora con Nutrizionisti, Dietologi e Dietisti per la predisposizione di menu specifici, legati alle esigenze della clientela.

sviluppo della cultura dell'innovazione.

C4 QNQ 4 : predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

C7 QNQ4 : progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

C5 QNQ4: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e

innovative.

C5 A QNQ4: applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

C5 QNQ4: Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

C5 QNQ4: configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

C3 QNQ4: Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

ARTICOLAZIONE	DESCRIZIONE	COMPETENZE
SERVIZI DI Sala e Vendita	<p>Il diplomato di istruzione professionale avrà maturato competenze tecnico pratiche specifiche in relazione a quelle che sono le nuove opportunità professionalizzanti nei diversi ambiti:</p> <p>Bar</p> <p>Il Barman è un a figura professionale con competenze riguardo le tecniche di miscelazione sia classiche che di nuove tendenze. Deve saper utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti. Deve creare i primi drink analcolici e alcolici, conoscendo le relative caratteristiche organolettiche, e classificare, proporre e produrre cocktail IBA, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>Dovrà saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Latte Art (caffetteria)</p>	<p>C3 QNQ4: Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>C6 QNQ4: interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</p> <p>C6 QNQ4: 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.</p> <p>C7 QNQ4: valorizzare i prodotti tipici locali e nazionali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>

E' una tecnica di decorazione che viene effettuata su cappuccini ed espressi macchiati, mediante la realizzazione di disegni e forme sulla superficie. Questo tipo di esecuzione è sempre più apprezzata dalla clientela in quanto, oltre ad essere esteticamente gradevole, denota la grande perizia e abilità di chi la realizza. Sono sempre di più, infatti, i baristi italiani interessati a investire nella formazione professionale per apprendere le tecniche e i segreti di una perfetta Latte Art.

Sommellerie

L'alunno che si avvicina al mondo del vino deve conoscere la figura del Sommelier e le tecniche di servizio, la storia del vino, la viticoltura e le nozioni normative, le principali produzioni dei vini DOCG E DOC italiane, e alcune delle più importanti produzioni di vini internazionali.

Dovrà essere in grado di effettuare l'analisi organolettica del vino e del cibo al fine di valutarne la qualità e le caratteristiche in funzione del corretto abbinamento vino-cibo

C7 QNQ4: Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto.
C7 QNQ4 svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici .

	<p>Organizzatore di Eventi</p> <p>L'organizzatore di eventi è il responsabile della progettazione e organizzazione di eventi formali ed informali inaugurazioni, matrimoni, party privati.</p> <p>È la figura professionale che, avendo contezza delle attività di Banqueting e Catering, è in grado di gestire tutti gli aspetti che caratterizzano un evento: coordina le molteplici attività che portano dalla fase creativa e di ideazione dell'evento a quella esecutiva, nonché il team di persone coinvolte nella manifestazione.</p> <p>E' colui che definisce nei dettagli tutti gli aspetti tecnici e produttivi, provvede a pianificare la realizzazione dell'allestimento e la logistica (tecnologie e attrezzature da noleggiare e montare, parcheggi, piano di emergenza nel rispetto delle norme di salute e sicurezza), mantenendo costantemente sotto controllo il budget finanziario.</p>	
ARTICOLAZIONE	DESCRIZIONE	COMPETENZE
"ACCOGLIENZA TURISTICA"	Il Diplomato di istruzione professionale nell'articolazione "Accoglienza Turistica " alla fine del	C8 QNQ4: organizzare e pianificare offerte turistiche integrate con i



percorso avrà maturato competenze tecnico pratiche specifiche in relazione a quelle che sono le nuove opportunità professionalizzanti nei diversi ambiti:

REPUTATION BRAND MANAGER:

è colui in grado di gestire l'immagine dell'azienda online. E' una figura cruciale per la fidelizzazione dell'ospite e nel gestire i reclami. Suo compito principale è valorizzare l'immagine del brand e assicurare la fedeltà del cliente a lungo termine. Gestirà tutte le attività inerenti la comunicazione e le promozioni pianificate dall'azienda.

L'ADDETTO AL REVENUE PRICING:

è colui che modifica le tariffe attraverso la gestione delle leve di prezzo. Il suo compito si svolge utilizzando prevalentemente servizi di booking on line. La sua mission principale è ottimizzare la vendita delle stanze il più possibile, anche attraverso proposte last minute.

GUEST RELATION MANAGER:

Si configura con l'evoluzione del Concierge ed è punto di riferimento

principi dell'eco sostenibilità ambientale, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.

C9 QN4: gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management.

C10QN4: supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

C11 QN4: contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle



per l'ospite per ogni richiesta o necessità. Deve garantire un servizio di eccellenza nella cura e assistenza agli ospiti dell'hotel.

E' una figura che trova impiego anche su navi da crociera o compagnie aeree per la gestione delle problematiche che si possono presentare.

attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

PREMESSA

La normativa riguardante l'integrazione dell'Offerta Formativa e la complementarità del sistema formativo integrato con il mercato e il mondo del lavoro ha mirato a rendere il sistema scolastico più aperto e flessibile al fine di migliorare la risposta formativa all'evoluzione della società.

Da anni l'Offerta Formativa del nostro Istituto è stata arricchita dall'esperienza dell'Alternanza Scuola Lavoro nella convinzione che la formazione professionale, pur basandosi su una solida cultura generale, necessita di applicazione e di verifica continua delle conoscenze tecniche e professionali e permette di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, una esperienza che dà un concreto sostegno all'orientamento e alla scelta futura; una opportunità che prevede brevi periodi di presenza dell'allievo in azienda.

OBIETTIVI GENERALI

Il progetto si caratterizza per una forte valenza educativa e si innesta in un processo di costruzione della personalità per formare un soggetto orientato verso il futuro. Gli obiettivi sono i seguenti:

- Favorire la maturazione e l'autonomia dello studente;
- Favorire l'acquisizione delle capacità relazionali;
- Fornire elementi di orientamento professionale;
- Integrare i saperi didattici con saperi operativi;
- Acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea;

- Attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento tra l'istituzione scolastica ed il mondo del lavoro;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Nell'elenco che segue si descrive l'evoluzione della normativa italiana in materia di PCTO, partendo dalla originaria introduzione del Decreto Legislativo 77/2005 di attuazione della Legge 28 marzo 2003, n.53, recante la delega del governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale (riforma Moratti), fino alle recenti novità previste dalle Legge di Bilancio 2019

- **Decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77**, "Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53"
- Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio 18 dicembre 2006 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente;
- **Decreto legge 12 settembre 2013, n. 104**, "Misure urgenti in materia di istruzione,

università e ricerca”, convertito con modificazioni dalla legge 8 novembre 2013, n. 128

- Legge 13 luglio 2015, n.107, “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”
- Decreto legislativo 25 novembre 2016, n. 219, “Attuazione della delega di cui all'articolo 10 della legge 7 agosto 2015, n. 124, per il riordino delle funzioni e del finanziamento delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura”
- **Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62**, “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”.
- **Decreto 3 novembre 2017, n. 195**, “Regolamento recante la Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola lavoro e le modalità di applicazione della normativa per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro agli studenti in regime di alternanza scuola lavoro”.
- **Legge 30 dicembre 2018, n. 145**, “Bilancio di previsione dello stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021” (Legge di Bilancio per il 2019), articolo 1, commi 784 e seguenti.

I percorsi di PCTO si intendono realizzati (in riferimento anche al D.L. 77 del 2005 riferito all'art.4 della legge 53/2003 che definisce l'alternanza scuola lavoro) come modalità di apprendimento “fuori dalla scuola” e comprendono:

- Stage in strutture del settore;
- Impresa simulata;
- Esercitazione in eventi esterni;
- Partecipazioni a fiere locali e nazionali;
- Stage all'estero;
- Corsi di approfondimento con esperti del settore;
- Visite guidate presso aziende, fiere e congressi;
- Orientamento in uscita, contatti con Istituti Tecnici Superiori (ITS) ed Università;
- Rapporti con ordini professionali;
- Collaborazione con associazioni culturali e di categoria;
- Servizi presso il Convitto

FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE

Per quanto riguarda le figure professionali coinvolte nei PTCO il **Consiglio di classe**, in sede di progettazione, individua il tutor interno,

definisce i traguardi formativi dei percorsi, sia in termini di orientamento, sia in termini di competenze trasversali e/o professionali attese,

operando una scelta all'interno di un ampio repertorio di competenze a disposizione.

Il *docente tutor interno* progetta il percorso in accordo con il tutor aziendale, affianca e accompagnano gli studenti nei percorsi di PCTO.

LA FUNZIONE TUTORIALE NEI PCTO	
TUTOR INTERNO	<p>Designato dall'istituzione scolastica, svolge le seguenti funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che è sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); b. assiste e guida lo studente nei percorsi e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento; c. gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di apprendimento, rapportandosi con il tutor esterno; d. monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse; e. osserva, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; f. promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso da parte dello studente coinvolto; g. informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe; h. assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività relative ai percorsi, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

Individua il tutor esterno che svolgerà le funzioni secondo la seguente tabella

	<p>Selezionato dalla struttura ospitante tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:</p>
--	--

TUTOR ESTERNO	a. collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e osservazione dell'esperienza dei percorsi; b. favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; c. garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; d. pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; e. coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; f. fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per monitorare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.
--------------------------	---

Il Consiglio di Classe valuta e certifica le competenze degli esiti delle attività dei PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari

e sulla valutazione del comportamento. I risultati finali della valutazione operata dall'istruzione scolastica vengono sintetizzati nella

certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti.

COMPETENZE ATTESE (in coerenza con gli obiettivi indicati nel PTOF)

PROFILO EDUCATIVO PROFESSIONALE CULTURALE E PROFESSIONALE	Modalità di espletamento del PCTO
<p style="text-align: center;">CLASSI TERZE</p> <p>Articolazione Enogastronomia; Sala e Vendita; Accoglienza turistica: formazione di figura flessibile di operatore delle diverse tipologie di aziende turistiche, capace di comprendere e saper utilizzare le metodologie di analisi e le tecniche di conduzione aziendale nei diversi contesti spazio-temporali, di comprendere i mutamenti che avvengono nel mondo aziendale e di sapersi adeguare rapidamente e attivamente alle nuove situazioni.</p> <p>Articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali: gli studenti sono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; hanno competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.</p> <p style="text-align: center;">CLASSI QUARTE</p> <p>Articolazione Enogastronomia: gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali,</p>	<p>Aziende ristorative di medie dimensioni;</p> <p>Attività laboratoriale in convitto</p> <p>Manifestazioni speciali (interne ed esterne)</p> <p>Strutture alberghiere;</p> <p>Agenzie di viaggio;</p> <p>Progetti di potenziamento di lingua straniera/informatica</p> <p>Progetti di impresa simulata</p> <p>Laboratori artigianali di produzione dolciaria;</p> <p>Aziende presenti sul territorio, se disponibili, vicino al luogo di residenza dell'alunno o facilmente raggiungibili dallo stesso;</p> <p>Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze.</p>

<p>applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.</p>	<p>Attività laboratoriale in convitto</p>
<p>Sala e Vendita: gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>	<p>Manifestazioni speciali (interne ed esterne)</p>
<p>Accoglienza turistica: gli studenti acquisiscono competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione.</p>	<p>Progetti di potenziamento di lingua straniera/informatica</p>
<p>Prodotti dolciari artigianali e industriali: lo studente è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.</p>	<p>Progetti di impresa simulata</p>
	<p>Aziende ristorative di medie dimensioni;</p>
	<p>Strutture alberghiere;</p>
	<p>Agenzie di viaggio;</p>
	<p>Laboratori artigianali di produzione dolciaria;</p>
	<p>Aziende presenti sul territorio, se disponibili, vicino al luogo di residenza dell'alunno o facilmente raggiungibili dallo stesso;</p>
	<p>Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze.</p>

CLASSI QUINTE
Articolazione

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

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

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

Aziende ricettive/ristorative di medie-grandi dimensioni (strutture alberghiere quattro, cinque stelle, catene alberghiere);

Attività laboratoriale in convitto

Manifestazioni speciali (interne ed esterne)

Progetti di potenziamento di lingua straniera/informatica

Progetti di impresa simulata

Ristorazione commerciale;

Ristoranti di buon livello;

Ristorazione collettiva;

Laboratori artigianali di produzione dolciaria medie/grandi dimensioni;

Laboratori artigianali produzione dolciaria intolleranze alimentari (celiachia);



Prodotti dolciari artigianali e industriali: lo studente è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare

Agenzie di viaggio o Tour Operator;

Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA E RELATIVI INDICATORI

TUTTE LE DISCIPLINE CONCORRONO AL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE DI CITTADINANZA

Competenze di cittadinanza	Indicatori
Imparare ad imparare	Saper prendere appunti, costruire una mappa, una scaletta usare intelligentemente il testo usare il dizionario Saper usufruire correttamente delle attrezzature, dei laboratori che la scuola offre acquisire un metodo di studio e di lavoro efficace e produttivo conoscere e utilizzare gli aspetti fondamentali di tutte le discipline avere consapevolezza dei propri punti di forza e di debolezza nell'apprendimento
Progettare	individuare un'esigenza o un bisogno in situazione problematica, individuare l'obiettivo da raggiungere saper prendere appunti, costruire una mappa, una scaletta passare dall'idea alla pianificazione dell'azione saper prendere appunti, costruire una mappa, una scaletta verificare il risultato raggiunto valutare l'efficacia delle azioni progettate valutare il risultato
Comunicare	comprendere vari tipi di messaggi produrre diversi tipi di messaggio selezionando i linguaggi e i registri più opportuni, utilizzando e rielaborando le conoscenze disciplinari e scegliendo i supporti più idonei anche multimediali gestire la comunicazione con i pari e con l'adulto di riferimento gestire un evento comunicativo rivolto al pubblico

Competenze di cittadinanza	Indicatori
Collaborare e partecipare	maturare il controllo di sé, delle proprie emozioni, del proprio corpo
	ascoltare e confrontarsi serenamente
	rispettare gli altri e i loro diversi punti di vista
	rispettare le condizioni di minoranza e di disagio
	riconoscere il corretto atteggiamento da assumere nelle varie situazioni
	riconoscere l'importanza di partecipare alla vita sociale e civile
	riconoscere l'importanza del rispetto delle cose altrui, delle cose comuni e dell'ambiente
	usare responsabilmente le ore di assemblea
	essere consapevole delle proprie responsabilità
	affrontare le situazioni di conflitto con l'assunzione di un livello di responsabilità personale
	essere disponibili al lavoro di gruppo
rispettare i regolamenti scolastici	
Risolvere problemi	mettere a fuoco il problema, e, se in gruppo, fornirne una descrizione, chiarire il proprio ruolo rispetto al team di lavoro
	individuare le fonti, raccogliere le informazioni utili, ipotizzare strategie
	scegliere un percorso risolutivo pianificandolo anche attraverso contenuti e metodi delle diverse discipline
	portare a termine le attività pianificate, valutare i risultati e riflettere sul procedimento seguito
	osservare da diversi punti di vista situazioni oggetto di studio
Individuare collegamenti e relazioni	individuare analogie e differenze, causa ed effetti compatibilità ed incompatibilità rispetto a concetti, eventi, fenomeni, relazioni
	individuare affinità e relazioni tra i propri saperi e le nuove situazioni oggetto di studio
Acquisire ed interpretare l'informazione	accedere a fonti diverse per acquisire informazioni
	comprendere le informazioni
	selezionare e mettere in relazioni le informazioni sulla base delle proprie necessità
	rielaborare le informazioni per la formulazione di un'idea personale
Agire in modo autonomo e responsabile	Saper analizzare criticamente l'ambiente di lavoro
	Chiedere preventivamente procedure di sicurezza e informazioni operative
	Capacità di organizzare anche il lavoro degli altri
	capacità di rendicontare il proprio operato

MODALITA' DI REALIZZAZIONE

Programmazione dell'attività di PCTO nel corso del Triennio

Le attività dei PCTO saranno della durata complessiva di almeno **210** ore che si realizzeranno nel secondo biennio e

nell'ultimo anno dei percorsi di studio.

Essa è parte integrante del percorso formativo ed è volta alla realizzazione del profilo educativo,

culturale e professionale del corso di studio. Questa attività, **obbligatoria per tutti**, si realizza come di seguito esplicitato:

CLASSI TERZE	134 ore totali
	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ore di preparazione al percorso di alternanza a cura dei tutor interni;
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ore formazione sicurezza – area generale
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ore di formazione sui rischi specifici a cui è esposto il lavoratore
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ore di HACCP curriculari
CLASSI QUARTE	<ul style="list-style-type: none"> • 120 ore laboratoriali presso aziende di settore/impresa simulata, ecc.
	46 ore totali
	<ul style="list-style-type: none"> • 42 ore durante l'anno scolastico con partecipazione a manifestazioni interne ed esterne e/o incontri con esperti;
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ore di formazione HACCP curriculari
CLASSI QUINTE	30 ore totali
	<ul style="list-style-type: none"> • 26 ore durante l'anno scolastico con partecipazione a manifestazioni interne ed esterne e/o incontri con esperti;
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ore di HACCP curriculari

EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020/2021

Premessa

A partire dall'anno scolastico 2020-2021 la legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

Le Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35 promuovono la corretta attuazione dell'innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell'articolo 3, una revisione dei curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La norma prevede, all'interno del curriculum di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. I 3 nuclei fondanti sono:

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

La legge 107/2015 nell'art. 1, comma 7, individua una serie di obiettivi all'interno dei quali ogni Istituto è chiamato ad identificarne alcuni che ritiene maggiormente qualificanti per il proprio progetto formativo. Obiettivi irrinunciabili dell'educazione alla cittadinanza attiva sono la costruzione del senso di legalità e lo sviluppo di un'etica della responsabilità, che si realizzano nel dovere di scegliere e di agire in modo consapevole e che implicano l'impegno a elaborare idee e a promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo di se stessi, degli altri e dell'ambiente, mettendo in atto forme di cooperazione e di solidarietà. Accanto ai valori e alle competenze inerenti la cittadinanza, l'Istituto include nel proprio curriculum la conoscenza della Costituzione della Repubblica italiana, che permette non solo di conoscere il documento fondamentale della nostra democrazia, ma anche di fornire una "mappa di valori" indispensabile per esercitare la cittadinanza a tutti i livelli, nel rispetto delle regole comuni. Compito del nostro Istituto è quello di valorizzare e potenziare l'esercizio della cittadinanza attiva, ampliando gli apprendimenti disciplinari attraverso i progetti trasversali quali: Legalità, Ambiente, Salute e alimentazione, Educazione stradale e Valorizzazione della cultura territoriale, per formare cittadini responsabili e partecipi, dunque "attivi".

Processo di costruzione del Curricolo di Istituto, del Piano di Lavoro e delle Griglie di Valutazione

Il Collegio dei docenti ha individuato un referente per l'educazione civica ed ha costituito un team di progettazione. Quindi il collegio dei docenti, su proposta del team, ha individuato 2 percorsi tematici per ogni anno di corso, individuando, quindi, 10 tematiche che compongono il curriculum di istituto.

Le tematiche sono state articolate in moduli attraverso un procedimento di condivisione ed approfondimento svolto all'interno dei dipartimenti. Al termine

delle attività dei dipartimenti, il team ha formulato la proposta formativa modulare che costituisce il curriculum di educazione civica che entra a far parte del PTOF e che ogni Consiglio di Classe è chiamata ad approvare e ad attuare sviluppando specifiche UDA.

Il Consiglio di Classe ha individuato il docente cui sono affidati i compiti di coordinamento e che avrà cura di favorire l'opportuno lavoro preparatorio di équipe nei consigli al fine di definire collegialmente il curriculum specifico, la trasversalità tra le discipline e loro interconnessione.

Il **curriculum di istituto** di Educazione Civica, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione assolutamente interdisciplinare (e non limitata solo all'area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe. Il curriculum di Educazione Civica è definito di "istituto" perché vuole fornire una cornice formale ed istituzionale che inglobi e valorizzi attività, percorsi e progetti elaborati nel corso degli anni scolastici da docenti, dipartimenti e commissioni; è, inoltre, curricolare perché, avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, comprende azioni ed interventi

formativi non estemporanei o extracurricolari, ma che anzi rientrano a pieno nel curriculum della studentessa e dello studente.

Per ogni anno è previsto un monte ore di 33 annue, all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti per ciascun percorso di studi.

Il Piano di lavoro vuole essere invece uno strumento di supporto al Consiglio di classe ed una guida operativa per l'organizzazione del percorso formativo da svolgere in quattro fasi. In tale ottica il Piano di Lavoro sarà adottato da ciascun CdC.

In merito alla nomina del Docente coordinatore per l'Educazione civica, che ove possibile sarà un docente di diritto ed economia. Riguardo invece alla necessità di favorire la trasversalità, le ore di potenziamento di tutti i docenti coinvolti all'interno dei team dell'educazione civica potranno essere rese disponibili, per tradurre operativamente il senso interdisciplinare del percorso, in specifiche compresenze programmabili nel timesheet dell'educazione civica di ciascun CdC.

A livello di metodologie didattiche, si privilegerà il percorso induttivo. Si prenderà spunto dalla situazione vicina alla realtà dello studente e della studentessa: nuova, complessa, trasversale, risolvibile con gli strumenti acquisiti e/o da notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi spontaneamente nei temi di Educazione civica.

Accanto all'intervento frontale, arricchito da sussidi audiovisivi e multimediali, e a lezioni partecipate, volte a sviluppare la dialettica, l'abitudine al confronto e al senso critico, si attiveranno forme di apprendimento non formale e attività di ricerca laboratoriale. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro. Fondamentale sarà la valorizzazione del ruolo propositivo, attivo e partecipe degli studenti alle attività proposte.

Le **Griglie di valutazione** rispondono alle indicazioni di legge e sono coerenti con le conoscenze, le abilità e le competenze indicate nel Curricolo e affrontate

durante l'attività didattica in coerenza con il Piano di lavoro. Il docente Coordinatore per l'Educazione civica acquisirà gli elementi conoscitivi dai docenti del team cui è affidato l'insegnamento e, al termine di ogni quadrimestre, formulerà la proposta di valutazione per ciascun alunno. Le griglie di valutazione sono composte da indicatori riferibili a ciascuna fase di lavoro.

Corrispondenza del curricolo di educazione civica agli obiettivi PTOF

Il Curricolo di Educazione civica si inserisce nel PTOF d'Istituto contribuendo al raggiungimento del profilo in uscita

Lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, l'assunzione di responsabilità, la solidarietà e la cura dei beni comuni, la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino costituiscono obiettivi formativi prioritari dell'IPSEEOA Buonarroti così come indicati dall'art.1. comma 7 della legge 107/2015.

Relativamente agli obiettivi formativi indicati dall'istituto nel PTOF, il curricolo dell'educazione civica

concorre allo sviluppo dei seguenti punti:

- 1. 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 culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;*
- 2. Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza ed al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;*
- 3. Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, per un utilizzo consapevole dei media*

e finalizzato alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;

- 4. Sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport;*
- 5. Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio, 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.*

Il Curricolo di Educazione civica è allegato al PTOF e ne costituisce parte integrante.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

1	TITOLO	LA SCUOLA IN UN CLICK, GESTIONE SOCIAL NETWORK, IL BUONARROTI ON LINE!
	OBIETTIVI	Rafforzare la presenza sui Social e divulgare le attività interne ed esterne dell'Istituto e del Convitto
	DESTINATARI	Classi Quarta e Quinta E
	ATTIVITÀ PREVISTE	Coinvolgimento dei ragazzi in una Make experience
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	G. Amati
2	TITOLO	LE EMOZIONI NEL CALICE CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO
	OBIETTIVI	Preparazione e formazione dell'addetto in sala, un tecnico in grado di rispondere non solo a specifiche abilità, ma anche, e sempre di più, ad esigenze di tipo teorico-organizzativo, in un settore in continua evoluzione come quello della ristorazione di alto livello.
	DESTINATARI	Classi Quinta B-E
	ATTIVITÀ PREVISTE	lezione frontale lavori di gruppo incontri aziendali con gli esperti di settore osservazioni partecipate e guidate.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	G. Amati
3	TITOLO	EDUCAZIONE AMBIENTALE: DIFFERENZIAMO DI PIU'
	OBIETTIVI	L'obiettivo è che la scuola diventi il centro di una consapevole e responsabile sensibilità ecologica, a partire

		dalla gestione dei rifiuti, per arrivare alla questione dello sviluppo sostenibile
	DESTINATARI	Tutti gli alunni con particolare riferimento a quelli del biennio.
	ATTIVITÀ PREVISTE	Incontri con esperti appartenenti ad enti istituzionali locali per programmare conferenze sul rispetto dell'ambiente e raccolta differenziata; incontri con singole o gruppi di classi; posizionamento raccoglitori nei locali/ambienti della scuola; controlli periodici delle attività di differenziazione.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	M. Battisti
4	TITOLO	<i>ORTO DIDATTICO: DALLA TERRA ALLA TAVOLA</i>
	OBIETTIVI	L'orto didattico nasce con l'intento di favorire nei ragazzi un uso corretto delle risorse a disposizione per la promozione di una buona e sana alimentazione, stimolando l'acquisizione di una maggiore consapevolezza dell'alimentazione, dell'agricoltura e del territorio, con la convinzione che una sana educazione alimentare debba proprio cominciare dal contesto scolastico.
	DESTINATARI	Alunni del biennio.
	ATTIVITÀ PREVISTE	Apprendimento esperienziale; valorizzazione delle capacità individuali; lavoro di gruppo di tipo tutoring e cooperative learning.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	M. Battisti
5	TITOLO	POTENZIAMENTO SCIENZE INTEGRATE.
	OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperare e consolidare conoscenze ed abilità di base. • Migliorare la motivazione allo studio nelle discipline

		<p>scientifiche oggetto del progetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfezionare il metodo di studio. • Affrontare alcuni argomenti relativi ai nuclei fondanti particolarmente impegnativi. • Favorire uno studio più autonomo e consapevole dei contenuti appresi in classe durante le lezioni. • Sviluppare la capacità di seguire procedimenti nella risoluzione di problemi. • Affinare l'uso di termini, simboli e linguaggi specifici.
	DESTINATARI	Alunni del biennio.
	ATTIVITÀ PREVISTE	Lezioni frontali anche con l'ausilio di strumenti informatici e/o audiovisivi. Discussioni guidate. Studio di gruppo guidato. Ricerche di gruppo o individuali. Ciò potrebbe avvenire "in presenza" o tramite la piattaforma "Google Classroom".
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	M. Battisti
6	TITOLO	NESSUNO ESCLUSO
	OBIETTIVI	Il presente progetto prende le mosse dalla convinzione che una scuola veramente inclusiva debba mettere in atto azioni volte alla prevenzione e al contrasto della dispersione scolastica, al potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali, attraverso percorsi individualizzati e personalizzati, supportati dalla collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e le associazioni di settore.
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica per mappe; • Consulenza sull'uso di software; • Sportello d'ascolto per genitori e alunni (empowering

		learning).”.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	A. Boezi A. Rosatella
7	TITOLO	LA SCUOLA PER TUTTI
	OBIETTIVI	L’obiettivo del progetto è quello di favorire un buon inserimento e l’apprendimento di tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali e che necessitano di attenzioni particolari o di una didattica personalizzata e individualizzata per poter sviluppare le proprie potenzialità individuali e le proprie abilità
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> • attività adattate rispetto al compito comune (in classe); <ul style="list-style-type: none"> • attività differenziate rispetto al compito comune; • affiancamento in classe rispetto all’attività comune; <ul style="list-style-type: none"> • lavori in piccolo gruppo, in classe o fuori; • affiancamento in attività di approfondimento o di potenziamento individuale (fuori dalla classe); • attività individuale autonoma, se necessario tramite utilizzo di software didattici o programmi informatici specifici per l’apprendimento; <ul style="list-style-type: none"> • attività laboratoriali ed esperienziali specifiche; • affiancamento nella costruzione di mappe concettuali per lo studio; <ul style="list-style-type: none"> • attività di screening per l’identificazione precoce di soggetti a rischio di Disturbi Specifici di Apprendimento utilizzo di strumenti compensativi o dispensativi specifici.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	F. Di Poce B. Rolaci Docenti Potenziamento di Sostegno
8	TITOLO	PER.I.C.LE Percorso Interdisciplinare Costituzione e Legalità

	OBIETTIVI	Il progetto si propone di contribuire a sviluppare negli studenti le conoscenze, le abilità e le competenze per formare cittadini consapevoli, responsabili, onesti, solidali e partecipativi alla vita democratica. Obiettivo principale è quindi quello di favorire la consapevolezza e la responsabilità di tutto l'ambiente scolastico, in senso ampio docente, alunni, famiglie e territorio, rispetto all'individuazione di comportamenti rispondenti ad una dimensione valoriale/normativa condivisa della cittadinanza e dell'etica privata e pubblica .
	DESTINATARI	Gli Alunni delle classi quinte
	ATTIVITÀ PREVISTE	Riflessioni guidate Lavori di gruppo Compito di realtà.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	F. Di Poce Docenti Potenziamento delle Discipline Giuridiche
9	TITOLO	"A WILLY...": UNA FRASE PER NON DIMENTICARE
	OBIETTIVI	Il progetto intende selezionare la frase da inserire nella targa di intitolazione del laboratorio all'ex alunno Willy Monteiro Duarte. Le attività tendono a sensibilizzare gli studenti delle classi quinte, attraverso la memoria dell'ex alunno, sui temi della generosità, altruismo e coraggio. Si interviene sui temi civici della legalità, solidarietà e accoglienza
	DESTINATARI	Gli Alunni delle classi quinte
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> • Emanazione del Bando di Concorso per le classi quinte di Fiuggi e Paliano • Nomina della Commissione di valutazione • Cooperative Learning in Classe • Scelta della frase • Intitolazione del laboratorio

	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	F. Di Poce Docenti di Religione Docenti di Italiano
10	TITOLO	"INCONTRO CON L'ARTE"
	OBIETTIVI	<p>Educare alla riflessione e alla conoscenza introspettiva. Sviluppare sensibilità estetica. Stimolare curiosità e interesse per la lettura. Arricchire il proprio mondo di conoscenze ed esperienze. Favorire il dialogo tra culture e sensibilità diverse. Offrire risorse di informazione e documentazione a supporto del processo di apprendimento. Attuare un laboratorio di lettura che si connoti come spazio fisico e culturale, in grado di consentire concretamente agli alunni la partecipazione al processo formativo. Scoprire come il libro sia uno strumento che consente di conoscere meglio se stessi e la realtà, e di porsi in relazione con se stessi e con gli altri. Si interviene sui temi civici della legalità, solidarietà e accoglienza</p>
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura in classe dei libri scelti. • Incontro con l'autore. • Attività di laboratorio: relazioni e lavori di gruppo.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	T. Lequoque
11	TITOLO	UN BISCOTTO SALVA LA VITA
	OBIETTIVI	<p>Questo progetto si propone di produrre e vendere all'interno dell'Istituto dei biscotti e prodotti dolciari di vario tipo per reperire fondi per l'acquisto di un defibrillatore e per finanziare un corso di primo soccorso e di uso del defibrillatore stesso per i nostri alunni. I prodotti dolciari ed i biscotti verranno preparati e</p>

		confezionati durante le esercitazioni pratiche e venduti all'interno della scuola. Gli alunni sotto la supervisione dei docenti si occuperanno di tutte le fasi della produzione e confezionamento.
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le classi partecipanti • Definire i prodotti da realizzare e le modalità di confezionamento • Definire la ricetta precisa e l'etichettatura • Organizzare i turni di produzione, di vendita e di gestione dei ricavi • Individuare le attrezzature necessarie e programmare l'eventuale acquisto • Contattare gli enti di formazione per l'acquisto del defibrillatore e per l'organizzazione del corso di primo soccorso
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	E. Ciccirelli
12	TITOLO	UN DOLCE AIUTO
	OBIETTIVI	<p>Questo progetto si propone di produrre e vendere all'interno dell'Istituto dei biscotti e prodotti dolciari di vario tipo per reperire fondi per finanziare attività di beneficenza, con il coordinamento con enti ed associazioni preposti a tal fine, come ad esempio l' UNITALSI o altre organizzazioni simili (CROCE ROSSA ITALIANA, ecc.).</p> <p>In realtà questo progetto può essere organizzato e svolto in concomitanza con l'altro progetto "UN BISCOTTO SALVA LA VITA" in quanto presenta le stesse caratteristiche organizzative ed operative.</p> <p>I prodotti dolciari ed i biscotti verranno preparati e confezionati durante le esercitazioni pratiche e venduti all'interno della scuola. Gli alunni sotto la supervisione dei</p>

		docenti si occuperanno di tutte le fasi della produzione e confezionamento.
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le classi partecipanti • Definire i prodotti da realizzare e le modalità di confezionamento • Definire la ricetta precisa e l'etichettatura • Organizzare i turni di produzione, di vendita e di gestione dei ricavi • Individuare le attrezzature necessarie e programmare l'eventuale acquisto Contattare gli enti e le organizzazioni con le quali ci si vuole interfacciare.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	E. Ciccirelli
13	TITOLO	POTENZIAMENTO LINGUA INGLESE
	OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperare, valorizzare e consolidare le competenze base della lingua inglese per gli alunni di prima • acquisire le certificazioni B1 Cambridge ESOL • permettere alle classi articolate di svolgere il programma in maniera completa e chiara • potenziare l'apprendimento della lingua inglese nelle classi terze e quarte che hanno subito una riduzione di orario a seguito della riforma dei professionali • potenziare la conoscenza e l'uso della lingua inglese per gli alunni di quinta anche in vista delle Prove Invalsi • dare supporto agli studenti non italofoni che stanno imparando l'italiano
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di recupero • Attività di potenziamento.
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI	L. Simeoni

	COINVOLTI	
14	TITOLO	IL BUONARROTI CUCINA PER VOI
	OBIETTIVI	Far crescere il brand dell'Istituto preparando la linea di food per feste, rinfreschi, eventi, cerimonie e banchettistica in generale
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	Pratica in laboratorio della scuola
	TEMPI	Annuale
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	R. Cesaritti
15	TITOLO	LIBERI NEL VENTO
	OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> • sviluppo dello spirito di cooperazione e autodisciplina, sollecitando nello stesso tempo le capacità di scelte autonome e il senso di responsabilità degli allievi, al fine di contribuire alla formazione del carattere; • educazione alla solidarietà, all'amore e al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente in cui si vive ed osservanza delle regole marinare; • appropriazione della tecnica dello sport velico; acquisizione di conoscenze e abilità, base di future professionalità; • conoscenza del territorio da un punto di vista storico e geografico-ambientale e tutela della biodiversità
	DESTINATARI	Tutti gli Alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	all'esercitazione ludico-pratica si accompagna l'attività di studio di altre discipline; tale metodologia permette di offrire allo studente, una visione globale del sapere, e la possibilità di acquisire la consapevolezza del collegamento tra questo, il fare ed il saper fare, utilizzando nelle esercitazioni veliche, le conoscenze teoriche acquisite nelle altre discipline.

	TEMPI	da 3 a 5 giorni durante il II quadrimestre
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	A. Vinciguerra
16	TITOLO	CUCINA CON ME
	OBIETTIVI	Il presente lavoro si presenta come progetto pilota per introdurre una nuova modalità di comunicazione e relazione tra scuole, proponendo l'eccellenza e la specificità dell'offerta formativa del nostro Istituto. L'orientamento svolto in chiave esperienziale può coinvolgere attivamente ed emotivamente non solo le classi della scuola secondaria di primo grado ma estendersi anche agli alunni della scuola primaria.
	DESTINATARI	Gli Alunni delle classi 3C, 3B, 1B, 1A, 5D, 5F
	ATTIVITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tutoring; <input type="checkbox"/> Modeling, mostrando all'alunno il procedimento da attuare; <input type="checkbox"/> Spiegare nel rispetto dei tempi necessari ed utilizzando termini semplici e precisi, il procedimento da adottare; <input type="checkbox"/> Shaping e fading, ritirando progressivamente l'aiuto fino a svolgimento autonomo del lavoro; <input type="checkbox"/> Rinforzi positivi, gratificando e incoraggiando allo svolgimento dell'attività.
	TEMPI	Il progetto sarà svolto durante il periodo Dicembre 2021 - Gennaio 2022 con un orario che sarà definito insieme agli insegnanti delle materie coinvolte.
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	D. Danielli, L. Di Pucchio, M. Maina, M. Maura
17	TITOLO	EUROPA, SIAMO TUTTI FRATELLI E SORELLE
	OBIETTIVI	-Promuovere la formazione di conoscenze e atteggiamenti che inducono a stabilire rapporti dinamici tra le culture europee;

		<p>-Promuovere ad un'unica cultura europea attraverso la conoscenza della cultura delle diverse nazioni che fanno parte dell'UE;</p> <p>-Promuovere all'intraprendenza;</p> <p>-Valorizzare lingue e culture europee;</p> <p>-Creare un clima relazionale favorevole al dialogo alla collaborazione e alla comprensione.</p>
	DESTINATARI	Gli alunni delle classi 2B
	ATTIVITÀ PREVISTE	<p>-il progetto prevede una fase iniziale fatta di ricerca e presentazione delle rispettive scuole e città coinvolte; distribuzione di un questionario riguardante il proprio sentimento nei confronti dell'Europa; raccolta dei dati del questionario; creazione di una piccola carta dei valori europei;</p> <p>-una fase intermedia con incontri in videoconferenza;</p> <p>-una fase finale in cui ogni scuola, in base alla sua specifica competenza, diventerà guida e capofila per la realizzazione del lavoro finale: IPSSEOA di Fiuggi per la realizzazione di un piatto dal sapore europeo; l'itis di Agropoli per una raccolta differenziata con uguali criteri in tutta europa; il liceo di Almeria per la creazione di una canzone.</p>
	TEMPI	dal mese di febbraio al mese di Maggio
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	I. Di Stefano
18	TITOLO	CLASSE DI LETTURE
	OBIETTIVI	<p>-Promuovere l'incontro tra ragazzo e libro</p> <p>-Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti della lettura</p>
	DESTINATARI	Tutti gli alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	Incontri settimanali di lettura e riflessione
	TEMPI	dal mese di Novembre al mese di Maggio
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	Z. Cocco

19	TITOLO	CONOSCERE SE STESSO PER CONOSCERE L'ALTRO
	OBIETTIVI	Offrire agli alunni di tutte le classi informazioni di natura sociale, sanitaria, giuridica e psicologica per migliorare la socialità e la convivenza e promuovere stili di vita
	DESTINATARI	Tutti gli alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	Incontri Uscite nel territorio
	TEMPI	Intero anno scolastico
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	C. De Santis
20	TITOLO	ERASMUS+ (Accreditamento VET)
	OBIETTIVI	Consentire agli alunni selezionati di effettuare stage di 3 mesi all'estero, nei settori di studio Migliorare le competenze linguistiche, relazionali, lavorative e di cittadinanza Conoscere realtà sociali e lavorative diverse
	DESTINATARI	Studenti neodiplomati
	ATTIVITÀ PREVISTE	tirocinio di tre mesi a malta/valencia/siviglia
	TEMPI	3 mesi dopo il conseguimento del diploma
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	A. Pillozzi
21	TITOLO	LA TUA IDEA DI IMPRESA TURISTICA MARKETING TERRITORIALE EMOZIONALE: PARLARE AI SENSI PER RILANCIARE IL TERRITORIO
	OBIETTIVI	un percorso che accompagnerà gli studenti per tutto l'anno scolastico e che li aiuterà ad acquisire cultura d'impresa - con un avvicinamento al mondo delle aziende ricettive, del turismo e del marketing territoriale esperienziale ed emozionale. un percorso in grado di sviluppare una serie di soft skills

		sempre più utili per l'inserimento nel mondo del lavoro contemporaneo e del futuro nel settore turistico: public speaking, team building, orientamento al cliente, marketing territoriale emozionale: parlare ai sensi per rilanciare il territorio
	DESTINATARI	Tutti gli alunni
	ATTIVITÀ PREVISTE	il progetto si basa sulla metodologia del learning by doing i ragazzi dovranno creare un'impresa turistica stilare un business plan adottando tecniche di marketing territoriale esperienziale ed emozionale
	TEMPI	Intero anno scolastico
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	A. D'alessandris
22	TITOLO	<i>PREVENZIONE BULLISMO E CYBER BULLISMO</i>
	OBIETTIVI	Aumentare la consapevolezza dei rischi dell'uso inappropriato del cellulare e dei social ed aiutare gli alunni a sviluppare empatia nei confronti di chi subisce atti di bullismo e cyberbullismo; farli riflettere sulla responsabilità personale, come attori e come spettatori, di fronte a situazioni di questo genere, collegandosi ai temi della giustizia, del rispetto e dell'inclusione
	DESTINATARI	Tutti gli alunni dell'Istituto.
	ATTIVITÀ PREVISTE	In collaborazione con la Commissione Cic, si propone un percorso didattico per riflettere sul tema del Cyberbullismo attraverso la proposta di spunti di discussione, video, articoli di cronaca al fine di lavorare su quattro piani: <ul style="list-style-type: none"> • Piano cognitivo: stimolo del senso critico • Piano emotivo: promozione della consapevolezza emotiva e dell'empatia • Piano etico: promozione del senso di responsabilità e giustizia • Piano competenze digitali: uso consapevole e

		responsabile delle Tecnologie (Prof. Velluti Claudio- Animatore Digitale).
	TEMPI	Da ottobre a maggio
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	B. Rolaci
23	TITOLO	L'ALLENZA SCUOLA-FAMIGLIA-TERRITORIO: UN INTERVENTO DI RICERCA- FORMAZIONE TERRITORIALE
	OBIETTIVI	L'intervento di Ricerca Formazione avrà l'obiettivo di sviluppare/incrementare/sostenere le competenze relative alla costruzione di alleanza educativa del personale docente della scuola nel coinvolgimento delle famiglie e del territorio attraverso: la formazione tra pari (peer learning) e la riflessione sulle pratiche professionali e l'autovalutazione la conoscenza di strategie e dispositivi didattici dialogici e collaborativi per la costruzione della comunità professionale.
	DESTINATARI	docenti, genitori, Terzo Settore, EELL
	ATTIVITÀ PREVISTE	n. 8 da 2,5 h incontri formativi con il/i docente/i referente/i - tot. n. 20 h n.2 da 2,5 h Focus Group con il/i docente/i referente/i - tot. n.5 h
	TEMPI	Da ottobre a maggio
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	A. Boezi
24	TITOLO	ALBERGHIERO INCONTRA
	OBIETTIVI	L'Orientamento in entrata ha lo scopo di far conoscere il nostro Istituto, da più di 50 anni presente sul territorio. Si intende dare visibilità alle sue pregevoli strutture, all'ubicazione geografica dello stesso, sita in uno straordinario territorio di lunga tradizione

		<p>enogastronomica e servizi ristorativi, al percorso di studi, all'offerta formativa, agli sbocchi professionali che esso offre. Si intende informare sulle interessanti e specifiche discipline di settore che l'Istituto professionale alberghiero prevede, ma anche sull'ampio panorama culturale che l'insieme delle discipline inerenti il quadro orario scolastico consente.</p>
	DESTINATARI	<p>Scuole Secondarie di Primo Grado che gravitano sul territorio del Buonarroti.</p>
	ATTIVITÀ PREVISTE	<p>Incontri informativi e illustrativi presso le sedi delle scuole interessate e anche incontri online per la situazione Covid.</p> <p>ORIENTAMENTO IN USCITA:</p> <p>Gli studenti delle classi quinte, parteciperanno ad incontri online o in presenza sulla presentazione di Corsi post - diploma :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Università Iulm-Milano • Accademia di Sala "Intrecci"-Viterbo • Università per stranieri di Perugia
	TEMPI	<p>Da ottobre a maggio</p>
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	<p>A. D'Alessandris</p> <p>Lavoreranno al progetto i docenti: Amati Giovanni (FS4), Corrente Federica, Bonacci Rita, Sevi Amanda, Petrone Leandro, Cesaritti Roberto, D'Alessandris Anna, Orlandi Stefania</p>

PROGETTI PON

1	TITOLO	PON – Progetto Reti cablate e wireless
	OBIETTIVI	L'obiettivo è quello di dotare gli edifici scolastici di un'infrastruttura di rete capace di coprire gli spazi didattici e amministrativi delle scuole, nonché di consentire la connessione alla rete da parte del personale scolastico, delle studentesse e degli studenti, assicurando, altresì, il cablaggio degli spazi, la sicurezza informatica dei dati, la gestione e autenticazione degli accessi. La misura prevede la realizzazione di reti che possono riguardare singoli edifici scolastici o aggregati di edifici con il ricorso a tecnologie sia <i>wired</i> (cablaggio) sia <i>wireless</i> (<i>WiFi</i>), LAN e WLAN.
	DESTINATARI	Personale scolastico, studentesse e studenti, famiglie
	ATTIVITÀ PREVISTE	Realizzazione, potenziamento e completamento della rete locale cablate e <i>wireless</i> degli edifici scolastici sia della sede di Fiuggi che in quella di Paliano.
	TEMPI	Entro 31/12/2022
	REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	Prof. Della Morte Angelo
2	TITOLO	Pon – Progetto Digital Board
	OBIETTIVI	L'obiettivo è quello di consentire la dotazione di monitor digitali interattivi <i>touch screen</i> , che costituiscono oggi strumenti indispensabili per migliorare la qualità della didattica in classe e per utilizzare metodologie didattiche innovative e inclusive e di adeguare le attrezzature e gli strumenti in dotazione alle segreterie scolastiche per accelerare il processo di dematerializzazione e digitalizzazione amministrativa delle scuole.
	DESTINATARI	Docenti, studenti e studentesse, Personale Ata della Segreteria



ATTIVITÀ PREVISTE	L'intervento si articola in due moduli, il primo finalizzato all'acquisto di monitor digitali interattivi per la didattica ad uso delle classi, il secondo destinato all'acquisto di beni e attrezzature informatiche per la digitalizzazione amministrativa delle segreterie scolastiche.
TEMPI	Entro 31/12/2022
REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	Prof. Della Morte Angelo

PROGETTI CONVITTO

TITOLO	PROGETTO CINEFORUM
OBIETTIVI	sviluppare il pensiero critico, propositivo e divergente. Utilizzare i filmati come spunto di riflessione e discussione tra i ragazzi. Stimolare l'esternazione dei propri dubbi ed opinioni senza il timore di essere inadeguati. Leggere ed interpretare linguaggi diversi, raggiungere gradualmente una buona capacità di analisi critica, consolidare l'abilità di produzione orale e di interazione in una discussione guidata, approfondire la capacità di riflessione e di interiorizzazione
DESTINATARI	Convittori e convittrici
ATTIVITÀ PREVISTE	Visione di film Cineforum
TEMPI	Da novembre a aprile
REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	Educatori ed educatrici
TITOLO	RIVISTA DEL CONVITTO
OBIETTIVI	Conoscere gli interessi, i bisogni, le attitudini e le aspettative dei convittori verso il contesto scuola convitto. Collaborare alla realizzazione di una rivista che sia completamente autoprodotta. Favorire il lavoro cooperativo e lo scambio di conoscenze, in particolare "dai grandi" verso "i piccoli". Cimentarsi in ruoli diversi, quali il "redattore", "l'intervistatore", il "disegnatore", lo "scrittore". Affrontare sia problematiche giovanili che temi di altro genere. Migliorare le competenze linguistiche espressive.
DESTINATARI	Convittori e convittrici
ATTIVITÀ PREVISTE	Incontri settimanali di redazione
TEMPI	Da novembre a aprile

REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	Educatori ed educatrici
TITOLO	GIOCANDO S'IMPARA
OBIETTIVI	Aumentare il senso civico degli studenti, migliorando aggregazione, integrazione e socializzazione
DESTINATARI	Convittori e convittrici
ATTIVITÀ PREVISTE	Attività ludico didattica
TEMPI	Da novembre 2021 ad aprile 2022
REFERENTE / DOCENTI COINVOLTI	Educatori

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

Il Piano Nazionale Scuola Digitale ha valenza pluriennale e indirizza concretamente l'attività di tutta l'Amministrazione, con azioni già finanziate che saranno prese in carico dalle singole Direzioni del Ministero per l'attuazione. Il Piano contribuisce a "catalizzare" l'impiego di più fonti di risorse a favore dell'innovazione digitale, a partire dai Fondi Strutturali Europei (PON Istruzione 2014-2020) e dai fondi della legge 107/2015 (La Buona Scuola).

Le azioni previste si articolano nei quattro ambiti fondamentali: strumenti, competenze, contenuti, formazione e accompagnamento.

Il presente documento descrive quindi le azioni per l'attuazione del piano nazionale scuola digitale dell'Istituto. Per ogni Azione sono riportate le LINEE DI INTERVENTO DELL'ISTITUTO PREVISTE PER IL TRIENNIO 2022/25: rappresentano le linee di intervento tramite cui l'Istituto intende raggiungere nel triennio gli obiettivi dell'azione in oggetto.

AMBIENTI PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

PNSD

Ogni scuola deve avere un numero sufficiente di ambienti e dotazioni abilitanti alla didattica digitale, scelti e adeguati rispetto alle esigenze di docenti e studenti, nonché delle realtà in cui si realizzano. Si tratta di assicurare a un maggior numero di aule tradizionali le dotazioni per la fruizione individuale e collettiva del web e di contenuti, per un'integrazione quotidiana del digitale nella didattica, per l'interazione di aggregazioni diverse in gruppi di apprendimento, in collegamento wired e wireless.

*LINEE DI INTERVENTO DELL'ISTITUTO PREVISTE PER IL TRIENNIO 2022/25***Aule aumentate della tecnologia**

La navigazione in Internet rappresenta una rivoluzione antropologica, sta cambiando in modo discreto ma radicale il modo di fare lezione in molte realtà italiane. Se da un lato lo studente ha una finestra sul mondo è anche vero che il mondo entra nello studente e ne condiziona le scelte. Nel triennio 2022/2024 l'Istituto intende muoversi nella seguente direzione:

1. dotare di connessione a Internet tutte le aule sia della sede Centrale di Fiuggi che della sede staccata di Paliano; a tale scopo è stato assegnato all'Istituto un finanziamento di circa €. 28.000,00 dal Progetto Pon di cui all'avviso pubblico prot. 20480 del 20/07/2021 per la realizzazione di reti locali, cablate e wireless, nelle scuole - Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) - REACT EU;
2. dotare tutte le aule sia della sede Centrale di Fiuggi che della sede staccata di Paliano di un kit "Digital Board" grazie al finanziamento assegnato di circa €. 36.000,00 nell'ambito del Progetto Pon di cui all'avviso pubblico prot. 28966 del 06/09/2021 "Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione" Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) - REACT EU
3. sviluppare un protocollo che garantisca l'utilizzo semplice, immediato ed efficace delle apparecchiature;
4. evitare che le "Digital Board", come in alcune esperienze di altre realtà scolastiche, si trasformino in arredi o in semplici schermi per videoproiettori. Lo studente deve esserne al centro dell'uso di questi sistemi *touch screen* e li deve usare costantemente;
5. procedere a una adeguata formazione continua dei docenti, sia di ruolo, sia supplenti;

6. utilizzare, dove possibile, soluzioni software gratuite e *open source*.
7. promuovere una costante azione di sensibilizzazione per un uso corretto e consapevole dei social e della rete

L'obiettivo è quindi trasformare il maggior numero di aule dell'Istituto in "aule aumentate della tecnologia" anche per consentire lezioni multimediali e recuperi carenze di supporto agli alunni su piattaforma G-Suite Meet.

Laboratori di Informatica, laboratori mobili

Con l'obiettivo di ottimizzare le risorse, si prevede, nel corso del triennio, di migliorare la fruizione e il funzionamento dei laboratori di informatica. Si intende procedere in questo modo:

1. analisi dei bisogni;
2. proposta e realizzazione del recupero e del miglioramento, che garantisca sostenibilità economica e tecnologica delle apparecchiature;
3. formazione continua dei docenti, sia di ruolo, sia supplenti;

In un secondo momento, sempre entro la conclusione del triennio, quando l'obsolescenza tecnica sarà diventata insuperabile, si punterà sui laboratori mobili, ovvero, come definiti dal MIUR, "dispositivi e strumenti mobili (per varie discipline, esperienze laboratoriali, scientifiche, umanistiche, linguistiche, digitali e non) in carrelli e box mobili, a disposizione di tutta la scuola, che possono trasformare un'aula normale in uno spazio multimediale e di interazione; l'aula si trasforma così in uno spazio in grado di proporre una varietà di configurazioni: dai modelli più tradizionali al lavoro in gruppo."

I laboratori mobili sono composti tipicamente da tablet (o portatili) e armadietti di ricarica su ruote e possono essere trasportati in tutti gli ambienti della scuola; tali dispositivi mobili sono già in possesso dell'Istituto in conseguenza dello sforzo

compiuto nell'anno scolastico 2020/21 per la realizzazione della DAD a seguito dell'emergenza Covid19.

Ambienti virtuali

A partire dall'anno scolastico 2020/2021 sono in corso progetti che prevedono l'uso di aule virtuali; la piattaforma utilizzata e scelta in modo sperimentale si chiama Classroom. Nel corso del triennio si prevede di estendere l'uso di ambienti virtuali a tutte le classi ma non come strumento "d'emergenza" ma come ambienti online protetti in cui docenti e studenti possono condividere materiali, opinioni, realizzare attività di supporto alla didattica.

E' inoltre previsto l'utilizzo di un "server" su piattaforma Jitsi Meet per consentire lo svolgimento di riunioni, seminari, incontri di approfondimento ed altro.

FORMAZIONE

PNSD

La Buona Scuola (legge 107/2015) ha introdotto per la prima volta la formazione obbligatoria, continua e strutturale in servizio per il personale docente. Si tratta di un'innovazione importante, accompagnata da un'ulteriore presa di posizione: tra le priorità del prossimo Piano Triennale di Formazione, è inserita la formazione sui temi indicati in questo Piano, con particolare enfasi per la formazione dei docenti all'innovazione didattica.

La formazione dei docenti infatti deve essere centrata sull'innovazione didattica, tenendo conto delle tecnologie digitali come sostegno per la realizzazione dei nuovi paradigmi educativi e la progettazione operativa di attività.

LINEE DI INTERVENTO DELL'ISTITUTO PREVISTE PER IL TRIENNIO 2022/25

Piano di Formazione del Personale

Docenti ed Educatori:

1. Utilizzo Piattaforma GSUITE FOR EDUCATION – MEET (votazioni on line, riunioni)
2. Utilizzo del registro elettronico per ordinaria attività in classe
3. Utilizzo portale ARGO (o similare): richiesta ferie/permessi/ gestione
4. Nuove Metodologie didattiche e ambienti di apprendimento

Personale Ata:

1. Utilizzo mezzi informatici
2. Utilizzo portale ARGO (o similare) richiesta ferie/permessi, firma PEI, presa visione documenti;
3. Dematerializzazione

DIGITALIZZAZIONE AMMINISTRATIVA DELLA SCUOLA

PNSD

La linea di intervento prioritaria per il futuro richiede di intensificare l'azione di semplificazione e dematerializzazione amministrativa: occorre completare la piena digitalizzazione della segreteria scolastica – con soluzioni sia di guida sia di supporto alla gestione documentale, che prevedano la conservazione sostitutiva dei documenti delle scuole, alla gestione del fascicolo elettronico del docente e dello studente e all'archivio virtuale – per aumentarne l'efficienza e, in particolare, migliorare il lavoro del personale interno.

LINEE DI INTERVENTO DELL'ISTITUTO PREVISTE PER IL TRIENNIO 2022/25

Dotare l'Istituto di attrezzature moderne e schermi "touch-screen"; a tale scopo si provvederà sempre con un finanziamento di circa €. 3.000,00 ottenuto nell'ambito del Progetto Pon di cui all'avviso pubblico prot. 28966 del 06/09/2021 "Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione" Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) – REACT EU

In un secondo momento si dovrà pensare a dotare gli Uffici di un software gestionale per la gestione della segreteria che garantisca la dematerializzazione:

- documenti digitali;
- conservazione sostitutiva;
- pubblicazione on-line (Albo e Amministrazione Trasparente)

REGISTRO ELETTRONICO

PNSD

Il registro elettronico è uno strumento che semplifica e velocizza profondamente i processi interni alla scuola. È strumento di comunicazione immediata per le famiglie, grazie alla messa a disposizione di tutte le informazioni utili per raggiungere la piena consapevolezza della vita scolastica dei propri figli.

LINEE DI INTERVENTO DELL'ISTITUTO PREVISTE PER IL TRIENNIO 2022/25

L'obbligo del registro elettronico è stato sancito dal DL 95/2012.

Nel corso del triennio si prevede di intensificare l'utilizzo di tale strumento ancora oggi usato quasi esclusivamente come Registro di classe e del docente e poco altro. Si prevede di sfruttare al meglio tutte le possibilità di tale strumento, a cominciare dall'uso della Bacheca passando per le richieste di ferie e permessi da parte del

personale e molto altro ancora.

Il registro elettronico, poi, è e può diventare ancor più uno strumento efficiente per la comunicazione scuola/famiglia. I principali servizi previsti sono:

- comunicazione tempestiva, puntuale e trasparente delle valutazioni;
- pagella elettronica;
- richieste di uscite anticipate dei propri figli;
- prenotazione online dei colloqui tra genitori e docenti;
- scrutinio digitale.

VISIBILITA' DELL'ISTITUTO

LINEE DI INTERVENTO DELL'ISTITUTO PREVISTE PER IL TRIENNIO 2022/25

La comunicazione scuola/famiglia si avvale, oltre che degli avvisi scritti sul diario degli alunni, del sito dell'Istituto: <http://www.alberghierofiuggi.it/> . E in fase di realizzazione un nuovo portale : www.alberghierofiuggi.edu.it sicuramente più completo ed efficiente.

Il sito è e deve diventare sempre più uno strumento centrale nell'interazione tra la scuola e la propria utenza, sia interna (docenti, assistenti e collaboratori), sia esterna (le famiglie). Inoltre, è uno strumento di trasparenza dell'Istituto nei confronti della collettività.

Lo stesso utilizzo dei social più diffusi (Facebook, Twitter, Instagram e Youtube) sarà incentivato al fine di aumentare la visibilità dell'Istituto sempre nel rispetto della privacy e della tutela della riservatezza.

Ai fini dell'Orientamento in entrata infine si cercherà di incrementare la "buona pratica" degli incontri online con le classi di terza media su piattaforma Google Meet oltre, ovviamente a migliorare la gestione "online" degli Open-Day di dicembre e gennaio.

SCENARI INNOVATIVI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

PNSD

La sfida delle competenze digitali è quella di sostenere l'attività del docente come **facilitatore**, abbassando la soglia d'ingresso su temi ritenuti, a torto o ragione, estranei al suo background.

LINEE DI INTERVENTO DELL'ISTITUTO PREVISTE PER IL TRIENNIO 2022/25

Si prevede che a tutti gli studenti siano offerti percorsi su:

- informatica;
- la comunicazione e l'interazione digitale;
- la robotica educativa;
- l'internet delle cose;
- la lettura e la scrittura in ambienti digitali e misti;
- la creatività digitale.

Il raggiungimento di questo risultato passerà, da una parte dalla valorizzazione di alcune competenze già presenti nel corpo docente, dall'altra dall'attuazione del piano di formazione in servizio .

ANIMATORE DIGITALE

PNSD

Per tenere alta l'attenzione sui temi dell'innovazione, nell'ambito della realizzazione delle azioni previste nel POF triennale, potrà sviluppare progettualità su tre ambiti:

- **FORMAZIONE INTERNA:** fungere da stimolo alla formazione interna alla scuola sui

temi del PNSD, sia organizzando laboratori formativi (ma non dovrà necessariamente essere un formatore), sia animando e coordinando la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle altre attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi;

- **COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITA' SCOLASTICA:** favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche aprendo i momenti formativi alle famiglie e altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa;

- **CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE:** individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

L'Istituto parteciperà, quando possibile e sostenibile, ai vari bandi PON e/o ad altri bandi del MIUR, che possano "aumentare e/o rendere possibile" il suddetto Piano Triennale di sviluppo e attuazione del PNSD.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione dello studente è un momento estremamente importante in cui si intrecciano elementi di diversa natura che coinvolgono conoscenze, competenze, abilità e fattori relazionali. Possiede inoltre un importante ruolo di certificazione nei confronti del mondo lavorativo.

Gli indirizzi generali sulla valutazione sono rinvenibili nel D.P.R. 275/1999, nella legge 53/2003, nel D. Lgs. 59/2004, nel D. Lgs. 226/2005, nella legge 169/2008, nel DPR 22 giugno 2009 n.122 e nella circolare della Direzione generale *Prot. n.9907 del 23 aprile 2010.*

La nostra Scuola ha inteso dare attuazione alle indicazioni inerenti la valutazione degli alunni contenute nelle leggi e circolari sopra indicate.

La valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente.

Ogni alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva che ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento ed il rendimento scolastico complessivo degli alunni.

La valutazione ha una finalità formativa e concorre, attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni stessi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo. La valutazione è pertanto valutazione di processo ed il momento valutativo comporta la scelta di strumenti idonei affinché la valutazione sia intesa dallo studente non come giudizio da subire ma come momento di crescita personale.

Per una corretta valutazione di processo, è fondamentale fare chiarezza sugli obiettivi specifici del percorso educativo e culturale, in riferimento alle specificità della disciplina di insegnamento, alla osservazione sistematica dell'allievo, ai progressi rispetto ai livelli conoscitivi iniziali, al miglioramento dei livelli di applicazione metodologica che l'allievo è riuscito a raggiungere, alla capacità di tradurre il suo sapere sul piano della relazionalità e della responsabilità. A tal fine risulterà significativo l'apporto non del singolo docente, ma dell'intero Consiglio di Classe da considerarsi come laboratorio di sinergia nella produzione di percorsi per un

costruttivo confronto.

Il nostro Istituto si propone di organizzare in un'**ottica di rete** e in processo di **continuità verticale** gruppi di progetto costituiti da Consigli di Classe di Scuole dei due gradi di istruzione finalizzati all'autovalutazione degli studenti e alla progettazione della didattica per competenze.

Per la verifica del possesso di una competenza di un allievo è importante poter contare sull'osservazione di una molteplicità di prestazioni e un complesso di comportamenti sulla base dei quali è possibile affermare che una determinata competenza sia parte integrante del patrimonio della persona.

La verifica, pertanto, non si deve limitare solo all'accertamento della acquisizione da parte dello studente di una determinata conoscenza ma anche delle competenze. E' quindi necessario progettare

per competenze e adottare forme consequenziali di insegnamento, ponendo la massima attenzione sulla acquisita capacità, da parte dello studente, di saper far tesoro del sapere raggiunto e di sapersi muovere in altri contesti e con forme di verifica non familiari. Intrinseca al processo stesso di didattica per competenze è la promozione di una adeguata capacità di autovalutazione nell'allievo che permette di verificare, allo stesso, i personali livelli raggiunti, i quali gli forniscono la motivazione ad approfondire lo studio.

Criteri di misurazione dei processi di apprendimento Standard d'Istituto:

è determinato tenendo conto dei saperi legati ai nuclei fondanti le aree disciplinari, gli obiettivi formativi e cognitivi e le competenze che delineano il profilo formativo in uscita, il raggiungimento del quale viene rilevato e quantificato attraverso:

- verifiche orali (formative e sommative)
- prove strutturate e semistrutturate
- produzione di testi di varie tipologie (sia in vista della prima prova dell'esame di Stato, sia in relazione alle richieste poste dalle altre discipline)
- prove mirate per attestare abilità e competenze disciplinari e interdisciplinari
- prove simulate esami di qualifica
- prove simulate dell'esame di Stato.
- prove pratiche
- prove tecnico-pratiche

Modalità di misurazione dei processi di apprendimento e trasparenza

- a) Per tutte le discipline saranno effettuate un congruo numero di verifiche scritte (almeno una esercitazione scritta e/o pratica per il trimestre e due per il quadrimestre);
- b) Le verifiche orali, anche sotto forma di brevi domande, devono essere più numerose possibili e, al termine, la valutazione sarà comunicata pubblicamente, con le motivazioni e gli eventuali suggerimenti;
- c) Nell'ambito di ciascuna unità di apprendimento verranno valutate le relative competenze;
- d) La correzione degli elaborati e la visione degli stessi da parte degli alunni dovrà avvenire entro il termine di quindici giorni dalla prova;
- e) Alle famiglie saranno comunicati tutti gli elementi di conoscenza acquisiti sull'alunno e tutti i suggerimenti utili a migliorarne il processo di apprendimento; sarà sempre consentita la visione di registri digitali ed elaborati;
- f) Nel corso dell'anno saranno predisposte verifiche a livello globale a simulazione delle prove scritte e/o orali dell'esame di Stato;
- g) Nell'ambito di una stessa settimana non dovranno essere somministrate agli studenti di una classe più di tre verifiche su discipline diverse: sarà cura dei docenti organizzare tempi diversi ed articolati per le verifiche;
- h) Gli studenti saranno tempestivamente avvisati sulle date di svolgimento delle prove scritte;
- i) Nella valutazione degli studenti si terrà particolare conto della assidua partecipazione al dialogo educativo.

Griglia con gli indicatori e relativi descrittori da utilizzare nella valutazione disciplinare

LIVELLI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
NC	L'insegnante non è in possesso di sufficienti elementi di valutazione		
1-2	Totale rifiuto della materia e dei suoi contenuti.	Ha prodotto lavori e svolto verifiche che non dimostrano l'acquisizione di specifiche abilità.	Totale assenza di competenze specifiche disciplinari.
3	Gravissime carenze di base. Estrema difficoltà a riconoscere gli elementi fondamentali ed elementari degli argomenti trattati.	Difficoltà nell'esecuzione di operazioni elementari con lavori e verifiche parziali.	Difficoltà di assimilazione dei metodi operativi impartiti, accompagnata da poca memorizzazione e modesto riconoscimento dei concetti specifici.
4	I contenuti specifici delle discipline non sono stati recepiti. Lacune nella preparazione di base.	Difficoltà ad eseguire semplici procedimenti logici, a classificare e ordinare con criterio. Difficoltà ad applicare le informazioni. Metodo, uso degli strumenti e delle tecniche inadeguati.	Difficoltà ad utilizzare concetti e linguaggi specifici. Esposizione imprecisa e confusa.
5	Conoscenze parziali e/o frammentarie dei contenuti.	Anche se guidato non riesce ad applicare i concetti teorici a situazioni pratiche. Metodo di lavoro poco efficace. Applicazione parziale ed imprecisa delle informazioni.	Anche se guidato l'alunno ha difficoltà ad esprimere i concetti e ad evidenziare quelli più importanti. Uso impreciso dei linguaggi nella loro specificità.
6	Complessiva conoscenza dei contenuti ed applicazione essenziale delle informazioni.	Sufficienti capacità di analisi, confronto e sintesi anche se non autonome. Utilizza ed applica le	Esposizione abbastanza corretta ed uso accettabile della terminologia specifica.

		tecniche operative in modo adeguato se pur poco personalizzato.	Se guidato l'alunno riesce ad esprimere i concetti e ad evidenziare i più importanti. Capacità adeguate di comprensione e di lettura degli elementi di studio.
7	Conoscenza puntuale dei contenuti ed assimilazione dei concetti.	Applicazione guidata delle conoscenze acquisite nella soluzione dei problemi e nella deduzione logica. Metodo di lavoro ed uso consapevole delle tecniche specifiche realizzative.	Esposizione chiara con corretta utilizzazione del linguaggio specifico. Esprime concetti in maniera autonoma con capacità di comprensione e di lettura degli elementi di studio.
8	Conoscenza completa ed organizzata dei contenuti.	Uso autonomo delle conoscenze per la soluzione di problemi. Capacità intuitive che si estrinsecano nella comprensione organica degli argomenti.	Conosce le problematiche chiave degli argomenti proposti. Vi è padronanza dei mezzi espressivi. L'esposizione sicura con uso appropriato del linguaggio specifico.
9	Conoscenza approfondita e organica dei contenuti; capacità di collegamenti interdisciplinari.	Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e risolvere quelli nuovi. Metodo di lavoro personale, rigoroso e puntuale.	Capacità di rielaborazione che valorizza l'acquisizione dei contenuti in situazioni diverse. Stile espositivo personale e sicuro con utilizzo appropriato del linguaggio specifico.
10	Conoscenza approfondita e organica dei contenuti, anche con apporto personale; capacità di collegamenti interdisciplinari.	Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e risolvere quelli nuovi. Metodo di lavoro efficace, propositivo e con apporti di approfondimento personale, nonché di analisi critica.	Capacità di rielaborazione che valorizza l'acquisizione dei contenuti in situazioni diverse, anche con apporto personale e critico. Esposizione fluida e lessicalmente ricca nei diversi ambiti disciplinari.

Valutazione del comportamento

"La votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal Consiglio di classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso e all'esame conclusivo del ciclo".

Di seguito vengono riportati gli indicatori relativi alla valutazione del comportamento (per i descrittori si rimanda all'allegato "Valutazione del comportamento"):

- a) *partecipazione, interesse ed impegno;*
- b) *rispetto nei confronti del personale scolastico e nei confronti dei compagni;*
- c) *rispetto delle regole contenute nel Patto educativo di corresponsabilità e nel Regolamento d'Istituto;*
- d) *rispetto delle strutture, dell'ambiente scolastico e del materiale della scuola;*
- e) *atteggiamento responsabile durante tutte le attività scolastiche ed in ambiente formativo (viaggi d'istruzione, visite guidate, stage);*
- f) *frequenza e puntualità alle lezioni;*
- g) *sanzioni disciplinari*

La descrizione completa dei criteri di valutazione del comportamento è allegato al presente ptof (allegato 2)

Tempi della valutazione

L'anno scolastico è diviso in due quadrimestri (dall'inizio dell'anno scolastico fino al 31/01 e dal 01/02 sino al termine dell'anno scolastico). Nel corso del quadrimestre le famiglie avranno modo di conoscere l'andamento didattico dei propri figli attraverso la consultazione del registro elettronico e i colloqui individuali con i docenti.

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Il nostro Istituto presta grande attenzione all'inclusione scolastica interpretando la stessa come modalità "quotidiana" di gestione delle classi.

In attesa dei decreti attuativi del D. Lgs. 96/2019 e delle misure di accompagnamento delle istituzioni scolastiche alle nuove modalità per l'inclusione scolastica degli alunni con disabilità previste dal decreto legislativo stesso, si riporta ciò che la scuola offre, attualmente, per facilitare i percorsi di apprendimento degli alunni disabili.

1) Dall'inserimento all'inclusione passando per l'integrazione.

Il quadro storico.

La prima legge che riconosce, solo formalmente, il diritto dei minori disabili a frequentare le classi normali della scuola pubblica è la n. 118 del 1971, mantenendo in vita però le classi speciali. La successiva legge, n. 517 del 1977, rende effettivo l'inserimento, nelle classi, degli alunni disabili rendendo attuativi i principi costituzionali contenuti nell'art. 34 (la scuola aperta a tutti) e nell'art. 3 (l'uguaglianza dei cittadini, anche per condizioni personali e sociali). La circolare n. 262 del 1988 ha indicato, in maniera dettagliata, procedure e regole da seguire nell'integrazione scolastica degli alunni disabili. Il processo di integrazione compie però consistenti passi in avanti con la pubblicazione nel 1992, della legge quadro n. 104 sull'attuazione dei diritti delle persone handicappate. Un ulteriore contributo al passaggio dall'integrazione all'inclusione sarà dato dalle linee guida per l'integrazione scolastica degli alunni con disabilità nel 2009 dal MIUR. Con queste linee guida si avrà così una visione organica delle problematiche in campo innalzando la qualità degli interventi e introducendo il concetto definitivo di scuola inclusiva. Quest'ultima si basa su un modello pedagogico che considera le differenze individuali come punti di forza per costruire percorsi didattici più efficaci. Questa impostazione è confermata nel 2010 dalla legge n. 170 relativa agli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA); nel 2011 dalle Linee guida per attuare il loro processo di inclusione e nel 2012 dalla direttiva sui bisogni educativi speciali (BES). La circolare ministeriale n. 8 del 6 marzo 2013 e le note e chiarimenti successivi forniscono indicazioni operative per attuare la direttiva sui BES e dare vita ad una scuola basata sull'inclusione.

Una scuola di tutti e di ciascuno

Il nostro Istituto, in quanto luogo di apprendimento, di costruzione dell'identità personale, civile e sociale, sviluppa la propria azione educativa in coerenza con i principi dell'inclusione delle persone e dell'integrazione delle culture, considerando l'accoglienza della diversità un valore irrinunciabile. La scuola consolida le pratiche inclusive nei confronti di alunni/e di cittadinanza non italiana promuovendone la piena integrazione. Favorisce inoltre, con specifiche strategie e percorsi personalizzati, la prevenzione e il recupero della dispersione scolastica e del fallimento formativo; a tal fine attiva risorse e iniziative mirate anche in collaborazione con gli enti locali e le altre agenzie educative del territorio. Certamente tutto ciò è finalizzato nel mettere ciascuno in condizione di raggiungere la piena realizzazione di sé e l'acquisizione della cultura e dei valori necessari per vivere da cittadini responsabili. Nessuno, questo è l'obiettivo, deve rimanere indietro, nessuno deve sentirsi escluso.

Le azioni che la nostra scuola compie concretamente per realizzare una didattica inclusiva sono:

- a) creare di un clima positivo, come condizione indispensabile per sviluppare una didattica realmente inclusiva;
- b) illustrare agli alunni il significato dei percorsi di studio coinvolgendoli nella scelta dei contenuti e delle modalità su come svilupparli facilitando così l'apprendimento rendendolo più stabile;
- c) partire dalle conoscenze delle abilità già possedute dagli studenti;
- d) contestualizzare l'apprendimento favorendo la ricerca e la scoperta;
- e) realizzare attività didattiche basate sulla cooperazione attraverso una didattica cooperativa, allo scopo di costruire collettivamente conoscenze, abilità e competenze;
- f) potenziare le attività di laboratorio dove gli studenti diventano protagonisti del loro sapere e realizzano scoperte che li gratificano e li valorizzano;
- g) attuare interventi didattici personalizzati nei confronti delle diversità.
- h) sviluppare competenze metacognitive necessarie al superamento delle difficoltà.

2) Il Piano Educativo Individualizzato (PEI) per gli alunni disabili, certificati in base alla legge 104/92.

La legge n. 104/92 e il DPR 24 febbraio 1994 individuano nel Piano Educativo Individualizzato (PEI), lo strumento principale con cui rendere effettiva l'integrazione scolastica degli studenti disabili.

I soggetti responsabili dell'elaborazione del PEI sono: il docente di sostegno e tutti i docenti della classe, gli operatori sanitari della ASL che hanno in carica lo studente, l'assistente educativo, l'assistente sociale in caso di famiglia problematica o in difficoltà economica, i genitori del docente disabile.

La compilazione del PEI avviene entro il 31 ottobre di ogni anno scolastico, quando i soggetti coinvolti si riuniscono nel gruppo di lavoro handicap (GLO). Partendo dalle notizie desunte dal Profilo Dinamico Funzionale (PDF), o dal Profilo di Funzionamento (PF), il GLO elabora ed approva il PEI. Dall'attuale a.s., inoltre, è in vigore il nuovo modello PEI, che prevede una visione bio-psico-sociale dell'alunno certificato, mira a mettere in evidenza i punti di forza del ragazzo e prevede la partecipazione dell'alunno, nella scuola secondaria di secondo grado, secondo il principio di autodeterminazione. E' prevista, inoltre, la compilazione di un PEI provvisorio per l'a.s. successivo nel caso di nuove certificazioni.

In prossimità della valutazione intermedia e finale il GLO si riunisce per controllare gli effetti degli interventi predisposti, l'influenza esercitata dall'ambiente scolastico sul disabile. e la validità del piano di lavoro predisposto a misura dell'alunno.

La valutazione degli alunni disabili sarà effettuata dal docente di sostegno, da tutti gli altri docenti facenti parte del consiglio di classe. Essa farà riferimento agli obiettivi inseriti nel PEI.

Il PEI deve sfociare in un progetto di vita in cui siano definiti obiettivi di crescita collegati allo sviluppo dell'autostima, della consapevolezza di sé, delle competenze richieste dalla vita adulta. La scuola non può muoversi da sola in questo progetto ma occorre un'alleanza educativa con il giovane disabile, i genitori, gli operatori dei servizi socio-sanitari, la scuola, con l'attenzione di definire le possibili forme di vita dopo l'istruzione secondaria.

La valutazione degli studenti disabili che frequentano il nostro Istituto (istruzione secondaria di 2° grado) contempla:

- Per gli studenti che seguono una programmazione per obiettivi minimi il consiglio di classe, ogni anno, decide l'ammissione alla classe successiva sulla base di prove di verifica in grado di dimostrare che quegli obiettivi sono stati conseguiti;

- Per gli studenti disabili che seguono una programmazione differenziata, il consiglio di classe, valuta la promozione sulla base dei percorsi differenziati seguiti.

3) Il Piano Didattico Personalizzato (PDP) per gli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con disturbo dell'attenzione e dell'iperattività (ADHD).

Il D.M. n. 5669 del 2011, attuativo della Legge n.170/2010 e le Linee guida annesse, definiscono il piano didattico personalizzato come lo strumento attraverso cui realizzare l'inclusione scolastica degli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento. Infatti all'art. 5 del D.M. sopraindicato, si legge: "La scuola garantisce ed esplicita nei confronti degli alunni con DSA, interventi didattici individualizzati e personalizzati, anche attraverso la redazione di un Piano Didattico Personalizzato con l'indicazione degli interventi compensativi e delle misure dispensative adottate".

I soggetti responsabili della costruzione e attuazione del PDP sono tutti i docenti curricolari in servizio nella classe frequentata dall'alunno in questione. Nel corso delle riunioni del consiglio di classe, ogni docente deve esporre osservazioni, valutazioni, proposte di intervento. Tutto ciò va confrontato, analizzato e portato a sintesi nel PDP. Il docente referente DSA dell'istituzione scolastica o il coordinatore di classe avrà il compito di referente per la gestione dell'inclusione scolastica dell'alunno in questione. Il suo compito è quello di tenere i contatti con gli operatori del settore sanitario, con la famiglia, con eventuali esperti, con il gruppo di lavoro per l'inclusione interno alla scuola, di coordinare le attività di tutti, in maniera informale e formale.

Un ruolo importante è svolto dal Dirigente Scolastico al quale compete la convocazione delle riunioni fra tutti i soggetti coinvolti e di garantire il rispetto dell'attuazione del PDP. L'azione del dirigente deve essere in particolare volta a instaurare intese con enti e istituzioni del territorio, a trovare risorse finanziarie e strumentali, ad attuare gli interventi previsti. Necessaria è anche la presenza degli operatori sanitari della ASL che hanno in carico il ragazzo, in particolare il neuropsichiatra o lo psicologo che hanno redatto la certificazione con la diagnosi di DSA. Infine, indispensabile è il ruolo dei genitori dello studente come elementi fondamentali di attuazione del PDP, fonte di importanti informazioni sull'alunno ed elementi insostituibili con cui stabilire intese per conseguire obiettivi formativi comuni.

La compilazione del piano didattico personalizzato deve seguire un iter che è composto da quattro fasi.

La prima: acquisizione della certificazione, redatta dagli operatori sanitari del servizio pubblico o convenzionato, in cui sia presente la diagnosi di disturbo specifico dell'apprendimento. Se questa certificazione è in corso il consiglio di classe deve anticipare le tutele previste dalle norme vigenti, adottando strategie didattiche e interventi personalizzati.

La seconda: incontri fra i docenti della classe, il D.S. o un suo delegato, il referente DSA, i genitori degli alunni, gli operatori sanitari che seguono l'alunno al di fuori della scuola. Questi incontri servono per raccogliere le informazioni necessarie a completare il quadro dei Bisogni Educativi Speciali, a cui dare risposta con i percorsi individualizzati o personalizzati contenuti nel PDP

La terza: predisposizione del PDP da parte dei docenti della classe sulla base della documentazione sanitaria in possesso della scuola, delle informazioni raccolte nei colloqui e delle considerazioni didattiche espresse all'interno del consiglio di classe.

La quarta: stesura finale e firma del PDP. Una volta elaborato e approvato dal consiglio di classe, il piano didattico personalizzato va presentato ai genitori dell'alunno per essere esaminato, condiviso, modificato. Tutto ciò deve avvenire all'interno di riunioni appositamente convocate, con atto formale, dal D.S.; al termine di questo incontro, il piano didattico personalizzato deve essere firmato. Queste operazioni vanno compiute all'inizio dell'anno scolastico, nei primi due mesi di scuola.

Una volta approvato, il PDP va attuato seguendo le indicazioni in esso contenute. La sua attuazione va verificata nel corso dell'anno scolastico per apportare eventuali modifiche e ampliamenti. Al termine dell'anno scolastico, nel mese di giugno, devono essere valutati i risultati complessivamente ottenuti, mettendo in evidenza soprattutto i problemi rimasti aperti e le criticità.

Per quanto riguarda gli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento, il regolamento sulla valutazione dispone che i docenti tengano conto delle "specifiche situazioni soggettive" in cui si trovano a vivere utilizzando "gli strumenti metodologico-didattici compensativi e dispensativi ritenuti più idonei".

Un'attenzione particolare va dedicata alla valutazione degli alunni ADHD. Per loro sarà necessaria l'opportunità di sviluppare la valutazione formativa in quanto strategia didattica più adeguata ad affrontare le loro difficoltà di attenzione ed iperattività. Una voce in particolare riguarda, invece la valutazione del comportamento che dovrà tenere conto della diagnosi rilasciata dal neuropsichiatra che ha in cura il minore ed il piano didattico personalizzato, redatto dalla scuola sulla base della certificazione

medica prodotta. Sono questi i documenti a cui i docenti devono fare riferimento per personalizzare la valutazione e motivare la sufficienza del voto sul comportamento.

4) Il Piano Didattico Personalizzato (PDP) per gli studenti in situazioni di svantaggio socio-culturale (BES)

La Direttiva sugli studenti con Bisogni Educativi Speciali emanata nel 2012 e la circolare n. 8/2013, definiscono il piano didattico personalizzato come un atto formale che rende esplicito il percorso educativo e didattico da seguire. Esso "ha lo scopo di definire, monitorare e documentare le strategie d'intervento più idonee e i criteri di valutazione degli apprendimenti". Inoltre, oltre ad essere uno strumento di lavoro per i docenti, ha anche la funzione di documentare allo studente e alla famiglia le strategie d'intervento attuate dalla scuola per raggiungere i maggiori livelli possibili di conoscenze, abilità e competenze previste dai nuovi ordinamenti sui professionali.

Il PDP per gli alunni con BES deve scaturire dall'elaborazione collegiale, corresponsabile e partecipata di tutte le persone coinvolte:

- il consiglio di classe. Ogni docente deve esporre osservazioni, valutazioni proposte d'intervento. Il confronto delle analisi e delle proposte emerse porterà all'elaborazione del PDP. Il coordinatore della classe o un altro docente assumerà il compito di tenere i contatti con la famiglia, con i servizi sociali e con eventuali esperti se lo studente è seguito da uno psicologo o da uno psicoterapeuta; di tenere i contatti con il Gruppo di Lavoro per l'inclusione, interno alla scuola.
- l'assistente sociale che ha in carico la famiglia, ovviamente quando questo servizio è stato attivato.
- gli educatori del Centro giovanile, frequentato dallo studente nel pomeriggio o l'educatore inviato a livello domiciliare. Entrambi questi tipi di sostegno educativo, esterno alla scuola, sono attivati dal servizio sociale nelle situazioni in cui il disagio sofferto dall'alunno è rilevante e la famiglia non è in grado di gestirlo, in maniera adeguata.
- il DS che deve convocare le riunioni di tutti i soggetti coinvolti: garantire il rispetto dell'attuazione del PDP; instaurare intese con le istituzioni del territorio; trovare le risorse finanziarie necessarie ad attuare gli interventi previsti.
- i genitori dello studente in situazione di svantaggio socio-culturale e linguistico. Essi rappresentano una fonte preziosa di informazioni sull'alunno, sulle condizioni di vita

familiare, sulla possibilità di miglioramento. Con questi genitori, la scuola deve stipulare un patto formativo che preveda la definizione di accordi precisi sulla frequenza del centro giovanile o la collaborazione con l'educatore domiciliare. Se entrambe queste situazioni non sono attivate, i genitori devono assumere precisi impegni sulle forme di aiuto nei confronti del figlio, per fare i compiti a casa, per gestire le ore di studio e per evitare situazioni di possibile devianza nelle ore di tempo libero, fuori dal contesto familiare.

La procedura che porta alla predisposizione del PDP ha avvio con la decisione del consiglio di classe di riconoscere l'alunno come studente con Bisogni Educativi Speciali, per cause collegate a situazioni di svantaggio socio-culturale. La C.M. n. 8/2013 precisa che quando uno studente in difficoltà non possiede documentazioni sanitarie perché i suoi problemi hanno origine sociale, allora il consiglio di classe può decidere da solo di applicare i vantaggi previsti dalle norme per gli studenti BES: "Ove non sia presente certificazione clinica o diagnosi, il Consiglio di classe o il team dei docenti motiveranno opportunamente, verbalizzandole, le decisioni assunte sulla base di considerazioni pedagogiche e didattiche; ciò al fine di evitare contenzioso". Le considerazioni pedagogiche e didattiche da verbalizzare consistono, ad esempio, nelle difficoltà incontrate dallo studente, nello studio, nella frequenza saltuaria delle lezioni, nella mancanza di motivazione ad apprendere, nelle scarse conoscenze possedute. Riguardano inoltre i vantaggi che lo studente può ricevere dall'applicazione delle misure previste a sostegno degli alunni con BES: redazione di un piano con percorsi didattici semplificati e interventi individualizzati; definizione di una valutazione personalizzata; attuazione di progetti contro la dispersione scolastica.

La procedura prosegue con una fase di incontri concordati fra i docenti di classe, il DS, i genitori degli alunni, l'assistente sociale, il responsabile del centro giovanile, per raccogliere le informazioni necessarie a completare il quadro dei Bisogni Educativi Speciali. Questi incontri sono necessari anche per mettere in sinergia tutte le risorse possibili per migliorare le condizioni di vita dell'alunno e permettergli di proseguire normalmente le attività scolastiche. Si passa quindi alla predisposizione del PDP da parte dei docenti della classe, sulla base delle informazioni raccolte nei colloqui e delle considerazioni pedagogiche e didattiche emerse all'interno del consiglio di classe.

Si procede quindi alla stesura finale e alla firma del PDP. Una volta elaborato e approvato dal consiglio di classe, il PDP va presentato ai genitori dell'alunno per essere esaminato, condiviso, modificato. Nel caso in cui lo studente sia stato

assegnato a un centro giovanile, è opportuno che alla riunione partecipasse anche il responsabile di quella struttura, l'educatore di riferimento, oltre all'assistente sociale che ha in carico la famiglia. Tutto ciò è necessario che avvenga all'interno di incontri appositamente convocati, con atto formale, dal DS. Al termine di questi incontri, infatti, il PDP deve essere firmato da tutti i soggetti che intervengono sull'alunno. L'iter per la stesura e l'approvazione del piano didattico personalizzato può avere avvio all'inizio dell'anno scolastico se lo studente è già conosciuto, o in corso dell'anno, se i bisogni si evidenziano successivamente.

Una volta approvato, il PDP va attuato seguendo le indicazioni in esso contenute. La sua esecuzione va verificata nel corso dell'anno scolastico per apportare eventuali modifiche e ampliamenti. Al termine dell'anno, nel mese di giugno, vanno valutati i risultati complessivamente ottenuti, mettendo in evidenza soprattutto i problemi rimasti aperti e le criticità. I docenti devono anche indicare le risorse umane e finanziarie necessarie al processo d'inclusione, in vista dell'avvio dell'anno scolastico successivo. Queste richieste devono pervenire al gruppo di lavoro per l'inclusività (GLI) che utilizzerà le informazioni raccolte per redigere il Piano dell'inclusione e far conoscere ai responsabili degli uffici dell'amministrazione scolastica regionale e degli enti locali, le risorse messe in atto dalla scuola nell'azione volta a includere tutti gli studenti con Bisogni Educativi Speciali.

Sulla valutazione degli alunni con bisogni educativi speciali derivanti da svantaggi socioeconomico e culturale non esistono indicazioni specifiche del Ministero pertanto i principi su cui fare riferimento sono quelli della scuola inclusiva e quindi si tratta di adottare i criteri e le modalità di azioni già indicati per gli altri alunni con BES. Un caso particolare, all'interno di questa tipologia di studenti, è rappresentato dai pluriripetenti. Questi alunni sono a forte rischio di dispersione scolastica e nei loro confronti vanno adottate valide strategie inclusive. In questi casi la valutazione va sviluppata nella dimensione formativa mentre la valutazione sommativa deve prendere in considerazione oltre ai risultati raggiunti sul piano delle conoscenze e del comportamento anche altri fattori quali: i progressi, seppure minimi, compiuti nel corso dell'anno scolastico, il potenziale di apprendimento, gli interessi, le attitudini dimostrate nell'ambito scolastico ed extrascolastico.

5) Gli esami di stato degli alunni con BES

Si rimanda al D. Lgs. 62/2017 (attuativo della legge 107/2015), come modificato dalla legge n. 108/2018 (di conversione del decreto Milleproroghe), al D. M. n. 769 del 26/11/2018 (che ha pubblicato le indicazioni sulle novità dell'anno scolastico 2018-

2019 per l'esame di **maturità 2019**) e all'O.M. che sarà emanata entro il mese di febbraio 2019 per avere un quadro chiaro e definito per l'Esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado a.s. 2018/2018. Cosa cambia per gli studenti con BES? Nei documenti normativi sopra citati non si fa alcun riferimento agli studenti con DSA o con altri BES?. **Continua a far fede quindi il [Decreto 62/2017](#)** e ci saranno conferme e/o novità nei primi mesi del 2019, alla pubblicazione di un ulteriore decreto e/o dell'ordinanza ministeriale annuale degli esami.

6) DAL GLHI AL GLI

Con la Direttiva del 27 dicembre (e successiva circolare) il **GLH di Istituto confluisce nel GLI (Gruppo di lavoro per l'inclusione)**, estendendo le competenze del primo organo al secondo con l'inserimento di tutte le tipologie di BES (Bisogni Educativi Speciali) e non solo a quelli che rientrano nell'ambito della L.104/1992 (che da diritto all'insegnante specializzato di sostegno).

GRUPPO DI LAVORO PER L'INCLUSIONE

Componenti GRUPPO GLI	COMPITI (si riunisce in media 2 volte l'anno)
Il Dirigente Scolastico che presiede le riunioni	<p>1) La prima volta all'inizio dell'anno scolastico per l'insediamento del gruppo, per individuare le linee e le strategie per l'inclusione scolastica degli alunni;</p> <p>2) Propone soluzioni per migliorare l'organizzazione del lavoro scolastico.</p> <p>3) La seconda volta entro il mese di aprile per verificare l'attività, per formalizzare la richiesta di ore di sostegno indicate nei gruppi di lavoro operativi, dare suggerimenti per la formazione delle classi e per la loro collocazione in riferimento alle eventuali esigenze degli alunni.</p> <p>4) Elabora una proposta di Piano Annuale per l'Inclusività riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere al termine di ogni anno scolastico (entro il mese di Giugno). A tale scopo, il Gruppo procederà ad un'analisi delle criticità e dei punti di forza degli interventi di inclusione scolastica operati nell'anno appena trascorso e formulerà un'ipotesi globale di utilizzo funzionale delle risorse specifiche, istituzionali e non, per incrementare il livello di inclusività generale della scuola nell'anno successivo.</p>
Funzione strumentale PTOF	
Referente alunni DSA/BES	
Coordinatore dipartimento sostegno	
Funzione Strumentale AREA 2 - Inclusione	
Un rappresentante della A.S.L. del territorio	
Un rappresentante dei Servizi Sociali	
Un rappresentante dei genitori	

Composizione GRUPPO "OPERATIVO"	Compiti
Il Dirigente Scolastico o un suo delegato che presiede le riunioni	<p>Si riunisce, salvo particolari problemi, due volte nel corso dell'anno: inizio, metà e fine anno scolastico. Ha il compito:</p> <ul style="list-style-type: none"> • della stesura e dell'aggiornamento del bilancio diagnostico e prognostico del P.D.F., o del P.F. • della progettazione e della verifica del P.E.I. • ogni altro adempimento necessario
I genitori dell'alunno	
I rappresentanti dell'èquipe socio-sanitaria che segue il ragazzo	
Il consiglio di classe dell'alunno	
Ogni altra figura che si ritenga utile alla definizione del "progetto di vita" dell'alunno	

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

L'emergenza sanitaria, in seguito al diffondersi del virus SARS -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 grado, su tutto il territorio nazionale (decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, articolo 1, comma 2, lettera p)).

Anche codesta istituzione scolastica, come da normativa, a partire dall'anno scolastico 2020/21 ha predisposto un piano scolastico per la didattica digitale integrata, per i casi di nuovo *lockdown*, di quarantena o di isolamento fiduciario, o altre disposizioni dalle autorità competenti (governo, aziende sanitarie locali, eccc.). Tale modalità di didattica può essere d'aiuto anche per gli studenti che presentano particolari fragilità a livello di salute, opportunamente attestate, la DDI, quindi, diventa lo strumento didattico che consente di garantire il diritto all'apprendimento degli studenti.

Il Piano Scolastico Didattica Digitale Integrata, adottato per l'a.s. 2021/2022, contempla la DAD non più come didattica d'emergenza ma didattica digitale integrata che prevede l'apprendimento con le tecnologie considerate uno strumento utile per facilitare apprendimenti curricolari e favorire lo sviluppo cognitivo.

Il Piano, nell'osservanza del quadro normativo di riferimento, intende promuovere il successo formativo di tutti gli studenti, attraverso un'azione didattico-educativa capace di adattare e integrare, in maniera complementare, l'attività in presenza con la modalità a distanza, nel quadro di una cornice pedagogica e metodologica condivisa. Gli studenti, pur a distanza, devono essere posti al centro del processo di insegnamento-apprendimento, per sviluppare autonomia e responsabilità.

Così come previsto dalle Linee Guida, le modalità di realizzazione della DDI mireranno ad un equilibrato bilanciamento tra attività **sincrone** e **asincrone**.

La progettazione della didattica in modalità digitale, i cui criteri sono fissati dal Collegio dei Docenti, deve tenere conto del contesto scolastico e assicurare la sostenibilità delle attività proposte, garantendo un generale livello di inclusività e bilanciando attività "sincrone" (ovvero svolte con l'interazione in tempo reale tra insegnanti e gruppo classe, ad es. le videolezioni o lo svolgimento in diretta di esercizi o test strutturati) e "asincrone" (ovvero svolte senza l'interazione in tempo reale tra insegnanti e gruppo classe, ad es. le attività di approfondimento individuale o la visualizzazione di materiali predisposti dai docenti).

Nel caso in cui la DDI divenga strumento unico di espletamento del servizio scolastico, a seguito di eventuali nuove situazioni di lockdown, sarà prevista una diversa quota settimanale minima di lezione in modalità sincrona con l'intero gruppo classe di 20 ore, con possibilità di

prevedere ulteriori attività in piccolo gruppo nonché proposte in modalità asincrona secondo le metodologie ritenute più idonee. L'orario delle attività sarà organizzato in base ai criteri definiti nel Regolamento della DDI d'Istituto.

Nella strutturazione dell'orario settimanale in DDI, sarà possibile comunque fare ricorso alla riduzione dell'unità oraria di lezione, alla compattazione delle discipline, nonché adottare tutte le forme di flessibilità didattica e organizzativa previste dal Regolamento dell'Autonomia scolastica.

La scansione oraria delle videolezioni corrisponderà a quella dell'orario in presenza, le ore di 60' sincrone saranno suddivise in 45' di lezione e 15' di pausa, le ore di 50' saranno suddivise in 40' di lezione e 10' di pausa.

Considerate le peculiarità dell'Istituto e le sue finalità professionalizzanti, per le attività in presenza si privilegeranno le lezioni pratiche di Laboratorio dei quattro indirizzi (Enogastronomia, Pasticceria, Sala-Vendita, Accoglienza turistica).

L'Istituto si avvale principalmente di due strumenti concordati a livello collegiale:

1) Registro Elettronico

Dall'inizio dell'Anno Scolastico tutti i docenti e tutti gli alunni e le famiglie sono dotati di credenziali per l'accesso al Registro Elettronico Argo, attraverso il quale i Docenti comunicano le attività svolte e quelle da svolgere, all'interno della sezione "Compiti assegnati".

2) la piattaforma **Google Suite For Education**, con i suoi numerosi applicativi (*Meet, Moduli, Classroom, Drive*), in particolare per le attività in modalità "sincrona".

L'account collegato alla G Suite for Education e gli strumenti che Google mette gratuitamente a disposizione dalla scuola, consentono l'accesso alle email ed alle app utili alla didattica. Ciascun alunno e ciascun docente ha accesso ad un account personale elaborato e fornito dal team digitale dell'Istituto. Tale piattaforma risponde ai necessari requisiti di sicurezza dei dati a garanzia della privacy.

Per garantire la continuità nei percorsi di apprendimento anche fuori dalle mura scolastiche, attraverso proposte didattiche in rete e in *cloud*, i **docenti** propongono videolezioni alle classi e condividono materiali in formato digitale; gli **studenti** accedono alle videolezioni 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, senza mai perdere il contatto con la scuola.

Per le videolezioni, che sono parte integrante della DDI, viene utilizzata l'applicazione **G-Meet**, previa comunicazione del relativo link ai soggetti coinvolti: ogni singolo docente, comunica il link della videolezione secondo il proprio orario, in modo tale che esso sia visibile agli studenti

e alle famiglie.

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

Gli studenti, durante le attività della DDI, sono tenuti a mantenere un comportamento adeguato, rispettando il *Regolamento scolastico* e quanto sottoscritto nel *Patto educativo di corresponsabilità*, che disciplinano anche in materia di attività on-line e di utilizzo delle risorse digitali.

Docenti e studenti devono connettersi esclusivamente con gli account di posta elettronica istituzionali, afferenti al dominio ***alberghierofiuggi.edu.it***: tale misura si rende necessaria per evitare intrusioni di soggetti non autorizzati, esterni alla comunità scolastica.

Le famiglie meno abbienti hanno la possibilità di richiedere alla scuola, in **comodato d'uso**, strumenti digitali per la connessione ad Internet, secondo le modalità e i parametri individuati dal Consiglio d'Istituto.

I **colloqui settimanali scuola-famiglia**, al fine di limitare l'entrata nell'Istituto di persone esterne e per agevolare le famiglie stesse, avvengono in modalità a distanza e si svolgono in videoconferenza. I docenti programmeranno sul registro elettronico minimo 3 ore per ogni quadrimestre, in modo che i genitori possano prenotare direttamente dal registro elettronico. I docenti invieranno link di invito ai genitori che avranno effettuato la prenotazione nei tempi indicati.

Agli strumenti previsti per la DAD e per la DDI, in particolare a *G-Meet*, si ricorrerà anche per lo svolgimento dei Consigli di Classe e delle riunioni collegiali (Collegio Docenti, Consiglio d'Istituto, Riunioni di Dipartimento, Riunioni di Staff).

La DDI offre ancor più la possibilità ai docenti di sperimentare nuove forme di didattica oltre a quelle tradizionali, più centrate sul protagonismo degli alunni. Alcune metodologie si adattano meglio di altre alla didattica digitale integrata; si fa riferimento, ad esempio, alla didattica breve, all'apprendimento cooperativo, alla flipped classroom, al debate: tali metodologie si fondano sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni e consentono di presentare proposte didattiche che puntano alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze. A tale proposito, la scuola, eventualmente, predisporrà per il personale docente **attività di aggiornamento** a cura dell'Animatore Digitale, inerenti in particolare alle metodologie innovative e alla formazione in materia d'informatica.

In questo nuovo contesto, le caratteristiche del processo di insegnamento/apprendimento si modificano sicuramente, determinando nuove istanze di valutazione che deve essere

costante, trasparente, tempestiva e garante di continui feedback, necessari per regolare il processo di insegnamento – apprendimento in funzione del successo formativo di ciascuno studente.

Pertanto la valutazione, ponderata non solo sul singolo prodotto quanto sull'intero processo, avviene tramite rubriche valutative (già discusse e approvate dal Collegio dei Docenti nell'a.s. 2019/2020 e allegate al PTOF); tali rubriche, oltre alla conoscenza dei contenuti, tengono conto di fattori quali la frequenza costante, la partecipazione attiva e responsabile e la puntualità nelle consegne del materiale richiesto.

Gli **studenti BES** usufruiscono delle misure dispensative e degli strumenti compensativi indicati nei rispettivi PEI e PDP; possono inoltre contare sul supporto costante delle figure chiave (coordinatori di classe, docenti di Sostegno, docenti di Potenziamento, tutor PFI).

Per gli studenti con programmazione differenziata e, in generale, per gli studenti più fragili, il Consiglio di Classe può valutare la possibilità di proporre attività/lezioni parallele (anche in orario pomeridiano) da svolgere con il supporto degli insegnanti di Sostegno, in sostituzione o ad integrazione delle videolezioni curricolari. Particolare attenzione è rivolta agli alunni con patologie gravi o immunodepressi certificati, per i quali i Consigli di Classe, in accordo con le famiglie, adotteranno misure specifiche secondo i criteri definiti dall'O.M. nr. 134 del 9 ottobre 2020.

I docenti responsabili per l'Inclusione monitoreranno periodicamente le azioni messe in atto di volta in volta dai Consigli di Classe, per garantire l'effettiva fruizione delle attività didattiche e controllare il successo formativo dei discenti.

L'Animatore Digitale ed il Team digitale garantiranno il necessario supporto alla realizzazione delle attività digitali della scuola. L'Animatore Digitale curerà gli aspetti di formazione del personale e di gestione della piattaforma G-Suite for Education.

Per maggiori informazioni e dettagli sulla DDI, si rimanda agli allegati 5, 6 e 7.



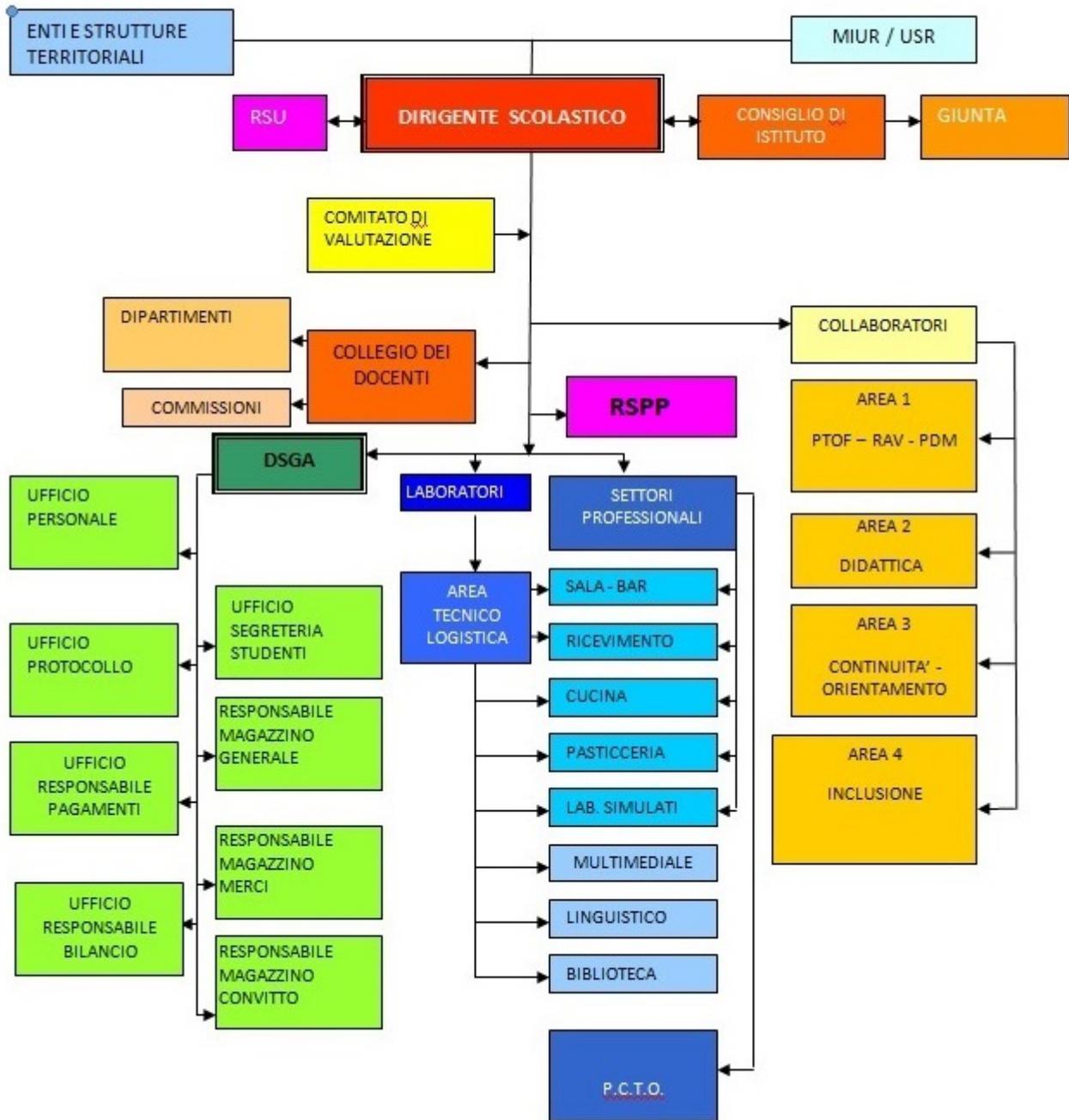
ORGANIZZAZIONE

ORGANIZZAZIONE

ORGANIGRAMMA, ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI
RAPPORTO CON L'UTENZA



ORGANIGRAMMA



**Organizzazione Uffici**

QUALIFICA	UNITA'
DIRETTORE SGA	1
ASSISTENTI AMMINISTRATIVI :	7
UFFICIO DIDATTICA	2
UFFICIO CONTABILITA'	1
UFFICIO PERSONALE ATA E EDUCATIVO	1
UFFICIO PERSONALE DOCENTE	1
PROTOCOLLO E AFFARI GENERALI (con supporto alla Didattica)	1
MAGAZZINO SCUOLA E ESERCITAZIONI + MAGAZZINO CONVITTI E PATRIMONIALE/NEGOZIALE	1
ASSISTENTI TECNICI:	7
LAB. PASTICCERIA	1
LAB.CUCINA + AULE SIMUL	4
LAB.SALA/BAR	1
LABORATORIO RICEVIMENTO	1
GUARDAROBIERI:	3
SEDE CENTRALE	2
CONVITTO	1
INFERMIERI	1
COLLABORATORI SCOLASTICI:	32
SEDE CENTRALE	19
CONVITTO	11
PALIANO	2
CUOCHI:	3
CONVITTO	3

Gli assistenti tecnici e i collaboratori scolastici si preoccuperanno di aprire, chiudere e custodire le attrezzature dei laboratori a cui sono stati assegnati.

I collaboratori scolastici di ogni singola sede avranno cura di tenere chiusi e sorvegliare tutti gli ingressi (principali e secondari) al termine dell'ingresso degli alunni nelle classi e dopo l'uscita degli stessi.



Tutti i collaboratori scolastici avranno cura di verificare la consegna dell'alunno minore nelle mani della persona legittimata al ritiro.

I collaboratori scolastici all'inizio e al termine del proprio servizio, anche di natura straordinaria, devono provvedere, rispettivamente, ad aprire ed a chiudere i locali scolastici, gli ingressi, gli infissi, i cancelli.

COLLABORATORI SCOLASTICI

Servizi e compiti dei Collaboratori Scolastici (Tab. A del CCNL – Comparto Scuola):

- **Rapporti con gli alunni:** sorveglianza degli alunni nelle aule, laboratori, spazi comuni in caso di momentanea assenza dell'insegnante e nei periodi immediatamente antecedenti e successivi all'orario delle attività didattiche e durante la ricreazione. Funzione primaria del collaboratore è quella dell'accoglienza e vigilanza sugli allievi. Il servizio prevede la presenza sul posto di lavoro e la sorveglianza nei locali contigui e visibili dallo stesso posto di lavoro oltre ad eventuali incarichi accessori quali: controllo chiavi, apertura e chiusura dei locali. Ausilio degli alunni portatori di handicap.
- **Collaborazione con i docenti:** Concorso al trasferimento degli alunni dai locali scolastici a palestre e laboratori, salvo diversa disposizione; accompagnamento alunni, in collaborazione con i docenti, presso altre strutture per manifestazioni teatrali, ecc previa autorizzazione della Presidenza;
- **Sorveglianza dei locali:** segnalazione tempestiva in Presidenza circa la presenza di estranei; segnalazione tempestiva circa l'assenza dei docenti nelle aule, al fine di poter predisporre la supplenza; segnalazione tempestiva circa gli ingressi e/o gli infissi (finestre/tapparelle/imposte) collocati al piano terra non perfettamente chiudibili;
- **Pulizia dei locali:** Pulizia dei locali, degli spazi scolastici e degli arredi. Spostamento suppellettili secondo normativa T.U. 81/2008 e s.m.i.
- **Servizi custodia:** Custodia dei locali scolastici, chiusura delle finestre delle aule e dei corridoi del piano assegnato;
- **Front office:** servizio di centralino telefonico, sorveglianza ingresso e uso di



macchine per la duplicazione degli atti secondo normativa T.U. 81/2008 e s.m.i.; accesso e movimento interno alunni e pubblico – portineria – rispetto dei tempi di ricevimento del pubblico;

- **Apertura e chiusura locali:** i collaboratori scolastici provvedono all'apertura e chiusura dei locali scolastici, relative finestre, tapparelle e cancelli al termine del servizio e prima di lasciare l'edificio, dovranno assicurarsi di chiudere finestre, tapparelle e fermi, porte principali e d'emergenza, bacheche contenenti le chiavi;



**MODALITA' DI RAPPORTO CON L'UTENZA: ORARIO RICEVIMENTO
UFFICI**

Giorno della settimana	DS/DSGA/Uffici	Pubblico, personale scolastico, alunni	Orario	Note
Martedì	Dirigente Scolastico	Pubblico e personale della scuola	Dalle ore 10:00 alle ore 12:00	Salvo casi di impedimento legati a motivi istituzionali
Venerdì			Dalle ore 12:00 alle ore 14:00	Salvo casi di impedimento legati a motivi istituzionali
Lunedì	DSGA	Pubblico	Dalle ore 9:00 alle ore 11:00	
Giovedì		Pubblico	Dalle ore 13:00 alle ore 15:00	Previo appuntamento
Dal Lunedì al venerdì	Ufficio didattica	Pubblico	Dalle ore 8:00 alle ore 9:00	
		Alunni	Dalle ore 13:00 alle ore 14:00	
		Personale interno ed utenza esterna	Dalle ore 10:30 alle ore 12:00	Previo appuntamento
Dal Lunedì al venerdì	Ufficio protocollo	Alunni, personale interno, docenti ed utenza esterna	Dalle ore 10:00 alle ore 11:30	Previo appuntamento
Dal Lunedì al venerdì	Ufficio Personale	Personale interno, docenti, educatori, ATA	Dalle ore 11:00 alle ore 12:30	

N.B.: L'accesso agli uffici è possibile al di fuori dell'orario previo appuntamento per urgenze.

Si ricorda all'utenza che le modalità di accesso agli uffici sono regolamentate dalle misure di contenimento individuali e collettive dovute all'emergenza epidemiologica anti Covid-19 e dai relativi protocolli deliberati da codesta istituzione scolastica per l'accesso in sicurezza nell'istituto.



RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

Gli accordi di rete attualmente in essere sono:

Rete nazionale IPSSAR (Renaia);

Associazione Internazionale Istituti Alberghieri A.E.H.T.;

Accordo tra scuole dell'ambito 17 per la continuità nel campo dell'Inclusione (scuola polo IC Fiuggi-Acuto) e per la formazione del personale (scuola polo IIS Pertini Alatri)

Rete tra agenzie formative, scuole ed enti per la progettazione e realizzazione di progetti europei DEURE

Detti accordi in collegamento con altre iniziative sono attuate allo scopo di promuovere l'internazionalizzazione del piano dell'offerta formativa, a mezzo di espletamento di attività di formazione e di integrazione inerenti programmi della comunità europea.



PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il comma 124 della legge 107/2015 meglio nota come “Legge Buona Scuola” definisce la formazione in servizio come “obbligatoria, permanente e strutturale”, aggiungendo che : “Le attività di formazione sono definite dalle singole istituzioni scolastiche in coerenza con il piano triennale dell’offerta formativa e con i risultati emersi dai piani di miglioramento delle istituzioni scolastiche...”. La formazione del personale scolastico è confermata dal nuovo CCNL il quale evidenzia il ruolo principale e determinante del Collegio dei Docenti nella programmazione ed assenso del Piano Annuale di Formazione dei Docenti. Scopo della formazione è quello di promuovere la qualità della scuola in termini anche di innovazione e cooperazione tra le diverse componenti e di arricchimento della cultura e della professionalità dei singoli docenti.

In linea con il Piano di miglioramento, si intende:

- consolidare e potenziare le competenze metodologiche didattiche con riferimento a italiano e matematica;
- migliorare le competenze digitali per l’innovazione didattica e metodologica;
- consolidare e migliorare le competenze linguistiche anche con riferimento alla metodologia CLIL;
- approfondire le conoscenze sulla valutazione;
- approfondire le conoscenze sull’inclusione, la disabilità, l’integrazione;
- consolidare le competenze di cittadinanza attiva;
- approfondire le competenze sull’alternanza scuola lavoro e l’imprenditorialità;
- potenziare le conoscenze sulla didattica laboratoriale.

Sono compresi nel piano di formazione triennale dell’Istituto:

- i corsi di formazione organizzati da MIUR, USR e USP per rispondere alle



- esigenze connesse agli insegnamento previsti dagli ordinamenti o da innovazioni di carattere strutturale o metodologico decise dall'Amministrazione;
- i corsi proposti da MIUR, USR, enti e associazioni professionali, accreditati presso il Ministero, coerenti con gli obiettivi sopra enunciati;
 - i corsi organizzati dalle Reti di scuole a cui l'Istituto aderisce;
 - gli interventi formativi, sia in autoaggiornamento sia in presenza di tutor esterni o interni, autonomamente progettati e realizzati dalla scuola a supporto dei progetti per il miglioramento e di Istituto previsti nel PTOF;
 - gli interventi formativi predisposti dal datore di lavoro e discendenti da obblighi di legge (sicurezza e salute negli ambienti di lavoro - TU 81/2008; privacy e tutela dei dati personali - GDPR 679/2016; DPCM 13 novembre 2014 pubblicato sulla GU n. 8 del 12 gennaio 2016 - Dematerializzazione).

Il nuovo piano, riprende le iniziative previste nel precedenti piano:

PER IL PERSONALE DOCENTE

- Didattica delle competenze e didattica laboratoriale;
- Comunicazione, Valutazione, gestione risorse umane;
- Collaborazione con Università per l'aggiornamento e la valorizzazione dei saperi;
- Approfondimento sull'inclusione di BES , DSA, ALUNNI STRANIERI.

A cui si aggiungono le seguenti, sintetizzate nello schema appresso riportato:



Integrazione al “Piano Triennale di Formazione docenti”

Item	Descrizione	Destinatari
1	Utilizzo Piattaforma GSUITE FOR EDUCATION – MEET (votazioni on line, riunioni)	Tutti
2	Utilizzo del registro elettronico per ordinaria attività in classe	Tutti
3	Utilizzo portale ARGO (o simile): richiesta ferie/permessi/ gestione firma PEI, presa visione documenti	Tutti
4	Modalità stesura dei verbali	Coordinatori
5	I social e la scuola: rischio o opportunità?	Tutti
6	CCNL e adempimenti docente: ferie, permessi, 104, diritto allo studio, domanda soprannumerario, utilizzazione, trasferimenti	Tutti
7	Ore di Flessibilità e Autonomia alla luce del D. Lgs 61/17	Responsabili dipartimento
8	La storia del "M. Buonarroti": i grandi eventi degli ultimi 20 anni	Tutti
9	HACCP	Area Cucina + coordinatori convitto
10	Corsi di Aggiornamenti sulle materie professionalizzanti	Docenti di indirizzo
11	Nuove Metodologie didattiche e ambienti di apprendimento	Tutti

Piano di Formazione per gli Educatori

Item	Descrizione	Destinatari
01	Utilizzo Piattaforma MEET G- SUITE	Tutti
02	Utilizzo portale ARGO (o simile) richiesta ferie/permessi	Tutti
03	I social e la scuola: rischio o opportunità?	Tutti
04	CCNL e adempimenti docente: ferie, permessi, 104, diritto allo studio, domanda soprannumerario, utilizzazione, trasferimenti	Tutti
05	La storia del "M. Buonarroti": i grandi eventi degli ultimi 20 anni	Tutti
06	Regolamento Convitti	Tutti
07	La scuola e la valorizzazione del territorio	Tutti
08	Il profilo dell'educatore	Tutti

**PER IL PERSONALE ATA:**

Viene riportato nel seguente schema il Piano proposto dalla DSGA al personale:

Piano di Formazione del personale ATA

Item	Descrizione	Destinatari
01	Utilizzo mezzi informatici per rendicontazione presenze. Badge	Tutti
02	Utilizzo portale ARGO (o similare) richiesta ferie/permessi	Tutti
03	Gestione supplenze, fascicoli	AA
04	CCNL ATA: ferie, permessi, 104, diritto allo studio	Tutti
05	Trattamento dati sensibili	AA
06	Adempimenti: domanda soprannumerario, domanda ferie, utilizzazione, trasferimenti, supplenze, ecc.	Tutti
07	HACCP	AT (AR20), Cuochi, CS (convitto)

Relativamente alle iniziative di formazione previste nei commi 10 e 12 della legge 107/2015 l'ISTITUTO programma iniziative rivolte agli studenti per promuovere la conoscenza delle tecniche di primo soccorso.

Per ciascuna delle iniziative deliberate è messa a disposizione del personale interessato la programmazione dell'attività formativa con la definizione degli obiettivi, delle modalità di svolgimento e del percorso logico dei contenuti.

Il coordinamento delle attività di formazione è affidato al Responsabile della formazione e aggiornamento che opera in stretto contatto con lo staff della Dirigenza. Sarà sua cura collaborare con i direttori di corso affinché vengano definite e organizzate le attività formative (relazioni, lavori di gruppo, laboratorio, data dell'incontro e articolazione oraria, ecc.) sulla base degli obiettivi e del programma deliberati dal Collegio e siano pubblicizzati i programmi predisposti, completi di tutte



le indicazioni utili e dei criteri di selezione dei partecipanti, al personale interno e alle eventuali altre scuole interessate perché in rete di formazione, siano acquisite le istanze di partecipazione e predisposti gli elenchi per le successive firme di presenza.

Quando non sia possibile consultare tempestivamente l'organo collegiale, è delegata al dirigente scolastico la facoltà di autorizzare la partecipazione del personale, ad eventuali corsi coerenti con gli obiettivi prefissati e le linee programmatiche del PTOF organizzati successivamente all'approvazione o integrazione del presente piano. E' ammessa la partecipazione a corsi ed iniziative di aggiornamento e formazione decise dai singoli docenti purché esse non comportino alcun onere, in termini di esonero dalle lezioni e dalle attività collegiali di fine trimestre, quadrimestre o pentamestre, per la scuola.

L'effettiva realizzazione del piano nei termini indicati resta comunque condizionata alla concreta destinazione, a questa istituzione scolastica, da parte delle autorità competenti, delle risorse umane e strumentali con esso individuate e richieste.



ALLEGATI PTOF 2022_2025

Gli allegati sono presenti sul sito della scuola nella sezione dedicata all'offerta formativa (PTOF 2022/25)

1. Atto di indirizzo
2. Patto di corresponsabilità educativa
3. Valutazione del comportamento
4. Carta dei Servizi Scolastici
5. Protocollo di Sicurezza Anticovid-19
6. Piano scolastico Didattica Digitale Integrata
7. Integrazione sulla valutazione e sul comportamento per la DDI
8. Integrazione Regolamento Istituto per la DDI
9. Curricolo Educazione Civica
10. PAI 2020/21