Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

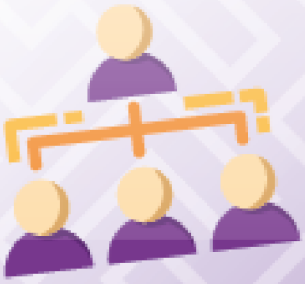
ALDO MORO

BNIS02600A

Triennio di riferimento: 2025 - 2028











Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola ALDO MORO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del ***01/12/2025*** *sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot.* ***6534*** *del* ***08/10/2024*** *ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del* ***08/01/2026*** *con delibera n. 22*

Anno di aggiornamento:
2025/26

Triennio di riferimento:
2025 - 2028

La scuola e il suo contesto

1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
7 Caratteristiche principali della scuola
10 Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
11 Risorse professionali

Le scelte strategiche

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

L'offerta formativa

44 Aspetti generali
46 Insegnamenti e quadri orario
48 Curricolo di Istituto
127 Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
129 Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
132 Moduli di orientamento formativo
141 Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
159 Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
207 Valutazione degli apprendimenti
209 Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Organizzazione

216 Aspetti generali
217 Modello organizzativo
237 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
242 Reti e Convenzioni attivate
247 Piano di formazione del personale docente
260 Piano di formazione del personale ATA

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'Istituto di Istruzione Superiore "Aldo Moro", situato nel comune di Montesarchio, è un Istituto Professionale che opera in un ampio contesto territoriale; gli allievi, infatti, provengono dall'intero comprensorio della Valle Caudina e della Valle di Suessola, territori afferenti alle province di Avellino, di Benevento e di Caserta. Province diverse, contesti socio-economici e culturali differenti, quindi. A tutto questo si aggiunge un alto numero di allievi iscritti diversamente abili che nella nostra scuola trovano la possibilità, più che in altre, di sperimentare percorsi didattici con attività laboratoriali potenziate tali da, per i diversamente abili e per tutti, far percepire i saperi appresi come utili, significativi e riscontrabili nel reale. Pochi sono gli alunni stranieri ma anche i loro bisogni sono pressanti. I nostri allievi, pertanto, sono portatori di svariati bisogni educativi: da un'utenza storicamente "debole" che si iscrive ad un Professionale per soddisfare l'obbligo scolastico e, se è il caso, per conseguire la qualifica regionale al terzo anno, ad una altamente motivata e centrata sul compito ad una terza, a forte rischio di dispersione, sicuramente "debole" ma demotivata e senza alcuna aspettativa nei confronti della scuola e dell'istruzione in generale.

Da quanto sopra emerge la necessità di una personalizzazione dei percorsi, per corrispondere alle diversità degli stili cognitivi e capacità di apprendimento degli studenti, alle loro sensibilità ed attitudini, ai differenti livelli motivazionali. Ogni studente ha diritto ad avere uno sviluppo articolato e multifunzionale della sua persona.

Il progetto formativo di questa istituzione scolastica tiene conto del contesto e del fatto che comunque è un istituto ad indirizzo professionale dove le modalità di trasmissione delle conoscenze fanno la differenza. La voglia di sperimentare e trovare nuove soluzioni è un motore importante nella nostra professione.

Le situazioni di partenza, nelle prime classi, a volte sono segnate da livelli culturali modesti, però l'avvio alle discipline professionali, coinvolgenti ed interessanti, ribalta del tutto la situazione e riporta gli studenti su canali che dirigono ad ampliamenti culturali, all'acquisizione di competenze professionalizzanti e capacità operative.

Nel territorio in cui opera l'Istituto "Aldo Moro", il settore economico legato alle attività del comparto turistico-alberghiero e della ristorazione si è sviluppato notevolmente e questo trend trova nella nostra scuola il referente naturale in termini di formazione professionale.

L'Istituto attiva partenariati territoriali per il miglioramento e l'ampliamento dell'offerta formativa,

per il potenziamento della didattica laboratoriale, per realizzare percorsi di alternanza ed esperienze di scuola-impresa; costituisce i dipartimenti, quali articolazioni funzionali del Collegio dei docenti, per il sostegno alla didattica e alla progettazione formativa; si è dotato di un Comitato tecnico-scientifico, composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, da rappresentanti delle imprese più attive nei settori di interesse della scuola con funzioni consultive e di proposta per l'organizzazione delle attività.

L'Istituto "Aldo Moro" tende a sviluppare una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali, per rispondere efficacemente alla crescente esigenza, tutta del Made in Italy, di trovare il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione, in un'ottica di apprendimento permanente che possa garantire il successo del progetto di vita di ogni singolo allievo.

Nell'ultimo biennio, grazie ai fondi del PNRR per l'antidispersione e il potenziamento delle competenze STEM, sono stati attivati percorsi formativi importanti per indirizzare e orientare, per potenziare le competenze di base degli allievi più fragili e coinvolgere un numero più alto possibile in percorsi didattici pomeridiani e di laboratorio.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Dal corrente anno scolastico l'istituto ha un'unica sede, sita in via Capone, di nuova costruzione anche se progettata agli inizi degli anni ottanta per ospitare un liceo scientifico e poi adattata con vari interventi in economia ad Istituto alberghiero che la ebbe per prima in consegna nel 2001. Essa che comprende 20 classi e i diversi laboratori, come quello informatico. I laboratori di Enogastronomia, Sala bar e Accoglienza turistica sono rispondenti alle necessità didattiche e, nello scorso anno scolastico, sono stati rinnovati e dotati di attrezzature all'avanguardia con i fondi dei progetti PNRR. La scuola è dotata di 20 Digital board, 7 LIM, 3 pannelli mobili, un laboratorio mobile con 20 postazioni, un laboratorio informatico con 16 postazioni, un laboratorio di Accoglienza turistica con 16 postazioni mobili. Inoltre, l'aula magna è dotata di proiettore. La rete Wi-Fi è stata potenziata. A seguito della partecipazione ai progetti PNRR (DM 170/2022 - DM 65/2023 - DM 66/2023) l'istituto ha ricevuto cospicui finanziamenti per mettere in campo percorsi formativi per studenti e di formazione per i docenti e personale ATA.

Vincoli:
Le risorse economiche disponibili sono quelle statali, quelle provenienti da progetti regionali e/o europei. Manca una cultura di finanziamento delle attività scolastiche da parte di Enti o comunque soggetti esterni. Anche i contributi volontari delle famiglie sono limitati. La sede succursale è stata

restituita. Nell'ultimo biennio la scuola è stata oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno limitato fortemente il regolare svolgimento delle attività didattiche, laboratoriali e non.

Risorse professionali

Opportunità:
Molti docenti su posto comune hanno un contratto a tempo indeterminato e lavorano con continuità nell'istituto. Il Personale amministrativo di ruolo assicura continuità ai servizi necessari al funzionamento dell'Istituto. Quasi tutti i docenti di sostegno, di ruolo e non, posseggono il titolo specifico per tale insegnamento. La maggior parte dei docenti, compresi quelli di sostegno e quelli tecnico- pratici, posseggono le competenze richieste e, soprattutto, mostrano grande disponibilità, al di là dell'eventuale compenso ulteriore, per tutti gli eventi e le attività formative aggiuntive che la scuola mette in atto. Un'alta percentuale di essi ha inoltre potenziato le competenze informatiche e digitali partecipando ai corsi di formazione nell'ultimo triennio, sia in autonomia, sia proposti dalla scuola e dall'ambito territoriale di riferimento.

Vincoli:
Si rileva un'alta percentuale di assenze del personale dovuta in particolar modo ai diritti previsti dalla L.104/92. Frequentano la nostra scuola 36 alunni disabili e i docenti di sostegno in organico vengono annualmente integrati con supplenti annuali o con docenti in assegnazione provvisoria e questo non consente sempre la necessaria continuità didattica. Qualche docente non possiede ancora un livello accettabile di competenze informatiche (soprattutto per l'età) e si rileva anche poca propensione a frequentare corsi di formazione e aggiornamento, nonostante questi ultimi siano organizzati dall'Ambito e dalla scuola dopo un'attenta e documentata analisi dei bisogni formativi.

Popolazione scolastica

Opportunità:
Il bacino d'utenza, in particolare per il settore alberghiero, comprende la Valle Caudina - con i suoi nove comuni situati tra le province di Avellino e Benevento - e la Valle di Suessola, in provincia di Caserta, che include i Comuni di Arienzo, San Felice a Cancello, Santa Maria a Vico e Maddaloni. La composizione sociale della popolazione scolastica e' molto varia, soprattutto considerando la diversa provenienza territoriale degli studenti. Essi appartengono a differenti fasce sociali, con una maggioranza proveniente dal ceto medio-basso; sono inoltre presenti famiglie di origine non italiana e numerosi nuclei familiari italiani che vivono condizioni economiche e sociali difficili, oltre a studenti affidati a case-famiglia. Anche il contesto socio-culturale si presenta eterogeneo, poichè i fattori economici, demografici e storici dei territori di riferimento risultano molto differenti tra loro. A ciò si aggiungono elementi comuni all'intera area, come la scarsità di stimoli culturali significativi e

l'elevato tasso di disoccupazione giovanile, che spesso spinge i giovani a cercare lavoro fuori dalla regione. In questo scenario la scuola orienta la propria missione sull'accoglienza e sull'inclusione, favorendo e valorizzando nei propri studenti la collaborazione tra pari e promuovendo un clima scolastico realmente inclusivo.
Vincoli:
Il contesto socio-economico di livello medio-basso da cui provengono molti studenti, insieme alle difficoltà economiche, sociali e culturali delle loro famiglie, rende complessa una collaborazione scolastica realmente efficace. L'elevato numero di scuole secondarie di primo grado di provenienza - spesso caratterizzate da impostazioni didattiche e livelli di preparazione differenti - contribuisce a rendere eterogeneo il livello delle competenze di base degli studenti in ingresso. A ciò si aggiungono ulteriori criticità: il basso livello di alfabetizzazione e scolarizzazione iniziale, l'alta presenza di alunni con bisogni educativi speciali, tra cui numerosi studenti con disabilità, e l'arrivo di studenti a anno scolastico già iniziato, talvolta non iscritti altrove o soggetti a continui cambi di istituto. Anche la diversità linguistica di molti studenti rende necessario un accurato lavoro di progettazione verticale, che tuttavia non sempre può essere realizzato al meglio. La pianificazione di attività extracurricolari risulta spesso difficile, soprattutto a causa dei problemi legati alla pendolarità che riguarda una parte significativa degli studenti. A completare il quadro vi è la carenza di una cultura consolidata di co-progettazione tra la scuola e gli enti locali.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:
Il nostro Istituto è situato in un territorio ricco di patrimonio storico, artistico e paesaggistico. Qui ha sede il Museo Archeologico Nazionale del Sannio Caudino, ospitato nel corpo centrale del Castello di Montesarchio, edificio di origine normanna. Il museo conserva parte dei corredi provenienti dalle necropoli caudine, databili tra la metà dell'VIII e il III secolo a.C., che testimoniano la complessità e la prosperità dell'area, un tempo caratterizzata da intensi scambi commerciali con le città greche della costa e con il mondo etrusco-campano. Di particolare rilievo sono i numerosi vasi figurati di produzione attica e italiota -soprattutto crateri -tra cui spicca il celebre vaso di Aestas, ritrovati in sepolture risalenti al V e IV secolo a.C. Nel territorio, il comparto economico legato al turismo, all'ospitalità e alla ristorazione ha conosciuto un forte sviluppo e l'Istituto "Aldo Moro" rappresenta il punto di riferimento naturale per la formazione professionale in questi settori. I rapporti tra le scuole locali, le associazioni culturali e le aziende del settore, pur tra diverse difficoltà, stanno crescendo e consolidandosi. Grazie ai percorsi di FSL e agli stage, si è instaurata una collaborazione efficace con le imprese e gli operatori economici, che riconoscono alla scuola un ruolo centrale nella preparazione del personale addetto all'accoglienza turistica e ai servizi alberghieri.
Vincoli:

Il supporto offerto dall'Ente locale di riferimento (la Provincia) si limita alla messa a disposizione degli edifici scolastici e dei servizi connessi. Non è invece presente un intervento nelle politiche di integrazione nè nella fornitura di materiali didattici. Anche i rapporti con i Comuni del territorio si riducono agli aspetti strettamente necessari. Risulta assente, inoltre, una reale capacità di co-progettare interventi e iniziative basate su obiettivi condivisi.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:
Dallo scorso anno scolastico la scuola ha un'unica sede sita in via Capone, che comprende 20 classi e i laboratori. La sede è da circa due anni interessata da lavori di ristrutturazione strutturali e di rinnovamento dei laboratori di indirizzo che sono stati dotati di attrezzature innovative e all'avanguardia. La scuola è dotata di 20 Digital board, 7 LIM, 3 pannelli mobili, un laboratorio mobile con 20 postazioni, un laboratorio informatico con 16 postazioni, un laboratorio di accoglienza turistica con 16 postazioni mobili. Inoltre, l'aula magna è dotata di proiettore. La rete Wi-Fi è stata potenziata.
Vincoli:
Le risorse economiche disponibili sono quelle statali, quelle provenienti da progetti regionali e/o europei. Manca una cultura di finanziamento delle attività scolastiche da parte di Enti o comunque soggetti esterni .Anche i contributi volontari delle famiglie sono limitati. La sede succursale non è più in uso all'istituto. Inoltre, il prolungarsi dei lavori di ristrutturazione ha fortemente limitato, nell'ultimo anno scolastico, l'uso dei laboratori e delle attrezzature in dotazione alla scuola.

Risorse professionali

Opportunità:
Numerosi docenti curricolari hanno un contratto a tempo indeterminato e garantiscono una presenza stabile all'interno dell'Istituto. Anche il personale amministrativo di ruolo assicura continuità ai servizi indispensabili per il corretto funzionamento della scuola. Quasi tutti gli insegnanti di sostegno, sia di ruolo sia a tempo determinato, sono in possesso della specializzazione richiesta per questa tipologia di insegnamento. La maggior parte dei docenti - compresi quelli di sostegno e i tecnico-pratici - dispone delle competenze necessarie e si distingue per l'alta disponibilità a partecipare a eventi e iniziative formative aggiuntive promosse dalla scuola, anche oltre i compiti strettamente retribuiti. Un'alta percentuale del personale ha inoltre arricchito e aggiornato le proprie competenze informatiche e digitali partecipando, negli ultimi tre anni, a corsi di formazione sia individualmente, sia proposti dall'Istituto o dall'ambito territoriale di riferimento. Nell'ultimo anno scolastico, il personale sia docente che ATA ha partecipato ai percorsi di formazione

proposti dalla scuola con l'adesione ai progetti PNRR dei DM 65/2023 e DM66/2023.
Vincoli:
Si registra una percentuale elevata di assenze tra il personale, in gran parte riconducibile ai permessi previsti dalla Legge 104/92. La nostra scuola accoglie un elevato numero di studenti diversamente abili e l'organico dei docenti di sostegno viene ogni anno completato con supplenti annuali o con insegnanti in assegnazione provvisoria. Ciò non sempre permette di garantire la continuità didattica necessaria. Alcuni docenti non hanno ancora raggiunto un livello adeguato di competenze informatiche, in particolare quelli di età più avanzata, e si riscontra anche una limitata disponibilità a partecipare a corsi di formazione e aggiornamento, sebbene questi vengano programmati dall'Ambito e dalla scuola sulla base di un'attenta e documentata analisi dei bisogni formativi.

Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

ALDO MORO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	BNIS02600A
Indirizzo	VIA CAPONE, 4 - 82016 MONTESARCHIO
Telefono	0824833785
Email	BNIS02600A@istruzione.it
Pec	bnis02600a@pec.istruzione.it
Sito WEB	https://www.ipssctamoro.edu.it/bnis02600a/

Plessi

"A. MORO" MONTESARCHIO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	BNRC026019
Indirizzo	VIA CAPONE MONTESARCHIO 82016 MONTESARCHIO
Edifici	• Via CAPONE 15 - 82016 MONTESARCHIO BN
Indirizzi di Studio	• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE • OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E

ACCOGLIENZA
- OPERATORE AMMINISTRATIVO - SEGRETARIALE
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

I.P. "A. MORO" CORSO SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	BNRC02650N
Indirizzo	VIA CAPONE - 82016 MONTESARCHIO
Indirizzi di Studio	• SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO • ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

MORO MONTESARCHIO - SEDE CARCERARIA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF ALBERGHIERO
Codice	BNRH02601E
Indirizzo	ISTITUTO PENALE MINORILE - AIROLA AIROLA 82011 MONTESARCHIO

Approfondimento

Negli ultimi tre anni la scuola è stata sede dello stesso dirigente che ha ricoperto il ruolo alternativamente come titolare e come reggente, garantendo comunque continuità nella guida dell'istituto. Inoltre, lo scorso anno sono stati autorizzati e attivati nuovi indirizzi di studio che hanno ampliato l'offerta formativa, con lo scopo di rispondere in modo più mirato alle esigenze del

territorio e degli studenti. I nuovi indirizzi di studio sono:

- agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane;

- servizi culturali e dello spettacolo;

- servizi per la sanità e assistenza sociale;

- istituto tecnico del turismo.

Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	2
	Informatica	1
	laboratorio enogastronomia	3
	laboratorio sala bar	2
	laboratorio accoglienza turistica	2
	laboratorio realtà aumentata	1
Biblioteche	Classica	1
	Informatizzata	1
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	38
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	3
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	1
	pc per laboratorio multimediale itinerante	20

Approfondimento

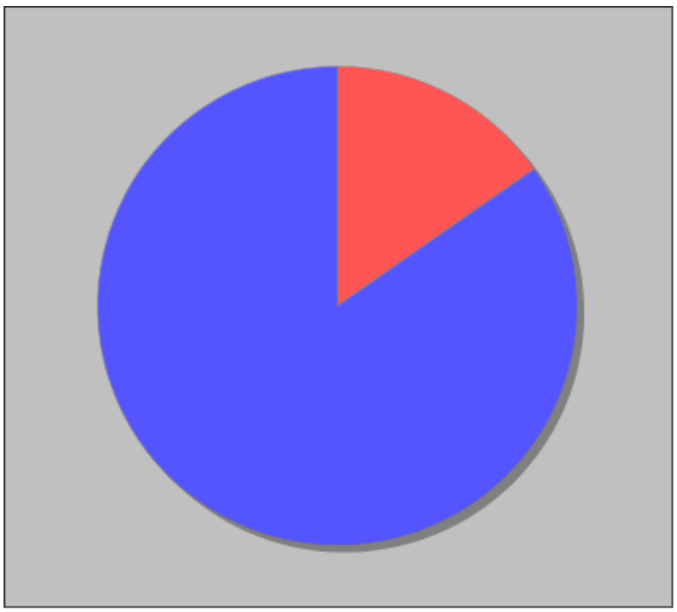
La scuola è dotata di un campetto sportivo all'aperto che, attualmente, non è possibile utilizzare in quanto l'istituto è oggetto di lavori di efficientamento energetico ed adeguamento sismico.

Risorse professionali

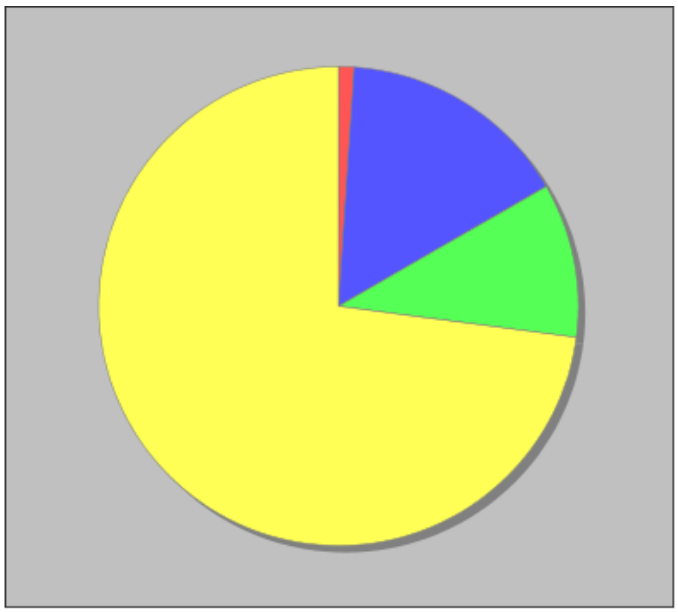
Docenti	69
Personale ATA	25

Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



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



Approfondimento

Come si evince dai grafici, il personale docente in servizio all'IIS "A.Moro", garantisce continuità e stabilità. Ciò consente di attuare una didattica continuativa nelle classi e tra le classi, grazie anche alle relazioni positive che si creano tra i docenti. Questo elemento è quanto mai fondamentale in una scuola professionalizzante come il Moro, in quanto il lavoro di squadra rappresenta il punto di forza delle attività laboratoriali ed è da esempio per la costituzione di una brigata di qualità.

Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

VISION: COMUNITA' SCOLASTICA LUOGO DI INNOVAZIONE, DI LEGALITA', DI SVILUPPO DI CAPACITA' DI AUTONOMIA E ORGANIZZAZIONE PROFESSIONALE

La vision della nostra scuola fissata per il triennio 2025/2028, in coerenza con i bisogni formativi espressi dal territorio e le risorse disponibili (descritte nella prima sezione del PTOF), in relazione ai percorsi di miglioramento da attivare, mira a fornire a tutti gli alunni i mezzi necessari affinché possano realizzare appieno le loro potenzialità, al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Mira, altresì, a formare personale preparato non soltanto dal punto di vista strettamente professionale, ma in grado di agire e muoversi nella società in modo responsabile nel rispetto della legalità e consapevole dei propri diritti e dei propri doveri.

MISSION: ACCOGLIERE, FORMARE, ORIENTARE TRA TRADIZIONE, ESPERIENZA E SPERIMENTAZIONE

Di conseguenza la mission della nostra scuola tenderà a far acquisire, consolidare e ampliare le competenze culturali, sociali, civiche, digitali di tutti gli alunni attraverso una didattica innovativa e criteri metodologici condivisi. Criterio strategico-organizzativo generale ed identitario dell'Istituto saranno:

1) lo sviluppo della comunità educante mediante l'alleanza scuola-famiglia-territorio

2) la promozione del benessere organizzativo per alunni/studenti, personale interno e soggetti esterni

3) la comunicazione interna ed esterna nonché la trasparenza.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

Alla luce dei parametri nazionali di valutazione dei livelli di apprendimento, considerati gli esiti ottenuti dagli studenti del nostro istituto nelle prove standardizzate, si rende opportuno orientare ulteriormente la didattica allo scopo di migliorare gradualmente i risultati. Altresì, ci si propone di incrementare le buone pratiche metodologiche volte a sviluppare l'acquisizione negli alunni delle competenze europee, sociali e civiche, fondamento dello sviluppo formativo di ogni individuo.

Gli obiettivi di miglioramento deliberati dal Collegio dei docenti hanno stimolato la condivisione delle attività didattiche, hanno consentito la definizione di criteri di valutazione comuni. Ciò nonostante c'è

ancora una certa resistenza alla programmazione e valutazione didattica per competenze e all'utilizzo delle nuove pratiche anche attraverso l'uso della dotazione tecnologica attualmente a disposizione della scuola. I docenti viaggiano ancora a due diverse velocità e questo genera poca coerenza educativa e disorientamento nell'individuare e fissare gli obiettivi prioritari da condividere. E' necessario, pertanto, un raccordo più stretto tra i responsabili dei Dipartimenti e i Referenti dei progetti per una progettazione più ampia e condivisa, rispondente ai reali bisogni dell'utenza. Le programmazioni dovranno tener conto maggiormente dei processi di apprendimento e delle competenze realmente acquisite dagli alunni con l'introduzione delle rubriche di valutazione.

PRIORITA'

Migliorare il successo scolastico nelle classi e riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienza diversa.

Implementare la didattica innovativa e consolidare le azioni di sensibilizzazione sull'importanza dello svolgimento delle prove standardizzate INVALSI

Attuare interventi adeguati nei riguardi delle diversità e incoraggiare l'apprendimento collaborativo attraverso la valorizzazione dell'esperienza e delle conoscenze degli studenti.

I TRAGUARDI

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente

Migliorare gli esiti per colmare il gap formativo delle prove INVALSI tra le classi e rispetto agli istituti con lo stesso STATUS SOCIO-ECONOMICO DELLO STUDENTE (ESCS)

Creare un clima favorevole all'interno dei gruppi classe che possa incrementare l'attivazione e l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza, valutabile attraverso la diminuzione delle sanzioni disciplinari.

Priorità desunte dal RAV

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate in ambito logico-matematico e linguistico, attraverso una didattica innovativa che utilizzi le nuove tecnologie digitali. Implementare e consolidare le azioni di sensibilizzazione sull'importanza dello svolgimento delle prove standardizzate INVALSI.

Traguardo

Migliorare gli esiti per colmare il gap formativo delle prove INVALSI tra le classi e rispetto agli istituti con lo stesso STATUS SOCIO-ECONOMICO - CULTURALE (ESCS).

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

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

Piano di miglioramento

Percorso n° 1: Implementazione di una didattica laboratoriale e digitale

Il percorso si propone di fornire ai docenti gli strumenti necessari per una didattica laboratoriale efficace, mettendo in evidenza non solo le risorse che affiancano la didattica tradizionale, ma anche il valore del laboratorio come spazio fisico e mentale che favorisce l'apprendimento, la personalizzazione e l'operatività del processo educativo.

La dimensione laboratoriale richiede una progettazione accurata dell'intero percorso didattico e l'attenzione a una serie di azioni che ne garantiscono la complessità e la coerenza. L'obiettivo è guidare i docenti nell'elaborazione di proposte didattiche differenziate e adeguate alle caratteristiche cognitive dei singoli alunni, considerate le diverse modalità di apprendimento, gli stili cognitivi e le intelligenze multiple. Il percorso mira inoltre a:

1. individuare modalità flessibili di accesso e utilizzo delle conoscenze acquisite
2. costruire concettualizzazioni di base necessarie per comprendere schemi più complessi, utili allo sviluppo di percorsi interdisciplinari e transdisciplinari;
3. diversificare metodologie di insegnamento e di valutazione, in relazione ai bisogni e ai modi di apprendimento di ciascun alunno.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed

esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate in ambito logico-matematico e linguistico, attraverso una didattica innovativa che utilizzi le nuove tecnologie digitali. Implementare e consolidare le azioni di sensibilizzazione sull'importanza dello svolgimento delle prove standardizzate INVALSI.

Traguardo

Migliorare gli esiti per colmare il gap formativo delle prove INVALSI tra le classi e rispetto agli istituti con lo stesso STATUS SOCIO-ECONOMICO - CULTURALE (ESCS).

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Obiettivi di processo legati del percorso

Curricolo, progettazione e valutazione

Aumentare la motivazione degli studenti nei confronti delle prove INVALSI.

Formazione dei docenti sulla didattica innovativa digitale e sulle metodologie ad essa collegate.

Ambiente di apprendimento

Implementare la didattica laboratoriale in un'ottica professionalizzante.

Uso più razionale degli spazi per un apprendimento più efficace e maggiore cura degli spazi e delle strutture scolastiche.

Potenziare la didattica attiva e ampliare l'uso delle tecnologie e degli strumenti multimediali in tutte le classi.

Favorire la costruzione di un clima sereno e positivo in tutte le classi.

Inclusione e differenziazione

Potenziare la sensibilità e l'attenzione alle problematiche degli alunni con BES.

Continuita' e orientamento

Rendere più efficace la comunicazione intra ed extra scolastica fra docenti e con le famiglie.

Monitorare il percorso post-diploma degli allievi per orientare la didattica in maniera più funzionale al successo formativo.

Potenziamento delle attività di orientamento sia in entrata che in uscita.

Orientamento strategico e organizzazione della scuola

Rendere la nostra sede sempre più accogliente e funzionale per predisporre attività laboratoriali sempre più efficaci.

Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Predisporre corsi di formazione calibrati sui bisogni formativi espressi dai docenti.

Incrementare ulteriormente l'uso delle TIC.

Valorizzare le competenze individuali dei docenti per l'attivita' didattica.

Attività prevista nel percorso: Formazione interna e laboratori per docenti

Descrizione dell'attività	L'attività prevede l'organizzazione di percorsi strutturati di formazione e autoformazione rivolti ai docenti dell'istituto, con l'obiettivo di potenziare le competenze metodologiche e didattiche necessarie per utilizzare in modo efficace approcci laboratoriali e strategie di insegnamento attivo. La formazione si articolerà in incontri periodici, condotti da docenti interni con competenze specifiche o da esperti esterni, e includerà momenti di approfondimento teorico e attività operative in forma di laboratorio. Durante i laboratori, i docenti sperimenteranno direttamente metodologie come cooperative learning, didattica per competenze, problem solving, apprendimento basato su progetti (PBL), flipped classroom e utilizzo degli strumenti digitali a supporto della didattica interattiva. Finalità dell'attività: Rafforzare le competenze didattiche dei docenti nelle metodologie attive. Favorire la diffusione della didattica laboratoriale come pratica sistematica e non episodica. Promuovere un clima di collaborazione professionale e di ricerca-azione continua all'interno dell'istituto. Migliorare la qualità della progettazione didattica e delle strategie inclusive rivolte agli studenti.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2026
Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Iniziative finanziate collegate	Fondi PON
	Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori
	Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico
	Nuove competenze e nuovi linguaggi
Responsabile	Figura strumentale area 2: Sostegno al lavoro dei docenti
Risultati attesi	Maggiore utilizzo di metodologie attive e personalizzate nelle diverse discipline.

Attività prevista nel percorso: Progettazione condivisa di unità di apprendimento laboratoriali

Descrizione dell'attività	L'attività prevede la costituzione di gruppi di lavoro disciplinari e interdisciplinari finalizzati alla progettazione condivisa di Unità di Apprendimento (UdA) basate su metodologie laboratoriali e processi di apprendimento attivo. I docenti, guidati da un coordinamento interno, collaboreranno alla definizione degli obiettivi di competenza, alla selezione dei contenuti essenziali e alla costruzione di attività operative che valorizzino l'esplorazione, la sperimentazione, la cooperazione e il problem solving. Una parte del lavoro sarà dedicata all'individuazione di materiali, strumenti e risorse digitali utili a garantire un accesso

	flessibile e inclusivo ai contenuti. La progettazione prevede inoltre la creazione di rubriche valutative comuni, criteri condivisi di osservazione e strumenti di documentazione delle attività laboratoriali, per assicurare coerenza e trasparenza nella valutazione delle competenze. Le UdA verranno poi testate nelle classi e successivamente riviste attraverso momenti di confronto e revisione collegiale.
Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR) Fondi PON Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico Nuove competenze e nuovi linguaggi
Responsabile	Presidenti Dipartimenti disciplinari
Risultati attesi	Crescita della qualità della progettazione didattica e della coerenza valutativa.

Percorso n° 2: La scuola e il territorio

Stimolare la nascita di nuovi protocolli d'intesa con enti e associazioni territoriali, volti ad implementare l'offerta formativa. Rendere stabile e sistematica la collaborazione tra scuole ed Enti e associazioni territoriali al fine di migliorare l'offerta formativa.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Obiettivi di processo legati del percorso

Ambiente di apprendimento

Implementare la didattica laboratoriale in un'ottica professionalizzante.

Continuita' e orientamento

Potenziamento delle attività di orientamento sia in entrata che in uscita.

Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Incrementare le opportunità per gli stage e le attività di FSL, a livello provinciale, regionale, nazionale ed europeo.

Incentivare la nascita di nuovi protocolli d'intesa con enti territoriali e aziende del settore, volti ad implementare l'offerta formativa e ad offrire opportunità di stage e FSL.

Attività prevista nel percorso: Incontri informativi con soggetti istituzionali e con le associazioni del territorio per la partecipazione ad attività progettuali ed eventi.

Descrizione dell'attività	L'attività prevede l'organizzazione di incontri periodici con enti istituzionali (Comune, ASL, Forze dell'Ordine, Biblioteca civica, ecc.) e con le associazioni culturali, sportive, sociali e professionali presenti sul territorio, con l'obiettivo di ampliare le opportunità formative offerte agli studenti e promuovere la collaborazione tra scuola e comunità locale. Durante gli incontri, i referenti esterni presenteranno progetti, iniziative,

	servizi ed eventi rivolti agli studenti o alle famiglie, illustrando le possibilità di partecipazione e le modalità di integrazione con il curricolo scolastico. I docenti e il team di progetto valuteranno le proposte più coerenti con gli obiettivi formativi dell'istituto e individueranno potenziali partenariati per arricchire le attività didattiche, anche in chiave laboratoriale e interdisciplinare.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2026
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti Studenti Associazioni
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
	Fondi PON
	Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori
	Riduzione dei divari territoriali
Responsabile	Funzioni strumentali FSL e Orientamento e organizzazione eventi
Risultati attesi	Rafforzamento della rete di collaborazioni con enti e associazioni del territorio, con un aumento delle opportunità progettuali e degli eventi rivolti agli studenti. Gli alunni potranno partecipare a iniziative formative, culturali e civiche più diversificate, contribuendo a sviluppare competenze trasversali, senso di cittadinanza attiva e maggiore motivazione alla partecipazione scolastica ed extrascolastica.

Percorso n° 3: Sviluppo e consolidamento dei percorsi FSL

L'attività prevede il rafforzamento e la strutturazione dei percorsi di formazione scuola-lavoro (FSL) per gli studenti, in collaborazione con aziende, strutture alberghiere e realtà professionali del territorio. Gli studenti alternano momenti di formazione in aula a esperienze pratiche in contesti reali, come hotel, ristoranti e strutture ricettive, per applicare concretamente le competenze tecniche e relazionali acquisite. Il percorso prevede il supporto di tutor scolastici e aziendali per garantire un'esperienza significativa e coerente con gli obiettivi formativi della scuola.

Le finalità perseguite sono:

Sviluppare competenze operative, professionali e trasversali (autonomia, lavoro di squadra, problem solving).

Favorire l'ingresso consapevole degli studenti nel mondo del lavoro e la loro orientazione futura.

Rafforzare il collegamento tra formazione scolastica e bisogni reali del settore alberghiero e della ristorazione.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli

alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Obiettivi di processo legati del percorso

Ambiente di apprendimento

Favorire la costruzione di un clima sereno e positivo in tutte le classi.

Inclusione e differenziazione

Monitorare il percorso post-diploma degli allievi per orientare la didattica in maniera più funzionale al successo formativo.

Potenziamento delle attività di orientamento sia in entrata che in uscita.

Continuita' e orientamento

Monitorare il percorso post-diploma degli allievi per orientare la didattica in maniera più funzionale al successo formativo.

Potenziamento delle attività di orientamento sia in entrata che in uscita.

Orientamento strategico e organizzazione della scuola

Rendere la nostra sede sempre più accogliente e funzionale per predisporre attività laboratoriali sempre più efficaci.

Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Incrementare le opportunità per gli stage e le attività di FSL, a livello provinciale, regionale, nazionale ed europeo.

Attività prevista nel percorso: Individuazione e attivazione di partnership con aziende e strutture del settore alberghiero

Descrizione dell'attività	Selezione e contatto di hotel, ristoranti, strutture ricettive e altre realtà professionali per stipulare convenzioni e accordi di collaborazione. Si prevedono incontri informativi con referenti aziendali per definire obiettivi, modalità operative e strumenti di monitoraggio delle competenze acquisite dagli studenti.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2026
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti Studenti Associazioni
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
	Fondi PON
	Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori
	Riduzione dei divari territoriali
Responsabile	Funzione strumentale FSL e tutor FSL
Risultati attesi	Creazione di una rete stabile di partner territoriali in grado di offrire esperienze FSL significative, con percorsi personalizzati e coerenti con il curricolo scolastico.

Attività prevista nel percorso: Tutoraggio e monitoraggio delle esperienze FSL

Descrizione dell'attività	Attivazione di tutor scolastici e aziendali che seguono gli studenti durante le esperienze pratiche, fornendo supporto,

	indicazioni operative e feedback continui. Realizzazione di schede di osservazione e strumenti di valutazione condivisi per monitorare competenze tecniche, relazionali e trasversali.
Destinatari	Docenti Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Studenti
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR) Fondi PON Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori Riduzione dei divari territoriali
Responsabile	Funzione strumentale FSL e tutor scolastici FSL
Risultati attesi	Miglioramento della qualità delle esperienze pratiche, sviluppo delle competenze professionali e trasversali degli studenti e valutazione efficace e oggettiva dei risultati raggiunti.

Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Le principali caratteristiche innovative del modello organizzativo adottato e delle pratiche didattiche riguardano:

Recupero e sostegno didattico: interventi mirati anche con l'aumento del tempo scuola per gli alunni con particolari difficoltà.

Integrazione della tecnologia: applicazione di strumenti digitali all'interno di progetti didattici, innovazione delle modalità organizzative e revisione dell'organizzazione del tempo classe.

Valorizzazione della scuola come comunità attiva: apertura al territorio e sviluppo di un'interazione più stretta con famiglie e comunità locali.

Miglioramento delle conoscenze e competenze degli studenti: interventi mirati per alunni con carenze generalizzate, favorendo il successo formativo.

Costruzione di un curricolo verticale: progettazione coerente dei percorsi di apprendimento per realizzare un sistema di valutazione più efficace delle conoscenze e competenze degli alunni.

Potenziamento delle competenze professionali del personale scolastico: sviluppo di competenze per un uso sempre più efficace delle risorse interne nei processi di insegnamento, apprendimento e relazioni con l'esterno.

Inclusione attraverso le tecnologie digitali: utilizzo di strumenti digitali per favorire l'integrazione e l'inclusione di tutti gli alunni, compresi quelli con BES.

Promozione di strategie metodologiche inclusive: ampliamento della conoscenza e applicazione di metodologie didattiche che supportano il diritto allo studio e l'acquisizione di competenze da parte degli alunni con BES.

Innovazione dei processi didattici: promozione e rafforzamento di modalità didattiche innovative per tutti gli studenti, come lavagne digitali, tablet, e-learning, FAD, role playing, brainstorming e peer tutoring.

Potenziamento delle attività laboratoriali: valorizzazione delle metodologie basate sul learning by doing e

sul problem solving.

Rafforzamento del raccordo scuola-famiglie-territorio: maggiore coinvolgimento nella progettazione e realizzazione delle attività scolastiche, con strumenti di rendicontazione sociale sull'esito delle azioni previste da PTOF e PDM, anche tramite tecnologie multimediali come sito della scuola, registro elettronico e posta elettronica.

Aree di innovazione

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

L'attività innovativa prevede l'adozione di metodologie didattiche attive e laboratoriali, integrate con strumenti digitali, finalizzate a favorire l'apprendimento significativo, l'inclusione e lo sviluppo delle competenze trasversali degli studenti. Verranno sperimentate strategie come il learning by doing, il problem solving, il role playing, il peer tutoring e l'utilizzo di piattaforme digitali, tablet e lavagne interattive. L'obiettivo è rendere la didattica più personalizzata, coinvolgente e operativa, promuovendo l'interazione tra studenti, docenti e territorio, migliorando l'autonomia, la motivazione e le competenze pratiche e cognitive degli alunni, compresi quelli con BES.

CONTENUTI E CURRICOLI

L'attività prevede la progettazione di contenuti e curricoli integrati con strumenti didattici innovativi, finalizzati a rendere l'apprendimento più significativo e personalizzato. Saranno introdotti nuovi ambienti di apprendimento, inclusi spazi laboratoriali, digitali e collaborativi, che favoriscano l'interazione, la sperimentazione e l'apprendimento attivo. Verranno promosse strategie che integrano gli apprendimenti formali e non formali, valorizzando esperienze pratiche, stage, FSL, laboratori tematici e progetti interdisciplinari. L'obiettivo è sviluppare

competenze trasversali e professionali, stimolare l'autonomia e la creatività degli studenti, e rafforzare il collegamento tra scuola, territorio e comunità locale.

L' IA AL SERVIZIO DELL'ISTITUTO

1. Visione e Finalità

L'adozione consapevole e graduale dell'Intelligenza Artificiale (IA) all'interno dell'Istituzione prevede un approccio di tipo evolutivo e flessibile, volto a:

Supportare l'innovazione didattica nei settori d'indirizzo.

Garantire un ambiente di apprendimento sicuro e conforme alle normative vigenti.

Promuovere l'eccellenza professionale attraverso le nuove tecnologie.

2. Valorizzazione del Patrimonio Professionale

L'Istituto riconosce l'alto valore delle competenze già maturate dal personale docente ed estendere le esperienze già avviate nei seguenti ambiti:

Enogastronomia e Pasticceria: Applicazioni dell'IA per la sostenibilità alimentare, l'analisi nutrizionale e la progettazione creativa dei piatti.

Sala, Vendita e Accoglienza: Strumenti digitali per il potenziamento del customer care, del marketing turistico e della gestione operativa .

Amministrazione e Management: Ottimizzazione dei processi gestionali e analisi dei trend di settore.

3. Ambiti di Sviluppo Didattico

Le attività legate all'IA si sviluppano in modo trasversale, integrandosi con la programmazione

dei singoli dipartimenti:

Personalizzazione dei Percorsi: Utilizzo dell'IA per supportare l'inclusione (studenti con BES e disabilità) attraverso la creazione di materiali didattici facilitati.

Competenze Trasversali: Sviluppo dello spirito critico negli studenti, affinché imparino a governare gli strumenti tecnologici verificandone sempre l'attendibilità e l'etica.

Laboratori di Innovazione: Sperimentazione protetta di software e applicativi specifici per il settore alberghiero.

4. Principi operativi

Per assicurare un utilizzo responsabile, l'intera comunità scolastica si attiene ai seguenti principi:

Centralità del Docente (Human-in-the-loop): L'IA è un assistente; la supervisione, la validazione dei contenuti e la valutazione finale restano responsabilità esclusiva del docente.

Tutela della Privacy: È vietato l'inserimento di dati sensibili o identificativi degli studenti in piattaforme non espressamente validate.

Etica e Trasparenza: Ogni utilizzo di contenuti generati dall'IA nelle attività didattiche deve essere dichiarato e finalizzato a uno scopo educativo esplicito.

5. Monitoraggio e Conservazione delle Buone Pratiche

È prevista la creazione di un archivio digitale delle esperienze. Documentare i progetti realizzati permette all'Istituto di costruire una memoria storica dell'innovazione, rendendo i risultati replicabili e duraturi nel tempo.

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

Progetti dell'istituzione scolastica

Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

Progetto: LA SCUOLA IN 3D

Titolo avviso/decreto di riferimento

Spazi e strumenti digitali per le STEM

Descrizione del progetto

Tutti gli arredi e le strumentazioni digitali previsti dal progetto saranno collocati in un'ala (mq 60) dello spazio adibito a laboratorio sala che misura mq 260. L'ambiente di apprendimento sarà realizzato in un unico locale facilmente accessibile ed inclusivo, con una buona acustica, illuminazione naturale ed artificiale corrette e confortevoli e colori che stimolano l'apprendimento. Gli spazi sono rispondenti alle norme in materia di sicurezza ed hanno una buona connessione a internet. Gli ambienti possono articolarsi in spazi di creazione per progettare, produrre e condividere i lavori, dove sperimentare e sviluppare competenze, prevedendo un setting di lavoro specifico e adeguato ricorrendo a mediatori didattici e strumentazione digitale. L'ambiente di apprendimento sarà più funzionale al rinnovamento metodologico soprattutto in relazione allo specifico disciplinare e ad una didattica attiva e motivante. Esso sarà adiacente e comunicante con altri laboratori d'indirizzo. METEDOLOGIE Attraverso la metodologia laboratoriale si intende stimolare la cooperazione e collaborazione tra i soggetti partecipanti, attraverso momenti di confronto e discussione e contemporaneamente si intende perseguire il fine dell'acquisizione di competenze trasversali,

competenze specifiche, competenze di base sull'utilizzo consapevole degli strumenti e delle tecnologie tridimensionali finalizzate alla realizzazione di prodotti sia del settore enogastronomico sia di beni di vario genere. Gli obiettivi specifici che ci si pone di realizzare raccolgono la sfera del miglioramento delle capacità attitudinali, tecnologiche, ricreative e cognitive. Nelle attività laboratoriali sarà utilizzata, anche, la sperimentazione definita Think-Make-Improve (TMI). Il TMI è un ciclo didattico che permette di accrescere la consapevolezza negli alunni che riflettendo, ipotizzando, provando e sbagliando arrivano alla soluzione di un problema.

Importo del finanziamento

€ 16.000,00

Data inizio prevista

%(pnrr.progetto.datainizio)

Data fine prevista

%(pnrr.progetto.datafine)

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0

Riduzione dei divari territoriali

Progetto: NEMO : NESSUNO ESCLUSO

Titolo avviso/decreto di riferimento

Interventi di contrasto alla dispersione scolastica mediante il potenziamento delle competenze

di base - Agenda Sud (D.M. n. 175/2025) e Agenda Nord (D.M. n. 176/2025)

Descrizione del progetto

In relazione a quanto emerso dai risultati delle prove Invalsi, tenendo in considerazione il Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'IIS "Aldo Moro" e facendo riferimento al Rapporto di Autovalutazione così come al successivo Piano di Miglioramento, si è evidenziata la necessità di progettare azioni di potenziamento delle competenze di base rivolte agli alunni dell'Istituto. Tale potenziamento, supportato da attività di mentoring e motivazionali dell'alunno, sono finalizzate al contrasto dell'abbandono scolastico, nonché al successo formativo dello studente. In particolare i moduli prevederanno percorsi di potenziamento delle competenze di base rivolte a studenti che mostrano particolari fragilità negli apprendimenti, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, anche attraverso azioni di motivazione e ri-motivazione e di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno. Le azioni saranno rivolte a piccoli gruppi di studenti, omogenei tra loro. Altresì saranno attivati percorsi personalizzati di mentoring per studenti che mostrano particolari fragilità, anche con il coinvolgimento delle famiglie, prevedendo l'erogazione di percorsi personalizzati individuali, con la finalità di aumentare l'autostima e l'immagine di sé, socializzando e collaborando, al fine di ottenere una ricaduta positiva sull'andamento del profitto scolastico e sull'acquisizione delle competenze sociali e civiche. Il progetto sarà articolato come segue: - Percorsi personalizzati di mentoring ed orientamento: moduli individuali di rafforzamento della motivazione allo studio attraverso attività formative e orientative. - Percorsi di potenziamento delle competenze di base: moduli erogati a piccoli gruppi di n. 6 studenti di motivazione e ri-motivazione di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno. L'approccio metodologico si baserà sulla possibilità di sperimentare molteplici situazioni di apprendimento attraverso la didattica laboratoriale, ludica e digitale. Si partirà da una situazione di "problema" cognitivamente interessante e lo si affronterà insieme, in un'ottica di ricerca e di cooperazione. Saranno applicate metodologie e strategie didattiche più innovative e accattivanti.

Importo del finanziamento

€ 150.000,00

Data inizio prevista

10/09/2025

Data fine prevista

30/06/2026

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	75.0	0

Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

Progetto: Digital...mente

Titolo avviso/decreto di riferimento

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023)

Descrizione del progetto

Il progetto consentirà di agire su quattro direttrici fondamentali: consolidamento di competenze digitali di base e diffuse, integrate alla didattica quotidiana, ma anche alle funzioni strumentali della scuola per garantirne un corretto, veloce, flessibile e innovativo funzionamento, anche con il coinvolgimento del personale ATA; sviluppo di un pensiero critico consapevole e inclusivo rispetto all'uso del digitale in classe anche a fini valutativi; approccio sistematico a coding e robotica come elementi a supporto dell'insegnamento di tutte le altre discipline "tradizionali"; approfondimento e sperimentazione di intelligenza artificiale generativa.

Importo del finanziamento

€ 53.199,47

Data inizio prevista

Data fine prevista

07/05/2024 30/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	66.0	0

Nuove competenze e nuovi linguaggi

Progetto: Innovazione digitale

Titolo avviso/decreto di riferimento

Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023)

Descrizione del progetto

Il progetto di formazione sulle STEM mira a potenziare le competenze digitali, colmare lacune nei curricoli di tutte le discipline in modo che le STEM possano essere soggetto e strumento di studio, adottare metodologie innovative e ridurre disparità territoriali e di genere, ponendo l'attenzione, in particolare, su alcuni aspetti: - competenze tecnologiche, intese come acquisizione di abilità pratiche nell'uso di tecnologie e strumenti ad hoc - problem solving, stimolando la risoluzione di problemi complessi attraverso l'applicazione di strumenti STEM - pensiero critico, attraverso l'analisi dei dati e la valutazione delle informazioni - comunicazione e collaborazione, abilità fondamentali negli ambienti scolastici e professionali

Importo del finanziamento

€ 64.824,14

Data inizio prevista

29/02/2024

Data fine prevista

15/05/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno frequentato corsi di lingua extracurriculari nel 2024	Numero	0.0	0
Classi attivate nei progetti STEM	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0
Corsi annuali di lingua e metodologia offerti agli insegnanti	Numero	1.0	0

Progetto: Il multilinguismo e le tecnologie: Leadership a bordo

Titolo avviso/decreto di riferimento

PCTO sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M. 88/2025) - Scuole statali

Descrizione del progetto

L'attività progettuale mira a sviluppare e potenziare negli studenti e nelle studentesse le competenze multilinguistiche e nelle scienze e tecnologie attraverso azioni di PCTO pratiche. Attività in strutture ricettive ed alberghiere di alto profilo, come la crociera, permetteranno agli

allievi e alle allieve di potenziare, contemporaneamente, anche le competenze professionali proprie dell'indirizzo di studio. Le azioni si svolgeranno in periodi tra gli 1 e i 14 giorni, ma prevederanno azioni di preparazione in aula con l'ausilio di specifici profili professionali convenzionati con l'Istituzione scolastica.

Importo del finanziamento

€ 144.182,40

Data inizio prevista

01/09/2025

Data fine prevista

30/06/2026

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno beneficiato di periodi di studi all'estero	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0

Aspetti generali

Tratti caratterizzanti il curricolo e specifiche progettualità

In considerazione della vision e della mission che contraddistinguono questa istituzione scolastica e in coerenza con le finalità e il profilo degli Istituti professionali, si individuano i tratti caratterizzanti il curricolo e la progettualità 2025-2028:

-Ampliamento dell'offerta formativa, consolidando le articolazioni di studio esistenti e quelle attivate lo scorso anno scolastico (Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane - Servizi culturali dello spettacolo).

-Conferma di un Curricolo di Istituto rispondente alle esigenze formative delle studentesse e degli studenti e dalle istanze provenienti dal territorio che ha una forte vocazione nello sviluppo del settore agroalimentare e turistico.

-Programmazione finalizzata alla personalizzazione dell'apprendimento e all'inclusione, attraverso la progettazione di Piani formativi Individualizzati, i percorsi di orientamento, i patti formativi per gli studenti dei percorsi serali, i PEI e i PDP per gli studenti BES.

-Progettazione didattica per competenze finalizzata al successo scolastico, fondata sulle Unità di apprendimento disciplinari ed interdisciplinari, declinate su attività laboratoriali e sulla flessibilità e autonomia, in modo da favorire azioni di recupero degli alunni con difficoltà, di supporto nel percorso scolastico, di orientamento, di prevenzione del disagio, lotta al bullismo e al cyberbullismo, di educazione alla cittadinanza attiva, anche mediante l'uso di tecnologie innovative, di integrazione tra scuola e lavoro, di valorizzazione delle eccellenze per la promozione del successo formativo di tutti gli alunni, sia adottando forme di didattica innovativa o alternativa all'interno del Curricolo, sia integrando attività oltre l'orario curricolare.

-Progettazione che includa il piano annuale di educazione civica

-Realizzazione di attività di recupero e di potenziamento, realizzate in attività curricolare o extracurricolare, in caso di revisione del PFI o di giudizio sospeso con particolare riferimento alla lingua italiana, alle lingue straniere e alla matematica.

-Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento con particolare riferimento all'italiano e alle lingue straniere con percorsi di certificazione linguistica.

-Potenziamento delle attività laboratoriali legate all'asse scientifico tecnologico di riferimento,

favorendo anche percorsi formativi di eccellenza in ambito enogastronomico.

-Partecipazione alle iniziative del Piano Operativo Nazionale e di altri progetti ministeriali e regionali volti all'implementazione dell'offerta formativa e la formazione dei docenti.

-Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale, della legalità e della pace, del rispetto delle differenze e del dialogo tra culture, del rispetto dell'ambiente e della transizione ecologica.

-Progettazione di percorsi didattici personalizzati e individualizzati, favorendo il sostegno allo studio e peer education per il recupero delle carenze e del debito formativo e potenziando l'inclusione scolastica e il diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali.

-Promozione di percorsi e azioni per valorizzare la scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale.

-Previsione di un sistema di indicatori di qualità e di standard efficaci per rendere osservabili e valutabili i processi e le azioni previste nel PTOF.

Insegnamenti e quadri orario

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

Per ogni anno di corso sono riservate all'insegnamento dell'educazione civica 33 ore totali. Nel classi del biennio tale insegnamento è affidato è stato affidato al docente delle discipline giuridiche ed economiche, classe di concorso A046, già in servizio sulle classi, nelle classi del triennio invece l'insegnamento dell'educazione civica è ripartito tra diverse discipline, in maniera proporzionata alle ore settimanali previste per ciascuna disciplina sulla classe. In particolare, il Collegio dei docenti ha stabilito la seguente ripartizione:

DISCIPLINE TRIENNIO	ORE
ITALIANO/STORIA	9
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	6
SALA (classi di indirizzo)	6
ENOGASTRONOMIA (classi di indirizzo)	6
ACCOGLIENZA (classi di indirizzo)	6
INGLESE	3
FRANCESE/SPAGNOLO	3
DTA	3

SCIENZE MOTORIE	3

Curricolo di Istituto

ALDO MORO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Approfondimento

CURRICOLO D'ISTITUTO

IIS "ALDO MORO" – MONTESARCHIO (BN)

ITALIANO

BIENNIO

Conoscenze

Elementi di base della comunicazione e delle funzioni della lingua.

Il lessico fondamentale per la gestione della comunicazione.

I principali generi letterari.

Le strutture fondamentali del testo narrativo, poetico, informativo, descrittivo e argomentativo.

Le funzioni sintattiche della lingua

Abilità

Saper riconoscere gli elementi fondamentali e gli scopi della comunicazione.

Saper usare il lessico fondamentale e le principali strutture grammaticali della lingua

italiana in modo consapevole ed appropriato.

Saper leggere e comprendere testi letterari, informativi ed argomentativi.

Saper produrre testi corretti, coerenti e aderenti alle tracce, riassunti, testi

argomentativi, analisi e commenti di testi letterari.

Saper riconoscere gli aspetti essenziali della storia, delle idee, della cultura e delle

arti legate al territorio di appartenenza.

Saper individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

Competenze

Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa

verbale in vari. contesti.

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi scritti di varia tipologia in relazione ai diversi scopi comunicativi.

ITALIANO

TRIENNIO

Conoscenze

Analisi di testi letterari afferenti al periodo che va dalle origini alla prima metà del '900, caratteristiche storico-culturali del periodo analizzato, le poetiche e le ideologie di alcuni autori.

Dante e il Dolce Stil Novo; La Divina Commedia.

F. Petrarca, il Canzoniere.

Boccaccio, il Decameron.

Ariosto, L'Orlando Furioso.

Machiavelli, Il Principe.

Tasso, La Gerusalemme Liberata.

Abilità

Saper mettere in relazione la letteratura con il contesto storico sociale e culturale in cui viene prodotta.

Saper utilizzare i linguaggi letterari anche mediante strumenti informatici e multimediali.

Saper elaborare una tesi personale, individuando gli argomenti utili a sostegno di essa e quelli utili a confutarne una diversa.

Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

Saper riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici per una loro adeguata fruizione e valorizzazione.

Saper produrre testi diversi per tipo, destinazione e finalità, orali e scritti.

Saper fruire ed utilizzare i diversi registri linguistici al fine di applicarli nei contesti lavorativi.

Saper interpretare criticamente ed analizzare autonomamente le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura delle professioni.

Il linguaggio poetico dalla fine dell'Ottocento al Novecento (Pascoli, D'Annunzio, Avanguardie e altre correnti, Ungaretti, Montale).

Il romanzo otto e novecentesco.

La crisi d'identità dell'individuo nella letteratura del Novecento.

Competenze

Maturare interesse per le grandi opere letterarie di ogni tempo e paese e cogliere i valori formali

ed espressivi in esse presenti.

Formulare ipotesi, selezionare conoscenze e strumenti utili alla risoluzione di problemi.

Stabilire nessi fra la letteratura e le altre discipline curriculari.

Utilizzare e produrre testi multimediali.

STORIA

SECONDO ANNO

Conoscenze

Diffusione della specie umana sul pianeta; le periodizzazioni della storia mondiale.

Civiltà antiche e alto – medievali; civiltà greca e romana; il cristianesimo; l'Europa romano – barbarica; nascita dell'Islam; gli imperi nell'alto medioevo e il feudalesimo.

Lessico di base della storiografia.

Principi fondamentali della Costituzione italiana.

Abilità

Collocare gli eventi storici in successione cronologica con riferimento alle aree geografiche e al territorio di appartenenza.

Discutere i fenomeni storici, sociali ed economici, con riferimento alla realtà contemporanea.

Utilizzare gli strumenti storici partendo dalle fonti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate.

Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico.

Riconoscere i rapporti di causa – effetto tra gli eventi storici. operare collegamenti, classificare, categorizzare.

Competenze

Saper riconoscere l'importanza della memoria storica nella costruzione della identità individuale e collettiva.

Saper utilizzare le date storiche per orientarsi nel passato.

Saper utilizzare il lessico specifico.

Saper descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali

delle varie civiltà.

Saper cogliere il nesso tra passato e presente.

STORIA

TRIENNIO

Conoscenze

Principali persistenze e discontinuità tra il secolo XI e il XX in Italia, in Europa e nel mondo.

Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.

Strumenti di ricerca e divulgazione storica (carte geografiche, mappe, statistiche, testi scolastici, multimediali, siti web).

Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.

Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali e ai patrimoni ambientale, culturale ed artistico.

Abilità

Saper ricostruire processi di trasformazione, utilizzando le conoscenze dei contesti politico, sociali, economico e culturale.

Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali.

Saper utilizzare ed applicare criteri, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali.

Saper effettuare confronti fra i diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

Saper utilizzare strumenti e metodi della ricerca storica per affrontare situazioni e risolvere problemi, anche in relazione al campo professionale di riferimento.

Competenze

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

Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali, le connessioni con strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel tempo.

Utilizzare gli strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomico, ristorativi e di accoglienza turistica.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.

Progettare, documentare e presentare servizi e prodotti turistici.

GEOGRAFIA

PRIMO ANNO

Conoscenze

Conoscere gli strumenti della geografia e forme di rappresentazione grafica (diagramma cartesiano, istogramma, areogramma).

Conoscere gli elementi naturali ed antropici del territorio di appartenenza.

Conoscere gli elementi fisici che caratterizzano un paesaggio e le trasformazioni operate dall'uomo nel proprio ambiente.

Conoscere le risorse naturali della Terra e il rispetto di esse attraverso regole e comportamenti utili.

Conoscere le caratteristiche fisico-antropiche dell'Italia e dell'Europa.

Divisione politica dell'Europa e dei continenti.

Suddivisione delle aree economiche del pianeta.

Distribuzione e caratteristiche della popolazione sulla Terra.

Abilità

Descrivere mediante l'uso di una carta geografica, le caratteristiche fisiche, demografiche ed economiche dei vari paesi confrontando i diversi paesaggi e individuandone analogie e differenze.

Riconoscere gli effetti negativi e positivi che l'uomo ha prodotto sul paesaggio naturale ed ipotizzare un intervento sul proprio territorio che tenda a valorizzare e tutelare l'ambiente, il

paesaggio e i beni culturali (visita parchi, strade, centri archeologici, musei).

Comprendere l'economia di un paese in relazione alla morfologia, clima, risorse ipotizzando interventi tesi a garantire nuove possibilità di lavoro. (visite aziende locali: pastifici, aziende agricole, aziende vinicole, aziende artigianali, serre, strutture ricettive).

Competenze

Leggere l'organizzazione di un territorio utilizzando il linguaggio e gli strumenti della geografia.

Riconoscere le modificazioni apportate nel tempo dall'uomo sul territorio.

Confrontare i vari territori in relazione a paesaggio, economia, politica e antropologia.

Prendere coscienza dell'azione dell'uomo sul territorio con conseguenze sia positive che negative.

LINGUA INGLESE

BIENNIO

Conoscenze

Conoscenza degli aspetti comunicativi, del lessico e delle funzioni linguistiche in relazione al contesto e agli interlocutori.

Conoscenza delle strutture grammaticali di base, del sistema fonologico e ortografico.

Conoscenza di strategie per la comprensione e produzione di brevi e semplici testi riguardanti la sfera personale, sociale e culturale relativa ai paesi anglofoni.

Abilità

Saper interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o lavorativo (incontri con i turisti stranieri presso l'area archeologica, sui mezzi di trasporto, partecipazione ad eventi lavorativi che richiedono interazioni in lingua).

Saper leggere e comprendere brevi messaggi orali e scritti di interesse personale, quotidiano, sociale o lavorativo (annunci lavorativi, brochure turistiche, linguaggio informatico, testi di canzoni in lingua).

Saper produrre brevi testi su argomenti di vita personale, quotidiana e lavorativa (email, curriculum vitae, chat).

Competenze

Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi e operativi.

Produrre brevi testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

LINGUA INGLESE

TRIENNIO

Conoscenze

Conoscenza di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi riferita al proprio settore di interesse e di indirizzo.

Conoscenza delle principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali e di settore.

Conoscenza del lessico settoriale anche attraverso l'uso di dizionari.

Conoscenza degli aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni.

Conoscenza di lessico e fraseologia per affrontare situazioni sociali e di lavoro inerenti al linguaggio specifico di settore.

Abilità

Saper distinguere e produrre le principali tipologie testuali comprese quelle tecnico – professionali (ricette, menù, email, fax).

Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti alla propria sfera professionale (ordinativi di bevande e piatti, prenotazioni telefoniche e via email).

Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale (stage presso ristoranti italiani e all'estero).

Saper comprendere, produrre e argomentare su testi orali e scritti, relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro (libri enogastronomici internazionali, materiale turistico).

Competenze

Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Comprendere le differenze culturali dei destinatari per offrire un miglior servizio.

Sviluppare capacità di relazione, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

Saper comprendere, produrre e argomentare su testi orali e scritti, relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro (libri enogastronomici internazionali, materiale turistico).

SECONDA LINGUA STRANIERA

BIENNIO

Conoscenze

Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.

Sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase.

Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.

Elementi di base della funzione della lingua.

Tecnica di comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti, orali e multimediali.

Aspetti socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua.

Abilità

Scambiare informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di interesse personale, familiare e sociale.

Corrispondenza grafema-fonema.

Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.

Scrivere in maniera semplice situazioni relative alla sfera personale o sociale.

Descrivere con semplici frasi esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale.

Competenze

Comprendere punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

SECONDA LINGUA STRANIERA

TRIENNIO

Conoscenze

Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

Strategie compensative nell'interazione orale.

Caratteristiche delle principali tipologie testuali tecnico-professionali.

Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio e di lavoro.

Abilità

Interagire in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.

Produrre testi scritti, anche tecnico-professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.

Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi dettagliati.

Competenze

Saper produrre testi orali adatti alle varie situazioni interattive.

Saper esprimere i propri gusti e descrivere le sensazioni sul cibo; saper comunicare nell'ambito lavorativo; saper dare informazioni su ricette, strade e luoghi di interesse.

Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali.

MATEMATICA

BIENNIO

Conoscenze

Gli insiemi numerici N, Z, Q, R. Calcolo letterale.

Enti fondamentali della geometria euclidea. Assiomi, Teoremi e Definizioni.

Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza tra figure, poligoni e loro proprietà.

Proprietà di figure geometriche. Teorema di Pitagora. Circonferenza e cerchio.

Tecniche per risolvere un problema utilizzando frazioni, proporzioni e percentuali.

Equazioni di I grado. Sistemi di equazioni di I grado. Problemi di I grado.

Il piano cartesiano. Risoluzione di problemi geometrici e algebrici.

Radicali quadratici.

Abilità

Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico e algebrico per risolvere problemi.

Risolvere equazioni, sistemi di equazioni, disequazioni di primo grado.

Eseguire rappresentazioni grafiche e costruzioni geometriche.

Comprendere il testo e usare il linguaggio specifico.

Competenze

Riconoscere la strategia più idonea per la risoluzione di problemi di natura pratica.

Orientarsi, individuando le fasi del percorso risolutivo in un procedimento logico e coerente, in maniera responsabile e autonoma.

MATEMATICA

TRIENNIO

Conoscenze

Equazioni e disequazioni di grado superiore al primo.

Conoscenza del Piano Cartesiano.

Caratteristiche di funzioni: lineari e di secondo grado.

Concetto di funzione analitica. Studio di una funzione razionale intera e fratta.

Elementi di Statistica metodologica.

Abilità

Tradurre situazioni problematiche reali in modelli matematici;

Risolvere equazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo;

Risolvere disequazioni di primo grado e di grado superiore al primo;

Saper rappresentare graficamente funzioni lineari e di secondo grado.

Rappresentare ed interpretare il grafico di una funzione;

Conoscere le fasi di una rilevazione statistica.

COMPETENZE

Saper vedere e interpretare il mondo con gli strumenti che la Matematica ci offre.

Saper collegare il pensiero matematico nei grandi temi riguardanti l'evoluzione delle idee e nella cultura scientifica

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

SCIENZE INTEGRATE: SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA

PRIMO ANNO

Conoscenze

Il Sistema solare e la Terra.

Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici.

I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce.

L'idrosfera marina, fondali marini caratteristiche dell'acqua fisiche e chimiche, inquinamento dell'acqua i movimenti dell'acqua; le onde le correnti.

L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandi migrazioni umane.

Le coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani.

Origine della vita e comparsa delle prime cellule eucariote; organismi autotrofi ed eterotrofi.

Vita e opere di Darwin: teoria evolutiva, fissismo e creazionismo.

I virus: relazione tra la loro struttura e la capacità d'infettare una cellula ospite.

Gli organismi procarioti; caratteristiche strutturali dei batteri.

Differenze tra cellula animale e cellula vegetale; i cromosomi; la divisione cellulare: mitosi e meiosi.

Struttura e funzione della membrana, del nucleo e degli organuli citoplasmatici.

Carboidrati, proteine, lipidi e acidi nucleici.

Gli ecosistemi: la loro struttura di base e i motivi della loro relativa fragilità; il flusso di energia; reazioni fondamentali di respirazione cellulare e fotosintesi.

Gli ecosistemi: la loro struttura di base e i motivi della loro relativa fragilità; Il flusso di energia; Reazioni fondamentali di respirazione cellulare e fotosintesi.

La nascita della genetica, gli studi di Mendel e la loro applicazione. Il corpo umano come un sistema complesso; concetto di omeostasi.

Importanza della prevenzione nelle malattie; Educazione alimentare; danni e dipendenze da sostanze stupefacenti; danni causati dal fumo.

La crescita della popolazione umana e le relative conseguenze (sanitarie, alimentari, economiche).

Ecologia: la protezione dell'ambiente (uso sostenibile delle risorse naturali e gestione dei rifiuti).

Abilità

Illustrare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.

Descrivere i cambiamenti dell'atmosfera negli ultimi secoli a causa delle attività umane, prevedendo i possibili pericoli futuri.

Analizzare lo stato attuale del nostro pianeta e le modificazioni in corso, con la consapevolezza che la Terra non dispone di risorse illimitate.

Descrivere la struttura comune a tutte le cellule eucariote, distinguendo anche tra cellule animali e cellule vegetali.

Indicare le caratteristiche comuni degli organismi che fanno parte dei tre domini della natura.

Spiegare il significato della classificazione, indicando i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.

Descrivere la storia evolutiva degli esseri umani mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico degli ominidi.

Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi (o apparati).

Spiegare l'importanza dei carboidrati come combustibili per le cellule. Spiegare la capacità della cellula vegetale di produrre materia organica.

Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine.

Descrivere il ruolo degli organismi indispensabili per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento.

Competenze

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

SCIENZE INTEGRATE: CHIMICA

SECONDO ANNO

Conoscenze

Sistemi omogenei ed eterogenei: filtrazione, distillazione, cristallizzazione. Le evidenze

sperimentali di una sostanza pura: elementi, composti, atomi, molecole e ioni. I passaggi di stato e il modello cinetico – molecolare della materia.

La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. Il modello atomico a strati. Numero atomico, numero di massa, isotopi. Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli, elementi della vita.

Legami chimici: la scala di elettronegatività, legami forti e deboli, la forma delle molecole e i legami intermolecolari di zuccheri, lipidi e proteine. Nomenclatura chimica e bilanciamento delle equazioni di reazione.

Le concentrazioni delle soluzioni con sostanze e solventi innocui: percento in peso, molarità.

Le principali teorie acido-base, gli acidi e le basi nell'alimentazione, il pH, gli indicatori vegetali. La composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione.

Abilità

Saper utilizzare il modello cinetico molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche e chimiche (trasformazioni degli alimenti, fenomeni fisici e chimici della vita quotidiana).

Saper utilizzare la mole come ponte tra il mondo macroscopico delle sostanze e il mondo microscopico di atomi, molecole e ioni (Caratterizzare il fenomeno, oggetto di studio con grandezze fisiche e chimiche).

Saper descrivere la struttura elettronica a livelli di energia degli atomi e le principali proprietà

periodiche degli elementi (proprietà degli elementi chimici di uso quotidiano; i metalli utilizzati in cucina).

Saper preparare soluzioni di data concentrazione con acqua, solventi e materiali in uso in ambito alimentare (preparazione di soluzioni di uso alimentare; lettura e comprensione di etichette di acque minerali e di soluzioni di uso alimentare).

Saper riconoscere i materiali enogastronomici acidi e basici tramite indicatori (misura del pH di materiali di uso alimentare).

Competenze

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

TECNOLOGIE DELLA INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

BIENNIO

Conoscenze

Informazioni, dati e loro codifica.

Architettura e componenti di un computer.

Funzioni di un sistema operativo.

Software di utilità e software applicativi.

Concetto di algoritmo.

Fasi risolutive di un problema e loro rappresentazione.

Tecniche di rappresentazione di testi, dati e funzioni.

Funzioni e caratteristiche della rete Internet.

Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.

Tecniche di rappresentazione di testi, dati e funzioni.

Sistemi di documentazione e archiviazione di progetti, disegni e materiali informativi.

Fattori che influenzano una produzione.

Forme di comunicazione commerciale e pubblicità.

Tecniche di comunicazione e di presentazione.

Lessico di settore.

Elementi principali dei sistemi informativi.

Abilità

Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione).

Riconoscere ed utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo.

Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica.

Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni.

Utilizzare gli strumenti informatici nelle applicazioni d'interesse, nelle discipline di area generale e

di indirizzo.

Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.

Utilizzare la rete per attività di comunicazione interpersonale.

Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete, con particolare riferimento alla tutela della privacy.

Leggere e costruire schemi a blocchi.

Applicare tecniche di comunicazione efficace.

Usare il linguaggio appropriato alla situazione comunicativa.

Competenze

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

BIENNIO

Conoscenze

Il ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.

Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.

Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.

L'igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.

La conservazione e la cottura degli alimenti.

Le confezioni alimentari ed etichette.

Abilità

Saper classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per individuare le proprie abitudini alimentari).

Saper interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc., pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per individuare le proprie abitudini alimentari ed interpretarli).

Saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per delineare un riconoscimento delle principali funzioni degli alimenti).

Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per una corretta applicazione della normativa HACCP).

Saper individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per individuare porzioni alternative).

Saper indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per riconoscere l'importanza di una buona alimentare).

Saper valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per manipolare gli alimenti in principali metodi di cottura).

Saper scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per manipolare gli alimenti in principali metodi di conservazione).

Saper interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per una corretta lettura delle etichette individuando la tracciabilità di filiera).

Saper individuare confezione ed imballaggi a norma. (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per diversificare gli imballaggi ai fini di un loro smaltimento).

Competenze

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TRIENNIO

ARTICOLAZIONI: ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA

Conoscenze

Conoscere il concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.

Conoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.

Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio.

Conoscere i principi di alimentazione equilibrata.

Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti.

Conoscere le tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti

Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Conoscere le allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

Conoscere la classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Conoscere le certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

Abilità

Saper porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari (Alternanza scuola- lavoro presso aziende ristorative del territorio per evidenziare menù che rievocano le varie tappe storiche).

Saper distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi (Alternanza scuola- lavoro presso aziende del territorio per individuare menù equilibrati).

Saper individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti (Alternanza scuola- lavoro presso aziende del territorio per evidenziare le fasi produttive e di trasformazione di alimenti e bevande).

Saper individuare i prodotti tipici di un territorio (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per l'utilizzazione dei prodotti tipici).

Saper utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona (alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per la costruzione di menù equilibrati ed adeguati alle esigenze del cliente).

Saper riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico (alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per giusti abbinamenti cibo-bevande).

Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti (alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per consigliare prodotti DOP, IGP, STG).

Saper applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per l'acquisizione di corretti comportamenti igienico-sanitari).

Saper individuare le nuove tendenze del settore di riferimento (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende del territorio per promuovere le tendenze di consumo alimentare nella società moderna).

Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per proporre menù con nuovi prodotti alimentari).

Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della Clientela (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per redigere menù in base alle richieste fisiologiche e patologiche del cliente).

Saper redigere un piano di HACCP (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del

territorio per compilare una semplice check-list del sistema HACCP).

Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. (Alternanza scuola-lavoro/stage presso aziende del territorio per individuare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni).

Competenze

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TRIENNIO

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Conoscenze

La storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità.

Le caratteristiche alimentari e culturali del cibo.

I marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.

Le risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.

Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.

Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.

Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.

Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione.

Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.

Abilità

Saper collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio (Alternanza scuola- lavoro presso aziende del territorio per evidenziare menù che rievocano le varie tappe storiche).

Saper identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per evidenziare la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti tipici).

Saper riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica (Stage presso aziende del territorio per proporre menù con nuovi prodotti alimentari).

Saper contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per la promozione di itinerari enogastronomici).

Saper identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto (Stage presso aziende del

territorio per compilare una semplice check-list del sistema HACCP).

Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per l'acquisizione di corretti comportamenti igienico-sanitari).

Saper riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per proporre le tendenze innovative internazionali del settore).

Saper predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per redigere menù in base alle richieste fisiologiche e patologiche del cliente).

Saper gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per adottare comportamenti corretti in ambito lavorativo).

Competenze

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

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

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

Saper individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

BIENNIO

Conoscenze

Figure professionali che operano nel settore enogastronomico caratteristiche delle professioni.

Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.

Elementi di deontologia professionale.

Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.

Igiene personale, dei prodotti dei processi di lavoro e pulizia degli ambienti, norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.

Cenni sul corretto utilizzo gastronomico delle principali materie prime.

Principali tipi di menù e successione dei piatti.

Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.

Principali tecniche di produzione di salse, contorni uova, primi e secondi piatti.

Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Abilità

Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. (osservazioni delle figure professionali degli operatori di cucina).

Identificare attrezzature e utensili di uso comune. (applicazione delle conoscenze di base in ambito domestico).

Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature (applicazione delle conoscenze di base in ambito domestico).

Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia dei laboratori (applicazione delle conoscenze di base in ambito domestico).

Sapere i principi sulla sicurezza del lavoratore nell'ambito della struttura ricettiva (contesto domestico).

Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera (analisi dei concetti di base nell'ambito territoriale).

Distinguere le diverse tipologie di menù (esame delle diverse offerte gastronomiche nelle strutture ristorative locali).

Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria (contesto domestico).

Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche (contesto domestico).

Competenze

Riconoscere le caratteristiche essenziali della struttura ristorativa.

Padroneggiare gli strumenti di uso comune nella lavorazione del processo produttivo.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali per la produzione di servizi.

Valorizzare nelle varie preparazioni i prodotti del territorio.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

TRIENNIO

Conoscenze

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.

Caratteristiche della cucina regionale, nazionale, internazionale.

Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.

Criteri di elaborazione di un menu e carte.

Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.

Costi di produzione del settore cucina.

Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.

Organizzazione del personale del settore cucina.

Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti

Programmazione e organizzazione della produzione

Tecniche di cucina.

Tecniche di pasticceria.

Software di settore.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

Caratteristiche di prodotti del territorio.

Tecniche di catering e banqueting.

Tipologie di intolleranze alimentari.

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità

Individuare le componenti culturali della gastronomia.

Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.

Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.

Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.

Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

Calcolare i costi di produzione specifici del settore.

Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.

Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.

Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.

Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.

Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.

Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.

Realizzare piatti con prodotti del territorio.

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Progettare menu per tipologia di eventi.

Simulare eventi di catering e banqueting.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Simulare un piano di HACCP.

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Competenze

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

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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

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.

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

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA & VENDITA

BIENNIO

Conoscenze

Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.

Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.

Elementi di deontologia professionale.

Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.

Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.

Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.

Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.

Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.

Principali tipi di menu e successione dei piatti.

Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.

Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio.

Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.

Abilità

Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.

Identificare attrezzature e utensili di uso comune.

Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.

Rispettare le “buone pratiche” inerenti all’igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.

Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.

Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.

Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.

Distinguere il menu dalla carta.

Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

Competenze

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA & VENDITA

TRIENNIO

Conoscenze

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.

Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

Tecniche di catering e banqueting.

Caratteristiche organolettiche del vino.

Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.

Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.

Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.

Principi di analisi sensoriale dei vini.

Enografia nazionale e internazionale.

Software del settore turistico- ristorativo.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità

Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.

Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.

Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.

Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini.

Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.

Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.

Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.

Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.

Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.

Eseguire analisi sensoriali del vino.

Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.

Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Competenze

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di

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

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,

nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA

BIENNIO

Conoscenze

Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.

Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.

Elementi base di menu.

Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza.

Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti.

Le operazioni del ciclo cliente.

Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.

Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano.

Elementi di base di vendita e assistenza clienti.

Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi.

Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.

Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio.

Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona.

Tecniche di comunicazione professionale.

Il conto cliente.

Gli arrangiamenti alberghieri.

La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.

La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.

Abilità

Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.

Presentare i prodotti/servizi offerti.

Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.

Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.

Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.

Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.

Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.

Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.

Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.

Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.

Impostare il conto di un cliente individuale.

Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

Competenze

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

Utilizzare e produrre testi multimediali.

LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA

TRIENNIO

Conoscenze

Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere.

Sistema di gestione del servizio alberghiero.

Tecniche di gestione della clientela.

Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere.

Ecoturismo.

Software di settore.

Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

Piano di Marketing.

Vendita del prodotto turistico.

Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.

Lessico di settore in lingua straniera.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Abilità

Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici.

Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie.

Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere.

Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi.

Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.

Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.

Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.

Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.

Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.

Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.

Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

Competenze

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

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

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

DIRITTO ED ECONOMIA

BIENNIO

Conoscenze

Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit).

Fonti normative e loro gerarchia.

Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri.

Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico).

Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano.

Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano.

Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo).

Forme di stato e forme di governo.

Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana.

Istituzioni locali, nazionali e internazionali.

Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni.

Il curriculum vitae secondo il modello europeo e le tipologie di colloquio di lavoro (individuale, di gruppo, on line ecc.).

Abilità

I ndividuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati.

Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura.

Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio.

Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale.

Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione.

Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali.

Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio.

Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.

Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo.

Competenze

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

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TRIENNIO

Conoscenze

Caratteristiche del mercato turistico.

Costituzione dell'impresa turistica.

Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica.

Normativa di settore anche relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale.

Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero.

Forme di finanziamento dell'impresa turistica.

Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistica.

Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica.

Abilità

Individuare le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore dell'accoglienza e ospitalità alberghiera.

Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche.

Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza.

Comprendere il linguaggio giuridico ed applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.

Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro ed utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico.

Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità.

Utilizzare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistica.

Redigere la contabilità di settore.

Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.

Interpretare i dati del bilancio di esercizio.

Analizzare il risultato economico d'esercizio.

Competenze

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

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

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

SCIENZE MOTORIE

BIENNIO

Conoscenze

Conoscenza del proprio corpo, della sua funzionalità e delle capacità di equilibrio statico e dinamico.

Gli aspetti fondamentali di alcune pratiche sportive.

Elementi fondamentali di primo soccorso e di alimentazione.

Sicurezza e prevenzione, salute e benessere.

Abilità

Avere una buona percezione di sé.

Elaborare risposte motorie efficaci e personali in percorsi cronometrati con piccoli e grandi attrezzi.

Assumere posture corrette a carico naturale e in movimento.

Competenze

Avere Padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale.

Conoscere i concetti di coordinazione, schema motorio, equilibrio e orientamento.

Adottare un sano stile di vita.

Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale.

SCIENZE MOTORIE

TRIENNIO

Conoscenze

Apparato cardio-respiratorio nel movimento.

I gesti arbitrali dei principali giochi di squadra praticati.

Regole di prevenzione e attuazione della sicurezza personale a scuola e in ambienti esterni.

Sicurezza e prevenzione, salute e benessere.

Abilità

Mantenere un impegno motorio prolungato nel tempo manifestando autocontrollo del proprio corpo nella sua funzionalità cardio-respiratoria e muscolare.

Decodificare i gesti arbitrali in relazione all'applicazione del regolamento di gioco.

FAIR-PLAY: utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile.

Competenze

Adottare un sano stile di vita.

Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale.

Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività, nel rispetto della propria e dell'altrui incolumità.

Conoscere le informazioni relative all'intervento di primo soccorso.

Avere piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici.

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

TRIENNIO

SETTORE ACCOGLIENZA

Conoscenze

Struttura e codici dei processi comunicativi.

Tecniche e strategie nella comunicazione audiovisiva.

Mezzi, strumenti e metodi delle comunicazioni di massa.

Processi comunicativi e target di riferimento.

Modelli comunicativi e linguaggi dei media tradizionali e dei new media.

Comunicazione pubblicitaria.

Software per la gestione di testi e immagini.

Sicurezza nella comunicazione pubblicitaria.

Dinamiche sociali e tecniche di comunicazione individuale e di gruppo.

Tecniche di fidelizzazione della clientela.

Strutture dei processi e comunicativi con riferimento ai caratteri dei singoli media.

Criteri e metodi per la definizione e progettazione di campagne pubblicitarie.

Lessico di settore in lingua inglese.

Abilità

Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa.

Riconoscere le potenzialità della comunicazione a stampa e audiovisiva.

Individuare i fattori interni ed esterni che influenzano la percezione, l'attenzione e la memorizzazione delle informazioni.

Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi e alla sicurezza.

Interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori per individuare bisogni, gusti e abitudini di persone e gruppi sociali.

Analizzare e interpretare messaggi di comunicazione visiva e pubblicitaria.

Utilizzare software per elaborare testi e immagini funzionali alla comunicazione.

Individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale.

Individuare le tecniche per la fidelizzazione del cliente.

Individuare strategie per la promozione delle vendite.

Utilizzare il linguaggio visivo in funzione del target di clienti e della tipologia del messaggio.

Realizzare prodotti a stampa e audiovisivi per la comunicazione pubblicitaria.

Individuare attrezzature idonee alla realizzazione di un prodotto pubblicitario.

Utilizzare il software di settore per la realizzazione di prodotti pubblicitari.

Intervenire nella realizzazione di un piano di comunicazione aziendale o di campagne pubblicitarie.

Sviluppare casi aziendali e progetti in collaborazione con il territorio.

Utilizzare il lessico di settore in lingua inglese.

Competenze

Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.

Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.

Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.

Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.

Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematica.

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

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: ALDO MORO (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: Mobilità internazionale degli studenti

L'istituto promuove percorsi di mobilità internazionale finalizzati a rafforzare le competenze professionali e linguistiche degli studenti. La scuola favorisce scambi culturali e professionali con istituti alberghieri di altri Paesi, offrendo agli studenti occasioni di incontro, collaborazione e crescita interculturale. Un ruolo centrale è rivestito dal progetti Erasmus, che consente di svolgere periodi di formazione pratica e linguistica all'estero, contribuendo allo sviluppo di competenze spendibili nel settore dell'ospitalità. Inoltre, l'istituto favorisce l'attivazione di percorsi di FSL internazionali, anche in modalità blended, integrando attività a distanza con esperienze in presenza, per garantire una formazione flessibile e innovativa, pienamente allineata alle esigenze del mondo del lavoro globale.

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Erasmus plus 2021/27 - Partneriati per la Cooperazione (KA2)
- Apprendistato all'estero
- Promozione della metodologia CLIL
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Stage esteri
- Progettualità Erasmus+
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Job shadowing e formazione all'estero
- PON PCTO all'estero
- Soggiorni linguistici estivi

Destinatari

- Docenti
- Studenti

Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Il multilinguismo e le tecnologie: Leadership a bordo

Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

ALDO MORO (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: Laboratori e attività pratiche

L'istituto promuove numerose iniziative volte a potenziare le competenze STEM degli studenti, favorendo un approccio scientifico, tecnologico e innovativo applicato al mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità. In quest'ottica, vengono organizzati laboratori pratici di scienze degli alimenti, nei quali gli studenti approfondiscono le trasformazioni chimiche e fisiche dei cibi, la microbiologia, la sicurezza alimentare e i processi tecnologici del settore agroalimentare.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

1. Comprendere le principali trasformazioni fisiche e chimiche degli alimenti, collegandole

ai processi di cottura, conservazione e igiene.
2. Analizzare i fenomeni scientifici legati alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti
3. Applicare conoscenze scientifiche alla risoluzione di problemi reali in cucina, sala e accoglienza

Azione n° 2: STEM in cucina e sala

Nel percorso di sviluppo delle competenze STEM, l'istituto dedica particolare attenzione all'applicazione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche nei contesti professionali della cucina e della sala. In questo ambito vengono proposti approfondimenti di fisica e chimica del cibo, attraverso lo studio delle temperature, delle diverse tecniche di cottura, delle reazioni chimiche coinvolte nella preparazione dei piatti, delle emulsioni, delle fermentazioni e delle trasformazioni che caratterizzano il lavoro quotidiano degli operatori del settore enogastronomico. Parallelamente, gli studenti affrontano lo studio dei processi tecnologici di trasformazione agroalimentare, analizzando le fasi di produzione, conservazione e trattamento degli alimenti, così da comprendere il funzionamento delle moderne filiere del cibo e il ruolo delle innovazioni scientifiche nella qualità e sicurezza dei prodotti.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

1. Comprendere le principali trasformazioni fisiche e chimiche degli alimenti, con riferimento a temperature, tecniche di cottura, reazioni, emulsioni e fermentazioni.
2. Applicare conoscenze scientifiche nella pratica laboratoriale, interpretando fenomeni e adottando procedure corrette per garantire qualità e sicurezza.
3. Analizzare e descrivere i processi tecnologici di trasformazione agroalimentare, riconoscendo fasi, strumenti e tecnologie utilizzate nel settore.
4. Valutare l'impatto delle tecnologie sulla sostenibilità delle strutture ricettive, comprendendo principi di gestione responsabile delle risorse.
5. Proporre soluzioni per ridurre sprechi e consumi, utilizzando criteri scientifici e tecnici per migliorare l'efficienza delle attività.
6. Utilizzare strumenti di problem solving e pensiero critico per affrontare situazioni complesse nei contesti professionali di cucina e sala.

Moduli di orientamento formativo

ALDO MORO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 1: CONOSCENZA DEL SÉ E DEGLI ALTRI

I MODULI DEL PRIMO ANNO PREVEDONO:

N. 5 ore di attività di mentoring (psicologa o docente esperto) così distribuite:

n. 2 ore di motivazione allo studio;

n. 1 ora di Laboratorio sulle scelte. Imparare a chiedere aiuto;

n. 2 ore di "biografia formativa"

N. 3 ore di incontri con esperti esterni (Autori di libri e pubblicazioni, personaggi "motivatori", esperti vari)

N. 2 ore Progetto d'istituto "Il Volontariato" Esperti esterni e docente referente progetto

N. 8 ore di didattica orientativa suddivisa nel modo seguente:

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Italiano

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Matematica

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Scienza dell'alimentazione.

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Cucina

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Sala-bar

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Accoglienza

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Lingua Inglese

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Scienze della terra

N. 2 ore di lettura regolamento d'Istituto e Patto di corresponsabilità Docente di diritto

N. 10 ore di visite guidate a carattere orientativo

Allegato:

MODULO ORIENTAMENTO CLASSI PRIME.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe I	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

Modulo n° 2: CONOSCENZA DEL SÉ E DEGLI ALTRI

I moduli del secondo anno prevedono:

n. 5 ore di attività di mentoring (psicologa o docente esperto) così distribuite:

n. 2 ore di motivazione allo studio;

n. 1 ora di Laboratorio sulle scelte. Imparare a chiedere aiuto;

n. 2 ore di "biografia formativa"

n. 3 ore di incontri con esperti esterni (Autori di libri e pubblicazioni, personaggi "motivatori", esperti vari)

n. 2 ore Progetto d'istituto "Il Volontariato" Esperti esterni e docente referente progetto

n. 8 ore di didattica orientativa suddivisa nel modo seguente:

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Italiano

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Matematica

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Scienza dell'alimentazione.

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Cucina

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Sala-bar

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Accoglienza

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Lingua Inglese

n. 1 ore di didattica orientativa docente di Chimica

n. 2 ore di lettura regolamento d'Istituto e Patto di corresponsabilità Docente di diritto

n. 10 ore di visite guidate a carattere

Allegato:

MODULO ORIENTAMENTO CLASSI SECONDE.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe II	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 3: CONOSCENZA DI SÉ E DEGLI ALTRI

I MODULI DEL TERZO ANNO PREVEDONO:

n. 7 ore di attività del docente tutor

n. 1 ore incontro plenario informativo

n. 1 ora di incontro informativo per gruppi

n. 5 ore di attività di tutoraggio

n. 3 ore di attività di orientamento formativo (Psicologo o Docente esperto)

n. 15 ore FSL

n. 5 ore Compito di realtà

I docenti del C. d C. coinvolti nello svolgimento dell'UDA-Compito di realtà sono:

Classi terze cucina	Lab. Cucina – Scienze e cultura dell'alimentazione – Matematica
Classi terze Sala e vendita	Lab. Sala e vendita - Scienze e cultura dell'alimentazione – Matematica
Classi terze Accoglienza	Lab. Accoglienza turistica – Italiano – Inglese

Il modulo prevede come prima attività l'incontro plenario informativo a cura dei docenti tutor e del docente orientatore.

Allegato:

CLASSI TERZE MODULO ORIENTAMENTO.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe III	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- attività di orientamento formativo

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 4: COSTRUZIONE DEL PROPRIO PROGETTO DI VITA

I MODULI DEL QUARTO ANNO PREVEDONO:

n. 7 ore di attività del docente tutor

n. 1 ore incontro plenario informativo;

n. 1 ora di incontro informativo per gruppi

n. 5 ore di attività di tutoraggio

n. 3 ore di incontri informativi sulla scelta universitaria/professionale

n. 15 ore FSL

n. 5 ore Compito di realtà

I docenti del C. d C. coinvolti nello svolgimento dell'UDA-Compito di realtà sono:

Classi quarte cucina	Lab. Cucina– Scienze e cultura dell'alimentazione – DTA - Inglese
Classi quarte Sala e vendita	Lab. Sala - Scienze e cultura dell'alimentazione – DTA - Inglese
Classi quarte Accoglienza	Lab. Accoglienza turistica – Italiano – Inglese

Il modulo prevede come prima attività l'incontro plenario informativo a cura dei docenti tutor e del docente orientatore.

Allegato:

CLASSI QUARTE MODULO ORIENTAMENTO.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe IV	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 5: IL VALORE DELLA SCELTA: L'UNIVERSITÀ E IL MONDO DEL LAVORO

I MODULI DEL QUINTO ANNO PREVEDONO:

n. 7 ore di attività del docente tutor

n. 1 ore incontro plenario informativo;

n. 1 ora di incontro informativo per gruppi

n. 5 ore di attività di tutoraggio

n. 4 ore di incontri informativi sulla scelta universitaria/professionale

n. 15 ore FSL

N. 4 ore Compito di realtà

I docenti del C. d C. coinvolti nello svolgimento dell'UDA-Compito di realtà sono:

Classi quinte Cucina	Lab. Cucina – Scienze e cultura dell'alimentazione – Italiano

Classi quinte Sala e vendita	Lab. Sala e vendita - Scienze e cultura dell'alimentazione – Italiano
Classi quinte Accoglienza	Lab. Accoglienza turistica – Italiano - Inglese

Il modulo prevede come prima attività l'incontro plenario informativo a cura dei docenti tutor e del docente orientatore.

Allegato:

CLASSI QUINTE MODULO ORIENTAMENTO.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curriculari	N° Ore Extracurriculari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

Conoscere il territorio

Con il D.L. 127 del 09 settembre 2025, si è passati dalla denominazione PCTO alla denominazione Formazione Scuola Lavoro (FSL). La riconfigurazione di tale esperienza pone l'accento su identità educativa e funzione formativa , portando a una revisione del quadro regolamentare e organizzativo dei percorsi integrati scuola-lavoro, che diventano parte imprescindibile del nuovo modello di istruzione secondaria. I percorsi FSL sono finalizzati ad arricchire il bagaglio di competenze degli studenti, offrendo esperienze pratiche e situazioni di apprendimento avanzato che completano la formazione teorica. La progettazione delle attività è condivisa tra scuola, studente e famiglia. Attraverso la FSL la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l'indirizzo di studi. Il progetto si svolgerà durante tutto l'anno scolastico 2025/2026 e sarà incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il completamento del percorso FSL triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato. Con il D.L 127/2025 sono cambiati anche la struttura e i criteri di valutazione dell'Esame di Stato. La partecipazione attiva ai percorsi FSL contribuisce al punteggio del candidato sia attraverso la relazione scritta presentata durante il colloquio orale, sia tramite la valutazione compiuta dai tutor. Il nuovo esame di maturità considera:

Il livello di responsabilità, autonomia e impegno maturati durante le attività FSL.

L'acquisizione di competenze digitali, disciplinari e trasversali rilevate nel percorso.

I contributi delle esperienze in FSL sulla maturazione personale e professionale degli studenti.

Le commissioni esaminatrici, composte da presidenti e membri esterni e interni, possono attribuire fino a tre punti aggiuntivi ai candidati più meritevoli. L'articolazione delle prove, che tengono conto anche della valutazione delle attività di formazione scuola-lavoro, rende l'esame più aderente alle reali competenze acquisite nel triennio finale di studi

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di bordo, rubriche.

Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

 Descrizione delle competenze attese

 Accertamento delle competenze di partenza

 Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni

 Verifica dei risultati nelle fasi intermedie

 Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

Il Receptionist

Con il D.L. 127 del 09 settembre 2025, si è passati dalla denominazione PCTO alla denominazione Formazione Scuola Lavoro (FSL). La riconfigurazione di tale esperienza pone l'accento su identità educativa e funzione formativa , portando a una revisione del quadro regolamentare e organizzativo dei percorsi integrati scuola-lavoro, che diventano parte imprescindibile del nuovo modello di istruzione secondaria. I percorsi FSL sono finalizzati ad arricchire il bagaglio di competenze degli studenti, offrendo esperienze pratiche e situazioni di apprendimento avanzato che completano la formazione teorica. La progettazione delle attività è condivisa tra scuola, studente e famiglia. Attraverso la FSL la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative,

linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l'indirizzo di studi. Il progetto si svolgerà durante tutto l'anno scolastico 2025/2026 e sarà incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Modalità

· PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

· "Impresa (IMP)

Durata progetto

· Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il completamento del percorso FSL triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato. Con il D.L 127/2025 sono cambiati anche la struttura e i criteri di valutazione dell'Esame di Stato. La partecipazione attiva ai percorsi FSL contribuisce al punteggio del candidato sia attraverso la relazione scritta presentata durante il colloquio orale, sia tramite la valutazione compiuta dai tutor. Il nuovo esame di maturità considera:

- Il livello di responsabilità, autonomia e impegno maturati durante le attività FSL.
- L'acquisizione di competenze digitali, disciplinari e trasversali rilevate nel percorso.

- I contributi delle esperienze in FSL sulla maturazione personale e professionale degli studenti.

Le commissioni esaminatrici, composte da presidenti e membri esterni e interni, possono attribuire fino a tre punti aggiuntivi ai candidati più meritevoli. L'articolazione delle prove, che tengono conto anche della valutazione delle attività di formazione scuola-lavoro, rende l'esame più aderente alle reali competenze acquisite nel triennio finale di studi

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di bordo, rubriche.

Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

 Descrizione delle competenze attese

 Accertamento delle competenze di partenza

 Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni

 Verifica dei risultati nelle fasi intermedie

 Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

La Sala ed il Bar

Con il D.L. 127 del 09 settembre 2025, si è passati dalla denominazione PCTO alla denominazione Formazione Scuola Lavoro (FSL). La riconfigurazione di tale esperienza pone l'accento su identità educativa e funzione formativa , portando a una revisione del quadro regolamentare e organizzativo dei percorsi integrati scuola-lavoro, che diventano parte imprescindibile del nuovo modello di istruzione secondaria. I percorsi FSL sono finalizzati ad arricchire il bagaglio di competenze degli studenti, offrendo esperienze pratiche e situazioni di

apprendimento avanzato che completano la formazione teorica. La progettazione delle attività è condivisa tra scuola, studente e famiglia. Attraverso la FSL la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l'indirizzo di studi. Il progetto si svolgerà durante tutto l'anno scolastico 2025/2026 e sarà incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il completamento del percorso FSL triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato. Con il D.L 127/2025 sono cambiati anche la struttura e i criteri di valutazione dell'Esame di Stato. La partecipazione attiva ai percorsi FSL contribuisce al punteggio del candidato sia attraverso la relazione scritta presentata durante il colloquio orale, sia tramite la valutazione compiuta dai tutor. Il nuovo esame di maturità considera:

- Il livello di responsabilità, autonomia e impegno maturati durante le attività FSL.
- L'acquisizione di competenze digitali, disciplinari e trasversali rilevate nel percorso.
- I contributi delle esperienze in FSL sulla maturazione personale e professionale degli studenti.

Le commissioni esaminatrici, composte da presidenti e membri esterni e interni, possono attribuire fino a tre punti aggiuntivi ai candidati più meritevoli. L'articolazione delle prove, che tengono conto anche della valutazione delle attività di formazione scuola-lavoro, rende l'esame più aderente alle reali competenze acquisite nel triennio finale di studi

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di bordo, rubriche.

Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

 Descrizione delle competenze attese

 Accertamento delle competenze di partenza

 Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni

 Verifica dei risultati nelle fasi intermedie

 Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

Il cuoco e la sua professionalità

Con il D.L. 127 del 09 settembre 2025, si è passati dalla denominazione PCTO alla denominazione Formazione Scuola Lavoro (FSL). La riconfigurazione di tale esperienza pone l'accento su identità educativa e funzione formativa , portando a una revisione del quadro regolamentare e organizzativo dei percorsi integrati scuola-lavoro, che diventano parte imprescindibile del nuovo modello di istruzione secondaria. I percorsi FSL sono finalizzati ad arricchire il bagaglio di competenze degli studenti, offrendo esperienze pratiche e situazioni di apprendimento avanzato che completano la formazione teorica. La progettazione delle attività è condivisa tra scuola, studente e famiglia. Attraverso la FSL la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l'indirizzo di studi. Il progetto si svolgerà durante tutto l'anno scolastico 2025/2026 e sarà incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il completamento del percorso FSL triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato. Con il D.L 127/2025 sono cambiati anche la struttura e i criteri di valutazione dell'Esame di Stato. La partecipazione attiva ai percorsi FSL contribuisce al punteggio del candidato sia attraverso la relazione scritta presentata durante il colloquio orale, sia tramite la valutazione compiuta dai tutor. Il nuovo esame di maturità considera:

- Il livello di responsabilità, autonomia e impegno maturati durante le attività FSL.
- L'acquisizione di competenze digitali, disciplinari e trasversali rilevate nel percorso.
- I contributi delle esperienze in FSL sulla maturazione personale e professionale degli studenti.

Le commissioni esaminatrici, composte da presidenti e membri esterni e interni, possono attribuire fino a tre punti aggiuntivi ai candidati più meritevoli. L'articolazione delle prove, che tengono conto anche della valutazione delle attività di formazione scuola-lavoro, rende l'esame più aderente alle reali competenze acquisite nel triennio finale di studi

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di bordo, rubriche.

Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

 Descrizione delle competenze attese

 Accertamento delle competenze di partenza

 Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni

 Verifica dei risultati nelle fasi intermedie

 Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

Il Turismo oggi

Con il D.L. 127 del 09 settembre 2025, si è passati dalla denominazione PCTO alla denominazione Formazione Scuola Lavoro (FSL). La riconfigurazione di tale esperienza pone l'accento su identità educativa e funzione formativa , portando a una revisione del quadro regolamentare e organizzativo dei percorsi integrati scuola-lavoro, che diventano parte imprescindibile del nuovo modello di istruzione secondaria. I percorsi FSL sono finalizzati ad arricchire il bagaglio di competenze degli studenti, offrendo esperienze pratiche e situazioni di apprendimento avanzato che completano la formazione teorica. La progettazione delle attività è condivisa tra scuola, studente e famiglia. Attraverso la FSL la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative

operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l'indirizzo di studi. Il progetto si svolgerà durante tutto l'anno scolastico 2025/2026 e sarà incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il completamento del percorso FSL triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato. Con il D.L 127/2025 sono cambiati anche la struttura e i criteri di valutazione dell'Esame di Stato. La partecipazione attiva ai percorsi FSL contribuisce al punteggio del candidato sia attraverso la relazione scritta presentata durante il colloquio orale, sia tramite la valutazione compiuta dai tutor. Il nuovo esame di maturità considera:

- Il livello di responsabilità, autonomia e impegno maturati durante le attività FSL.

- L'acquisizione di competenze digitali, disciplinari e trasversali rilevate nel percorso.
- I contributi delle esperienze in FSL sulla maturazione personale e professionale degli studenti.

Le commissioni esaminatrici, composte da presidenti e membri esterni e interni, possono attribuire fino a tre punti aggiuntivi ai candidati più meritevoli. L'articolazione delle prove, che tengono conto anche della valutazione delle attività di formazione scuola-lavoro, rende l'esame più aderente alle reali competenze acquisite nel triennio finale di studi

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di bordo, rubriche.

Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

 Descrizione delle competenze attese

 Accertamento delle competenze di partenza

 Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni

 Verifica dei risultati nelle fasi intermedie

 Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

Al termine dell'anno scolastico il Consiglio di Classe, tenuto conto dei risultati raggiunti e delle competenze acquisite dagli studenti, procederà alla valutazione degli esiti delle attività della FSL, della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul comportamento, connesso all'attitudine e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante. Le proposte di voto dei docenti del Consiglio di Classe terranno conto di tali esiti secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti ed esplicitati nel PTOF dell'Istituto. Il Consiglio di Classe, inoltre, nella redazione del "documento del 15 maggio" illustrerà e descriverà le attività svolte nell'ambito

della FSL, allegando eventuali atti e certificazioni relative a tali percorsi. Le commissioni, pertanto, terranno conto dei contenuti del documento finale durante la conduzione del colloquio. I risultati di tutte le esperienze fatte nel triennio saranno formalizzati in una certificazione finale delle competenze che farà parte integrante del curriculum dello studente, allegato al diploma finale rilasciato a conclusione dell'Esame di Stato. La certificazione valorizza gli stili di apprendimento e le vocazioni degli studenti, facilita la mobilità, ha una funzione orientativa.

La ristorazioni oggi

Con il D.L. 127 del 09 settembre 2025, si è passati dalla denominazione PCTO alla denominazione Formazione Scuola Lavoro (FSL). La riconfigurazione di tale esperienza pone l'accento su identità educativa e funzione formativa , portando a una revisione del quadro regolamentare e organizzativo dei percorsi integrati scuola-lavoro, che diventano parte imprescindibile del nuovo modello di istruzione secondaria. I percorsi FSL sono finalizzati ad arricchire il bagaglio di competenze degli studenti, offrendo esperienze pratiche e situazioni di apprendimento avanzato che completano la formazione teorica. La progettazione delle attività è condivisa tra scuola, studente e famiglia. Attraverso la FSL la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l'indirizzo di studi. Il progetto si svolgerà durante tutto l'anno scolastico 2025/2026 e sarà incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Modalità

· PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

· "Impresa (IMP)

Durata progetto

· Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il completamento del percorso FSL triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato. Con il D.L 127/2025 sono cambiati anche la struttura e i criteri di valutazione dell'Esame di Stato. La partecipazione attiva ai percorsi FSL contribuisce al punteggio del candidato sia attraverso la relazione scritta presentata durante il colloquio orale, sia tramite la valutazione compiuta dai tutor. Il nuovo esame di maturità considera:

- Il livello di responsabilità, autonomia e impegno maturati durante le attività FSL.
- L'acquisizione di competenze digitali, disciplinari e trasversali rilevate nel percorso.
- I contributi delle esperienze in FSL sulla maturazione personale e professionale degli studenti.

Le commissioni esaminatrici, composte da presidenti e membri esterni e interni, possono attribuire fino a tre punti aggiuntivi ai candidati più meritevoli. L'articolazione delle prove, che tengono conto anche della valutazione delle attività di formazione scuola-lavoro, rende l'esame più aderente alle reali competenze acquisite nel triennio finale di studi

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di

bordo, rubriche.

Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

 Descrizione delle competenze attese

 Accertamento delle competenze di partenza

 Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni

 Verifica dei risultati nelle fasi intermedie

 Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

Al termine dell'anno scolastico il Consiglio di Classe, tenuto conto dei risultati raggiunti e delle competenze acquisite dagli studenti, procederà alla valutazione degli esiti delle attività della FSL, della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul comportamento, connesso all'attitudine e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante. Le proposte di voto dei docenti del Consiglio di Classe terranno conto di tali esiti secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti ed esplicitati nel PTOF dell'Istituto. Il Consiglio di Classe, inoltre, nella redazione del "documento del 15 maggio" illustrerà e descriverà le attività svolte nell'ambito della FSL, allegando eventuali atti e certificazioni relative a tali percorsi. Le commissioni, pertanto, terranno conto dei contenuti del documento finale durante la conduzione del colloquio. I risultati di tutte le esperienze fatte nel triennio saranno formalizzati in una certificazione finale delle competenze che farà parte integrante del curriculum dello studente, allegato al diploma finale rilasciato a conclusione dell'Esame di Stato. La certificazione valorizza gli stili di apprendimento e le vocazioni degli studenti, facilita la mobilità, ha una funzione orientativa.

La professione di sala oggi

Con il D.L. 127 del 09 settembre 2025, si è passati dalla denominazione PCTO alla denominazione Formazione Scuola Lavoro (FSL). La riconfigurazione di tale esperienza pone l'accento su identità educativa e funzione formativa , portando a una revisione del quadro regolamentare e organizzativo dei percorsi integrati scuola-lavoro, che diventano parte imprescindibile del nuovo modello di istruzione secondaria. I percorsi FSL sono finalizzati ad arricchire il bagaglio di competenze degli studenti, offrendo esperienze pratiche e situazioni di apprendimento avanzato che completano la formazione teorica. La progettazione delle attività è condivisa tra scuola, studente e famiglia. Attraverso la FSL la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro. Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l’indirizzo di studi. Il progetto si svolgerà durante tutto l’anno scolastico 2025/2026 e sarà incentrato sull’ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

· Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il completamento del percorso FSL triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato. Con il D.L 127/2025 sono cambiati anche la struttura e i criteri di valutazione dell'Esame di Stato. La partecipazione attiva ai percorsi FSL contribuisce al punteggio del candidato sia attraverso la relazione scritta presentata durante il colloquio orale, sia tramite la valutazione compiuta dai tutor. Il nuovo esame di maturità considera:

- Il livello di responsabilità, autonomia e impegno maturati durante le attività FSL.
- L'acquisizione di competenze digitali, disciplinari e trasversali rilevate nel percorso.
- I contributi delle esperienze in FSL sulla maturazione personale e professionale degli studenti.

Le commissioni esaminatrici, composte da presidenti e membri esterni e interni, possono attribuire fino a tre punti aggiuntivi ai candidati più meritevoli. L'articolazione delle prove, che tengono conto anche della valutazione delle attività di formazione scuola-lavoro, rende l'esame più aderente alle reali competenze acquisite nel triennio finale di studi

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di bordo, rubriche.

Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

 Descrizione delle competenze attese

 Accertamento delle competenze di partenza

 Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni

 Verifica dei risultati nelle fasi intermedie

 Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

Al termine dell'anno scolastico il Consiglio di Classe, tenuto conto dei risultati raggiunti e delle competenze acquisite dagli studenti, procederà alla valutazione degli esiti delle attività della FSL, della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul comportamento, connesso all'attitudine e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante. Le proposte di voto dei docenti del Consiglio di Classe terranno conto di tali esiti secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti ed esplicitati nel PTOF dell'Istituto. Il Consiglio di Classe, inoltre, nella redazione del "documento del 15 maggio" illustrerà e descriverà le attività svolte nell'ambito della FSL, allegando eventuali atti e certificazioni relative a tali percorsi. Le commissioni, pertanto, terranno conto dei contenuti del documento finale durante la conduzione del colloquio. I risultati di tutte le esperienze fatte nel triennio saranno formalizzati in una certificazione finale delle competenze che farà parte integrante del curriculum dello studente, allegato al diploma finale rilasciato a conclusione dell'Esame di Stato. La certificazione valorizza gli stili di apprendimento e le vocazioni degli studenti, facilita la mobilità, ha una funzione orientativa.

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

CERTIFICAZIONE CAMBRIDGE

Il progetto punta a potenziare la lingua inglese e a preparare gli allievi al fine di ottenere la certificazione Cambridge

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate in ambito logico-matematico e linguistico, attraverso una didattica innovativa che utilizzi le nuove tecnologie digitali. Implementare e consolidare le azioni di sensibilizzazione sull'importanza dello svolgimento delle prove standardizzate INVALSI.

Traguardo

Migliorare gli esiti per colmare il gap formativo delle prove INVALSI tra le classi e rispetto agli istituti con lo stesso STATUS SOCIO-ECONOMICO - CULTURALE (ESCS).

Risultati attesi

Certificazioni Cambridge livelli B1, B1+, B2

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Aule	Aula generica

PROGETTO BIBLIOTECA ED EDUCAZIONE ALLA LETTURA

Il progetto intende supportare le tante iniziative di approfondimento culturale e potenziare la

metodologia didattica della ricerca, dare una diversa caratterizzazione e nuovi compiti alla biblioteca scolastica esistente ma inadeguata a rispondere ai bisogni formativi e ad affrontare le nuove esigenze della scuola. Il progetto prevede sia attività rivolte ai docenti sia attività volte alla partecipazione degli alunni in orario scolastico ed extrascolastico.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Utilizzo della biblioteca scolastica per approfondire le proprie conoscenze e risolvere problemi didattici come prevenzione alla dispersione scolastica. Motivare alla lettura di varie forme espressive come attività piacevole, libera e personale.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Biblioteche	Informatizzata
Aule	Magna
	Aula generica

UN BANCHETTO LETTERARIO

Il progetto nasce dall'intento di costruire competenze attraverso le potenzialità formative offerte alla letteratura dalla storia e dall'enogastronomia, affinché questi saperi si uniscano e offrano un contributo reale alla formazione culturale degli studenti, in una visione interdisciplinare e pluridisciplinare. Gli studenti, con l'aiuto dei docenti, ricercheranno testi inerenti il rapporto che i vari autori studiati nel corso dell'anno, hanno con il cibo. I testi saranno analizzati e rielaborati in articoli sugli usi e costumi dell'arte culinaria nella storia italiana per il giornalino scolastico, nonché in ricette di cucina.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate in ambito logico-matematico e linguistico, attraverso una didattica innovativa che utilizzi le nuove tecnologie digitali. Implementare e consolidare le azioni di sensibilizzazione sull'importanza dello svolgimento delle prove standardizzate INVALSI.

Traguardo

Migliorare gli esiti per colmare il gap formativo delle prove INVALSI tra le classi e rispetto agli istituti con lo stesso STATUS SOCIO-ECONOMICO - CULTURALE (ESCS).

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Sviluppo di competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica Riappropriazione del testo in una forma di riscrittura personale. Rielaborazione di ricette di cucina. Produzione di saggi su usi e costumi dell'arte culinaria nella storia italiana.

Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
Aule	Magna
	Aula generica

DALLA LETTERATURA AL CINEMA

In ambito scolastico si riconosce al cinema una preziosa funzione educativa in quanto mezzo al servizio della didattica. Il film integra e prepara la lezione non limitandosi solo a veicolare contenuti disciplinari, ma diventando occasione di incontro, di dialogo e di riflessione su i più svariati temi. A sostegno del ruolo educativo della scuola, e a supporto del curricolo di Italiano e Storia, i docenti propongono un percorso filmico dedicato a periodi storici e movimenti artistici e letterari.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate in ambito logico-matematico e linguistico, attraverso una didattica innovativa che utilizzi le nuove tecnologie digitali. Implementare e consolidare le azioni di sensibilizzazione sull'importanza dello svolgimento delle prove standardizzate INVALSI.

Traguardo

Migliorare gli esiti per colmare il gap formativo delle prove INVALSI tra le classi e rispetto agli istituti con lo stesso STATUS SOCIO-ECONOMICO - CULTURALE (ESCS).

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Potenziamento delle competenze linguistiche, acquisizione del linguaggio cinematografico, acquisizione competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica. Ampliamento e consolidamento delle conoscenze di periodi storico - letterari, autori e protagonisti della storia.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Aula generica

GIORNALE SCOLASTICO "OLTRE"

La realizzazione del giornale scolastico (cartaceo e online), anche se non rientra tra le classiche materie di studio, è un'esperienza altamente formativa. La didattica del giornale permette agli alunni di arricchirsi culturalmente, acquisire senso critico, cimentarsi nel divertente e utilissimo ruolo di "cronisti in erba", fotografi e redattori. Oltre ad essere una fonte di stimoli per gli studenti, il giornale nasce anche con l'idea di avere una ricaduta pubblicitaria per la scuola e per tutte le iniziative che la stessa propone. La partecipazione di docenti di diverse discipline fa sì che il progetto sia realizzato a livello multidisciplinare, come opportunità di confronto e crescita in un'atmosfera culturale in cui protagonisti indiscussi, accanto ai ragazzi, saranno la lettura e la scrittura.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

  prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo

studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare gli esiti nelle prove standardizzate in ambito logico-matematico e linguistico, attraverso una didattica innovativa che utilizzi le nuove tecnologie digitali. Implementare e consolidare le azioni di sensibilizzazione sull'importanza dello svolgimento delle prove standardizzate INVALSI.

Traguardo

Migliorare gli esiti per colmare il gap formativo delle prove INVALSI tra le classi e rispetto agli istituti con lo stesso STATUS SOCIO-ECONOMICO - CULTURALE (ESCS).

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica; acquisizione dei valori di solidarietà, di pari opportunità, di condivisione di problematiche giovanili territoriali ed extraterritoriali; acquisizione della pratica di scrittura quale mezzo di espressione particolare della creatività e sensibilità degli allievi; produzione testi di tipo giornalistico.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Aule	Magna
	Aula generica

MANI IN PASTA

Il progetto si basa sulla realizzazione di prodotti di 'arte bianca' da parte dagli allievi D.A. in accordo con gli insegnanti di Enogastronomia e gli assistenti tecnici di laboratorio. Si tratta di

un'iniziativa fortemente inclusiva che stimola e favorisce l'originalità, la creatività e la manualità degli allievi Diversamente Abili con P.E.I. differenziato, impegnati nella realizzazione di prodotti da cucina e di pasticceria.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Conoscere dei criteri di una sana alimentazione Rispetto delle norme igieniche Comprensione dell'importanza del lavoro nel mondo dell'"ospitalità" Saper mettere in pratica le tecniche di preparazione dei prodotti di arte bianca Comprensione del valore economico del lavoro

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	laboratorio enogastronomia
Aule	Aula generica

LA LEGALITÀ CRESCE SUI BANCHI DI SCUOLA

Il progetto prevede la realizzazione di: attività di educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva. L'intento del progetto è di trasmettere e far sperimentare ai ragazzi una serie di valori che hanno lo scopo di agevolare la nascita e lo sviluppo di "soggetti sociali" in grado di fare riferimento alle norme sociali, alle regole del vivere comune ed ai principi etici condivisi. Questi giovani saranno stimolati ad essere responsabili, a comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi pubblici, affinchè possano contribuire ad una società più giusta, divenendo punti di riferimento per la lotta alla criminalità organizzata e per il sano sviluppo del proprio territorio. Questi giovani saranno stimolati ad essere responsabili, a comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi pubblici, affinchè possano contribuire ad una società più giusta, divenendo punti di riferimento per la lotta alla criminalità organizzata e per il sano sviluppo del proprio territorio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Acquisizione del senso di cittadinanza, di giustizia e rispetto delle leggi; acquisizione di una coscienza sociale e civile di se stessi; sapersi rapportare alle istituzioni e agli altri senza pregiudizi, con rispetto e civiltà; integrazione e socializzazione dei giovani con difficoltà sociali;

partecipazione dei ragazzi alla vita territoriale.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
	laboratorio enogastronomia
	laboratorio sala bar
	laboratorio accoglienza turistica
Aule	Magna
	Aula generica

GARE/CONCORSI DI SETTORE E DI DISCIPLINA

Il progetto Gare/Concorsi di settore e di disciplina si propone di stimolare la motivazione degli alunni attraverso la partecipazione a competizioni di vario genere e di carattere professionale, sia a livello Regionale sia a livello Nazionale, atte anche alla valorizzazione delle eccellenze. Ogni anno vengono valutate le proposte di partecipazione ai diversi concorsi e viene effettuata una scelta legata a quelle meglio aderenti al piano dell'Offerta Formativa della scuola.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

  valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le

organizzazioni del terzo settore e le imprese

- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Valorizzazione delle eccellenze Verifica delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite e dei livelli professionali e culturali raggiunti in relazione ai curricoli Scambio di esperienze tra realtà socioculturali diverse Diffusione sul territorio di una immagine dell'istruzione adeguata alle nuove realtà emergenti in campo nazionale ed europeo Approccio puntuale ad un sistema integrato scuola-formazione

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
	laboratorio enogastronomia
	laboratorio sala bar
	laboratorio accoglienza turistica
Aule	Magna
	Aula generica

PROGETTO SCUOLA SPECIAL OLYMPICS ITALIA (INCLUSIONE ED INTEGRAZIONE DEGLI STUDENTI CON DISABILITÀ INTELLETTIVA ATTRAVERSO L'ATTIVITÀ

MOTORIA E SPORTIVA)

Special Olympics è un programma internazionale di allenamenti e competizioni per persone con disabilità intellettiva che, attraverso questa proposta, possono vivere quotidianamente momenti di sport e manifestazioni in cui giocare e sperimentare nuove discipline, inserito nel PTOF, dopo l'approvazione del Collegio Docenti. Special Olympics è un movimento globale di allenamenti e competizioni per persone con disabilità intellettiva che, attraverso questa proposta, possono vivere quotidianamente momenti di sport e manifestazioni in cui liberare la gioia di fare sport e sperimentare nuove discipline. Special Olympics sta cambiando la vita delle persone con disabilità intellettive appianando l'ingiustizia globale, l'isolamento, l'intolleranza e l'inattività che devono affrontare. Le proposte di Special Olympics: • Sport educativo: propone una formazione sportiva educativa e competizioni di alta qualità in un'ottica di cultura inclusiva che sottolinea, sia l'eccellenza atletica, sia l'attenzione a chi ha minori abilità, prende in seria considerazione la salute e valorizza la realizzazione personale. • Salute degli Atleti: promuove il benessere complessivo delle persone con disabilità intellettiva attraverso la pratica sportiva continuativa ed i Programmi Salute che garantiscono screening gratuiti all'interno degli eventi e in altre sedi. • Educazione ai valori: fornisce ai giovani e gli adulti di strumenti efficaci per realizzarsi nello sport, nella scuola e nelle comunità al fine di consolidare amicizie, di produrre un atteggiamento positivo e un cambiamento comportamentale di accettazione verso le persone con disabilità intellettive rafforzando la rete sociale. Gli indubbi benefici dello sport e dell'attività motoria, diventano con Special Olympics accessibili per tutti, il fine ultimo non è la esasperazione della performance sportiva ma, l'utilizzo dell'attività motoria per il miglioramento delle autonomie e delle condizioni di vita delle persone con disabilità intellettiva e le loro famiglie, ponendoli nelle condizioni di ottenere le giuste occasioni di gratificazione e riconoscimento sociale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della

ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Risultati attesi

L'obiettivo finale è quello di promuovere il benessere degli studenti con disabilità attraverso la pratica sportiva. Educazione ai valori: fornire strumenti per realizzarsi nello sport e nella scuola al fine di consolidare amicizie , promuovere un atteggiamento positivo e un cambiamento comportamentale di accettazione verso gli studenti con disabilità rafforzando la rete sociale.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
Strutture sportive	Palestra

UNICEF: I DIRITTI DEI MINORI

L'UNICEF, Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia, ha il mandato di promuovere la conoscenza e l'attuazione della Convenzione sui Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza, approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unte il 20 novembre 1989 e ratificata dallo Stato Italiano il 27 maggio 1991. Per adempiere a questo mandato l'UNICEF si rivolge in ogni contesto alle istituzioni, alla società civile, alle bambine, ai bambini, alle e agli adolescenti, con l'obiettivo di costruire alleanze e reti solidali capaci di attivare processi di trasformazione, anche in riferimento ai modelli culturali e ai paradigmi educativi. In questo ambito si inserisce il Progetto Scuola Amica delle bambine, dei bambini e degli adolescenti, per sostenere ed accompagnare gli adulti con responsabilità educative nel creare ambienti di apprendimento rispettosi dei diritti di ogni alunna e alunno. Con queste finalità il Progetto propone approccio, metodologie, percorsi laboratoriali e attività orientati a garantire a bambini e ragazzi le condizioni per costruire la consapevolezza di sé e degli altri, l'autostima, l'empatia, la capacità di collaborare e il senso critico. Vengono suggerite esperienze centrate sulle relazioni, in cui l'esercizio dei diritti si coniuga con l'assunzione di responsabilità e la costruzione delle competenze trasversali. Si offrono, inoltre, strumenti per l'analisi e la valutazione degli specifici contesti scolastici, facilitando l'individuazione delle aree di fragilità e delle strategie efficaci per affrontare le difficoltà educative con un approccio basato sui diritti e child oriented. Il progetto prevede l'adozione di una pigotta UNICEF, al costo di 20 euro per l'acquisto di un kit salvavita. La pigotta rappresenterà il nostro istituto (La nostra chef pigotta).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

Garantire ai ragazzi le condizioni per costruire la consapevolezza di sé e degli altri, l'autostima, l'empatia, la capacità di collaborare e il senso critico. Creare ambienti di apprendimento rispettosi dei diritti di ogni alunna e alunno.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna

PROGETTO PONTE "VIENI VIA CON ME"

Il progetto si configura come un percorso di orientamento attivo e continuità educativa rivolto agli studenti della scuola secondaria di primo grado che hanno scelto di iscriversi all'istituto Alberghiero.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Riduzione dell'abbandono scolastico nel primo anno; Maggiore consapevolezza della scelta formativa; Acquisizione di competenze base spendibili nel percorso di studi; Miglioramento del clima relazionale e senso di appartenenza; Rafforzamento del legame scuola-famiglia-territorio

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Aule	Magna
	Aula generica

NONTISCORDARDIME'

Rimboccarsi le maniche e trasformare le aule, i corridoi, le sale comuni e gli ambienti esterni in luoghi accoglienti e confortevoli. Un'occasione da non perdere per piantare nuovi fiori, inaugurare un orto scolastico, organizzare perbene la raccolta differenziata dei rifiuti. Un'occasione per tutta la comunità scolastica, dai docenti agli studenti e ai genitori, per fare della scuola la "propria" scuola.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo

tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

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

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Potenziare le capacità di collaborazione e rafforzare le competenze di cittadinanza attiva.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

SOCI@LMORO

Obiettivi principali del progetto sono i seguenti: dotare gli alunni degli strumenti necessari per affrontare in modo positivo le sfide e le opportunità che il mondo digitale propone (fotografia, app, ecc...); individuare alunni con competenze digitali e fotografiche.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Acquisizione di competenze specifiche. Potenziamento delle competenze digitali, sociali e civiche. Attivazione collaborazioni esterne, costruzione di reti di soggetti partner.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Aule	Magna
	Aula generica

RIANIMIAMO LA SCUOLA

Corso di rianimazione cardiopolmonare abilitante all'uso del defibrillatore con insegnamento di tecniche di disostruzione da corpo estraneo per adulti, bambini e lattanti. Geolocalizzazione DAE

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Acquisizione di competenze specifiche . Potenziamento delle competenze di cittadinanza attiva. Nozioni base di primo soccorso.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Aula generica
Strutture sportive	Palestra

IL VOLONTARIATO

Il progetto mira alla conoscenza delle diverse forme di volontariato.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Conoscere le Associazioni di volontariato presenti sul territorio. Rispettare le regole della convivenza civile.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Aula generica

ECONOMICAMENTE METTI IN CAMPO IL TUO FUTURO

Percorso di educazione finanziaria

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Conoscenza dei diversi strumenti finanziari

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna

Aula generica

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Percorso formativo inclusivo che coinvolge studenti diversamente abili e normodotati dell'istituto in attività pratiche presso aziende agricole convenzionate con Confagricoltura. L'iniziativa integra la filiera produttiva agricola con quella della ristorazione, promuovendo l'inclusione sociale attraverso il lavoro collaborativo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli

alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Maggiore consapevolezza sui temi della sostenibilità. Acquisizione di competenze pratiche. Sviluppo di comportamenti responsabili verso l'ambiente. Miglioramento delle competenze collaborative. Sensibilizzazione dell'intera comunità educativa. Promozione di buone pratiche ambientali nell'Istituto. Rafforzamento dell'identità della scuola come istituzione attenta alla sostenibilità. Creazione di reti di collaborazione con enti esterni. Coinvolgimento, come ricaduta indiretta, delle famiglie nelle pratiche sostenibili. Contributo alla crescita della coscienza ambientale locale. Contributo alla promozione dei prodotti tipici locali e degli enti rappresentativi.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	laboratorio enogastronomia
	laboratorio sala bar
	laboratorio accoglienza turistica
Aule	Magna
	Aula generica

GREEN GAME ED ECO-DETECTIVE: IL MISTERO DEL CONTENITORE GIUSTO

Il progetti aderisce all'iniziativa Greem Game Digital promossa dai Consorzi nazionali per la raccolta, il riciclo e il recupero dei materiali d'imballaggio in collaborazione con Peaktime, per offrire agli studenti un'esperienza formativa all'avanguardia nel campo dell'educazione ambientale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero

computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita

culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Maggiore consapevolezza sui temi della sostenibilità. Acquisizione di competenze pratiche nella raccolta differenziata. Sviluppo di comportamenti responsabili verso l'ambiente. Miglioramento delle competenze collaborative. Sensibilizzazione dell'intera comunità educativa. Promozione di buone pratiche ambientali nell'Istituto. Rafforzamento dell'identità della scuola come istituzione attenta alla sostenibilità. Creazione di reti di collaborazione con enti esterni. Coinvolgimento, come ricaduta indiretta, delle famiglie nelle pratiche sostenibili. Contributo alla crescita della coscienza ambientale locale.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Aule	Magna
	Aula generica

BULLISMO E AMICIZIA AI TEMPI DELLO SMARTPHONE

Percorso di sensibilizzazione sulla tematica del bullismo per docenti, alunni e genitori

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Potenziamento delle competenze sociali e civiche. Aumento dell'autostima e della motivazione degli alunni. Consolidamento delle capacità di comunicazione degli studenti tra pari e con gli adulti. Promozione di una cultura scolastica basata sui valori della democrazia e della solidarietà.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Aule	Magna
	Aula generica

EQUILIBRIO OMEOSTATICO – SVILUPPO SOSTENIBILE - BIOSFERA

Il progetto mira all'acquisizione dei concetti fondamentali dell'anatomia umana.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Consapevolezza della necessità della sostenibilità ambientale anche ai fini di un equilibrio omeostatico corporeo. Sviluppo e implementazione delle proprie abitudini in campo alimentare e nel rispetto dell'ambiente.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Aula generica

LA COSTITUZIONE ITALIANA QUALE ATTO STORICO GARANTE DELLA DEMOCRAZIA, DELL'UGUAGLIANZA E DELLA LEGALITÀ

Percorso di conoscenza e approfondimento della Costituzione italiana, dello Stato e delle

principali istituzioni, italiane, europee e internazionali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Buon livello di maturazione degli studenti coinvolti sul piano dello sviluppo e dell'integrazione di diverse componenti, prima fra tutte quella relativa ad una maggiore capacità di lettura del reale, di confronto delle idee, di consapevolezza delle proprie responsabilità di uomo e di cittadino.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica

PROFESSIONALITÀ IN CUCINA: ESPERIENZA, SOSTENIBILITÀ E CITTADINANZA ATTIVA

Percorso di FSL che si propone di offrire agli studenti un'esperienza formativa qualificante

presso aziende ristorative del territorio, integrando competenze professionali specifiche con competenze trasversali di educazione civica.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

Migliorare il successo scolastico nelle classi utilizzando strategie connesse con la didattica orientativa e laboratoriale. Ridurre la dispersione scolastica, implicita ed esplicita, potenziando le competenze di base. Riequilibrare il gap culturale tra gli alunni di provenienze diverse.

Traguardo

Ridurre gli esiti negativi rispetto all'anno scolastico precedente.

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare le competenze chiave europee, per accompagnare gli studenti in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e produttivo un progetto di vita culturale e professionale.

Traguardo

Implementare l'acquisizione di competenze orientanti alla realizzazione personale, allo sviluppo professionale e ad una efficace partecipazione sociale.

Risultati attesi

Consolidamento delle competenze tecnico - professionali del proprio indirizzo. Sviluppare competenze trasversali spendibili nel mondo del lavoro. Consapevolezza dell'importanza della sostenibilità, della legalità e della cittadinanza attiva. Creazione di un portfolio di esperienze

significative. Comprensione del valore etico della professione ristorativa.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	laboratorio enogastronomia
	laboratorio sala bar
	laboratorio accoglienza turistica
Aule	Aula generica

Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

"A. MORO" MONTESARCHIO - BNRC026019
I.P. "A. MORO" CORSO SERALE - BNRC02650N
MORO MONTESARCHIO - SEDE CARCERARIA - BNRH02601E

Criteri di valutazione comuni

IN SEDE DI COLLEGIO DEI DOCENTI SI SONO STABILITI I CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI COME DA ALLEGATO

Allegato:

CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI A.S. 2025-26.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

LA VALUTAZIONE SCATURISCE DALLA MEDIA DEI VOTI CONSEGUITI DALL'ALLIEVO IN OGNUNA DELLE ATTIVITA' PROPOSTE DAI DOCENTI DELLE DIVERSE DISCIPLINE COINVOLTE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Allegato:

Griglia Ed.Civica IIS Aldo Moro.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

I CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO SONO STATI STABILITI IN SEDE DI COLLEUO DEI DOCENTI SECONDO LA TABELLA ALLEGATA

Allegato:

GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

OTTENERE UNA VALUTAZIONE SUFFIECIENTE IN TUTTE LE DISCIPLINE DI STUDIO, COMPRESO L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA, E NEL COMPORTAMENTO

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

OTTENERE UNA VALUTAZIONE SUFFIECIENTE IN TUTTE LE DISCIPLINE DI STUDIO, COMPRESO L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA, E NEL COMPORTAMENTO

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

I CRITERI SONO STATI STABILITI DAL COLLEGIO DOCENTI SECONDO LA TABELLA ALLEGATA

Allegato:

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO.pdf

Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:
Vengono realizzati percorsi laboratoriali integrati per alunni con bisogni educativi speciali (DA) e normodotati, volti a favorire autonomia personale e sociale, oltre che inclusione. I percorsi didattici individualizzati sono ben strutturati in base ai diversi bisogni educativi, con obiettivi chiari e definiti. Si garantisce una collaborazione costante con l'equipe multidisciplinare della ASL di zona, con almeno due incontri annuali e canale comunicativo sempre aperto. I progetti di FSL per alunni DA sono sviluppati in collaborazione con enti territoriali. La didattica laboratoriale è consolidata anche per alunni con difficoltà di apprendimento, con buona ricaduta sugli altri studenti. Sono inoltre realizzate progettualità di potenziamento per gli alunni più capaci, ad esempio attraverso la partecipazione a concorsi professionali. Sono previsti interventi di recupero in itinere e programmati per le materie di base.
Punti di debolezza:
Si rende necessario rafforzare la collaborazione tra tutte le componenti scolastiche per monitorare in modo sistematico le situazioni difficili, garantendo un intervento tempestivo e mirato. Va, poi, migliorata la partecipazione delle famiglie, degli enti e delle associazioni locali al dialogo educativo, per favorire un coinvolgimento più attivo e condiviso. Infine, è importante incrementare le buone pratiche laboratoriali, con particolare attenzione alla personalizzazione dei percorsi di apprendimento, in modo da rispondere in maniera più efficace ai bisogni degli studenti e sostenere al meglio le loro potenzialità.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno

Personale ATA
Specialisti ASL
Famiglie

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Uno dei genitori, o chi esercita la potestà genitoriale, deve presentare all'atto dell'iscrizione scolastica, la documentazione rilasciata dal Servizio Sanitario Nazionale/Commissione Medica INPS (il verbale di accertamento della disabilità previsto dalla Legge 104/92 con l'eventuale specificazione della gravità) e la Diagnosi Funzionale o profilo di funzionamento. La scuola prende in carico l'alunno con disabilità ed in seguito ad un periodo di osservazione, convoca il GLO (Gruppo di lavoro Operativo) , composto da: Dirigente scolastico o un suo delegato, dalle figure referenti dell'area inclusione, dai componenti dell'Unità Multidisciplinare dell'ASL, dai docenti curriculari e dal docente di sostegno della classe, dai genitori, da un esperto dell'associazione di cui eventualmente fanno parte i genitori, da eventuali operatori per l'assistenza di base e/o specialistica, con il compito di redigere il PEI - Piano Educativo Individualizzato. Per consentire la stesura, l'aggiornamento e la verifica degli interventi sono calendarizzati almeno due incontri per ogni alunno durante l'anno scolastico. Dallo scorso anno scolastico, la scuola ha adottato un piano educativo su base ICF, cioè improntato sulla classificazione internazionale del funzionamento, della disabilità e della salute, che superando un approccio focalizzato sul deficit, accoglie il modello sociale della disabilità, passando così da una prospettiva sanitaria ad un modello bio- psico-sociale.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Dirigente scolastico, Equipe multidisciplinare dell'Asl di competenza, famiglie ed esperti di fiducia delle stesse, consiglio di classe, docente di sostegno, Operatori per l'assistenza specialistica, studente.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Le famiglie, in quanto soggetti corresponsabili del percorso educativo-didattico, saranno coinvolte attivamente sia nella fase di progettazione che in quella di realizzazione degli interventi inclusivi attraverso: la condivisione delle scelte effettuate il coinvolgimento nella redazione dei PEI e dei PDP. I genitori verranno accolti ed ascoltati nel confronto con il docente coordinatore di classe e con la funzione strumentale per l'inclusione, per condividere interventi e strategie nella redazione del PEI e del PDP. A partire dal secondo biennio l'istituto pianifica interventi di orientamento allo scopo di informare le famiglie circa percorsi di uscita dal circuito d'istruzione per favorire l'ingresso degli studenti con Bes nel mondo del lavoro

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti di sostegno	Percorsi antidispersione PNRR
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)	Percorsi antidispersione PNRR
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Associazioni di riferimento	Progetti territoriali integrati
Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti a livello di reti di scuole

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

Tutti gli alunni con bisogni educativi speciali hanno diritto ad uno specifico piano di apprendimento individualizzato, che prevede criteri di valutazione specificamente modulati sul percorso progettato. Tali sono: il Piano educativo Individualizzato ex art. 12 c. 5 L 104/92 a favore degli alunni con disabilità ed il Piano didattico personalizzato per tutti gli altri alunni BES. In entrambi i casi la valutazione, in quanto strumento utile a monitorare l'efficacia della didattica, sarà fatta tenendo conto degli obiettivi indicati nei singoli piani. Saranno utilizzate metodologie e strategie didattiche funzionali all'inclusione ed al successo formativo della persona con tutoring, attività laboratoriali (learning by doing) e per piccoli gruppi (cooperative learning), attività individualizzate (mastery learning), oltre agli strumenti compensativi e dispensativi previsti dalla L 170/2010, con pieno rispetto dei tempi di apprendimento. Tutti gli obiettivi di inclusività partiranno dai seguenti presupposti: Attenzione alla formazione delle classi; Rispetto della continuità didattica; Rapporti costanti con i servizi socio-sanitari; Costante collaborazione con le famiglie. Nel corso dell'anno

scolastico sono attivate azioni di rilevazione, monitoraggio e valutazione del grado di inclusività della scuola per accrescere la consapevolezza dell'intera comunità scolastica sulla centralità e sulla trasversalità dei processi inclusivi, in relazione alla qualità dei risultati educativi. Da tali azioni si desumeranno indicatori realistici sui quali fondare piani di miglioramento organizzativo e culturale.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Il percorso di orientamento è articolato attraverso un "Orientamento formativo" ed un "Orientamento lavorativo". Con orientamento formativo si intende un percorso di conoscenza di sé, mediante il quale l'alunno scopra e valorizzi le proprie attitudini e gli interessi sui quali fondare scelte più consapevoli e consone alla propria personalità, anche attraverso un riorientamento. Con orientamento lavorativo (professionale) si definisce un percorso di conoscenza del mondo esterno alla scuola frequentata, con particolare riferimento al mercato del lavoro e ai percorsi di formazione post-scolastici (corsi di specializzazione, università, corsi di formazione professionale). Entrambi i percorsi devono essere supportati da una programmazione del Consiglio di classe costituendo dei momenti di una più generale "didattica orientativa" da assumere come modello significativo nell'attività didattica curricolare. Notevole sarà il supporto offerto - a partire da quest'anno-dalle figure del tutor per l'orientamento ex DM n.63 del 5 Aprile 2023. Orientamento Formativo OBIETTIVI: • Acquisire autonomia nelle scelte • Acquisire strategie per una migliore conoscenza di sé •Acquisire potenziare capacità critiche • Valutare le risorse personali e le motivazioni verso scelte future • Conoscere se stessi, i propri punti di forza e di debolezza (attitudini, interessi professionali e culturali) • Costruire relazioni umane più collaborative e produttive nel gruppo classe • Combattere il fenomeno della dispersione scolastica ATTIVITA': • Lettura e discussione di avvenimenti per sviluppare la capacità di analisi di fenomeni sociali e politici • Libere discussioni incentrate sulla espressione di esperienze personali e di vita • Lettura di testi e rielaborazione sulla conoscenza di sé e sulle problematiche dell'età adolescenziale. • Programmazione di interventi di sostegno o percorsi individualizzati per gli alunni a rischio di dispersione • Socializzare le informazioni, attivare occasioni di cooperazione fra insegnanti e famiglie Orientamento professionale OBIETTIVI: •Rendere gli alunni protagonisti delle scelte che li riguardano, sia in ambito scolastico che lavorativo • Preparare gli alunni alla formulazione di un curriculum vitae •Conoscere gli aspetti socio-economici della provincia di Benevento (Centro per l'Impiego) e le istituzioni che li regolano • Conoscere gli aspetti normativi del mercato del lavoro nelle diverse componenti e l'offerta esistente • Consolidare negli studenti abilità decisionali • Verificare la validità e attuabilità del proprio progetto di scelta • Imparare a

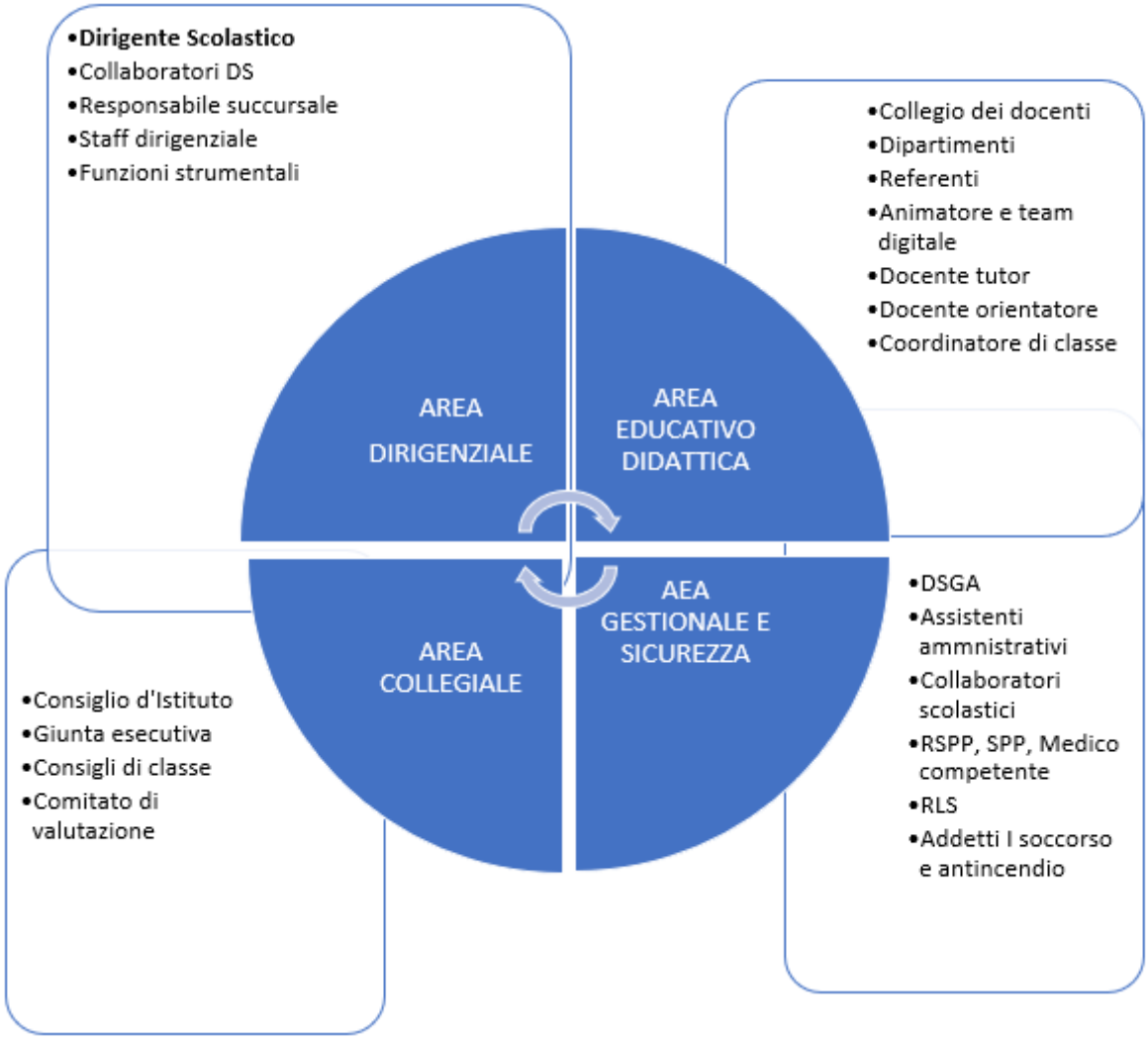
fronteggiare le difficoltà connesse alla scelta • Favorire gli incontri e gli scambi con le diverse realtà territoriali (enti, aziende) ATTIVITA' • Incontri con esperti del mercato del lavoro e della formazione professionale • Consultazione di repertori sulle professioni on line (per valutare le tendenze occupazionali) • Approfondimenti curricolari delle discipline di indirizzo • Far conoscere agli studenti il mercato del lavoro, con particolare relazione al territorio e alle figure professionali di riferimento per gli indirizzi di studio presenti in Istituto • Far conoscere agli studenti l'offerta formativa delle Università, con particolare riferimento a quelle presenti sul territorio provinciale e regionale, nonché all'offerta dei corsi non universitari di formazione post-diploma • Fornire repertori sulle professioni e sulle offerte formative a livello universitario • Incontri con ex studenti della nostra scuola inseriti nel mondo del lavoro o iscritti a vari corsi universitari • Visite guidate e Stage aziendali • Discussioni sulle dinamiche del mondo del lavoro con l'intervento di esperti esterni e di psicologi del lavoro, sociologi, esperti del mercato del lavoro Stesura del "Capolavoro".

Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività di cooperative learning
- Attività laboratoriali integrate
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Peer tutoring
- Mentoring

Aspetti generali

Scelte organizzative



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	-Svolgimento dei compiti del D.S., in tutti i casi in cui non è fisicamente presente e sostituzione in caso di assenza per impegni istituzionali, malattia, ferie, permessi con delega alla firma degli atti che rivestono carattere d'urgenza, al fine di garantire la necessaria celerità alla conclusione dei procedimenti amministrativi che riguardano il regolare funzionamento dell'istituto. -Generale confronto e relazione, in nome e per conto del D.S., con l'utenza e con il personale per ogni questione inerente le attività scolastiche. Coordinamento delle attività di staff, nel rispetto della autonomia decisionale degli altri docenti; redazione dell'orario di servizio dei docenti in base alle direttive del Dirigente Scolastico e dei criteri emersi nelle sedi collegiali preposte. Coordinamento organizzazione di eventi e manifestazioni, anche in collaborazione con strutture esterne e coordinamento relativo alla partecipazione a concorsi e gare. -Modifiche e riadattamento temporaneo dell'orario delle lezioni, per fare fronte ad ogni esigenza connessa alle primarie necessità di vigilanza sugli alunni e di erogazione, senza interruzione,	2

del servizio scolastico; in caso di necessità, gli alunni delle classi senza docente devono essere accorpati alle altre classi. -Coordinamento della progettazione europea. -Predisposizione modulistica interna. -Controllo del rispetto del Regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc.). Coordinamento percorsi IeFP e PCTO. Vigilanza sull'andamento generale del servizio, con obbligo di riferire qualunque fatto o circostanza che possa, a suo parere, pregiudicare un regolare svolgimento dello stesso. -Sostituzione dei docenti assenti su apposito registro secondo i criteri stabiliti dal collegio dei docenti. -Collaborazione inoltre per: le attività di orientamento l'organizzazione dei corsi di recupero/potenziamento allievi il controllo della pulizia dei locali scolastici e alle attività di supporto all'organizzazione didattica. Collaboratore DS 2 -Svolgimento dei compiti del D.S., in tutti i casi in cui non è fisicamente presente e sostituzione in caso di assenza per impegni istituzionali, malattia, ferie, permessi con delega alla firma degli atti che rivestono carattere d'urgenza, al fine di garantire la necessaria celerità alla conclusione dei procedimenti amministrativi che riguardano il regolare funzionamento dell'istituto. -Generale confronto e relazione, in mio nome e per mio conto, con l'utenza e con il personale per ogni questione inerente le attività scolastiche. Coordinamento tutela della privacy (adempimenti D.Lgs.196/2003). -Redazione del verbale del Collegio dei docenti. -Controllo firme docenti alle attività collegiali programmate. -

	Monitoraggio assenze allievi e rapporti con le famiglie. -Monitoraggio infortuni. -Registrazione dei permessi brevi dei docenti su apposito registro e disposizione dei recuperi entro due mesi. -Sostituzione dei docenti assenti, in collaborazione con l'altro collaboratore del DS, su apposito registro secondo i criteri stabiliti dal collegio dei docenti. -Coordinamento attività di potenziamento dell'offerta formativa. -Vigilanza sull'andamento generale del servizio, con obbligo di riferire qualunque fatto o circostanza che possa, a suo parere, pregiudicare un regolare svolgimento dello stesso. - Collaborazione inoltre per: le attività di orientamento l'organizzazione di eventi e manifestazioni rapporti con le altre istituzioni scolastiche , Enti e imprese anche per i percorsi IeFP e PCTO.	
Funzione strumentale	Area 1 - Gestione del Piano dell'Offerta Formativa: Revisiona e aggiorna il PTOF e ne cura le fasi di monitoraggio e verifica. Predispone il documento di sintesi per le famiglie. Coordina la progettazione curricolare ed extracurricolare; aggiorna e condivide la relativa modulistica (piani di lavoro annuali, progetti, relazioni...). Coordina le prove di ingresso degli allievi e le prove di verifica in itinere. Effettua il monitoraggio dei progetti nel corso dell'anno e ne documenta l'iter. Tabula i progetti di ampliamento dell'offerta formativa presentati dai docenti. Apporta azioni di miglioramento in rapporto alle esigenze dell'utenza in sinergia con i Dipartimenti e le altre Funzioni strumentali. Potenzia i rapporti scuola-famiglia-territorio. Partecipa alle riunioni	5

di Staff. Revisiona e aggiorna il RAV e il Piano di Miglioramento. Partecipa alla compilazione della rendicontazione sociale. Area 2 - Sostegno al lavoro docente e servizi per gli studenti : INVALSI - Fornisce supporto ai docenti nell'utilizzo di nuove metodologie didattiche specifiche per l'istruzione professionale. Assiste i colleghi nell'integrazione delle tecnologie digitali nella didattica (piattaforma e-learning, software specifici del settore). Coordina la formazione interna del personale docente. Supporta i docenti neoassunti e supplenti nell'inserimento nell'istituto. Facilita il lavoro dei dipartimenti disciplinari e dei consigli di classe. Coordina la programmazione didattica interdisciplinare. Rileva i bisogni formativi del Corpo Docente. Monitora il piano di formazione degli ATA. Organizza corsi di aggiornamento specifici per il settore alberghiero e non. Facilita lo scambio di buone pratiche tra docenti. Organizza e coordina corsi di recupero. Organizza la somministrazione delle prove Invalsi per le classi coinvolte. Coordina la formazione dei docenti somministratori e osservatori. Supervisiona il rispetto dei protocolli di sicurezza delle prove. Analizza i risultati delle prove Invalsi dell'Istituto. Elabora report comparativi con dati nazionali e territoriali. Presenta i dati al collegio docenti agli organi collegiali. Coordina eventuali prove suppletive o recuperi. Redige relazione finale sulle attività. Gestisce la raccolta dati per l'autovalutazione di istituto. Collabora alla stesura del Piano di Miglioramento. Collabora con le altre funzioni strumentali. Facilita la condivisione di risorse in materiali didattici.

Supportare il lavoro dei docenti nella predisposizione delle attività di progettazione curricolare ed extracurriculare. Partecipa alle riunioni di Staff. Partecipa alla revisione ed aggiornamento del RAV e del Piano di Miglioramento. AREA 3 - Organizzazione eventi di settore ed orientativi: Progetta e organizza eventi legati al settore alberghiero (cene didattiche showcooking degustazioni presentazioni di tipici) e agli altri indirizzi. Coordina manifestazioni e concorsi di settore sia interni che esterni. Gestisce la partecipazione della scuola ad eventi di settore per ogni indirizzo valorizzando le iniziative del territorio. Organizza conferenze con Professionisti del settore. Coordina il personale coinvolto negli eventi. Organizza open day e laboratori dimostrativi per studenti delle scuole secondarie di primo grado. Si coordina con le scuole del territorio per attività di orientamento. Pianifica giornate di scuola aperta con degustazioni e dimostrazioni pratiche. Organizza incontri con rappresentanti di istituti alberghieri superiori, università, ITS, ed altre istituzioni scolastiche. Coordina stage informativi e tirocini presso strutture del settore. Facilita l'incontro con aziende per opportunità lavorative. Organizza Carrier Day specifici per il settore enogastronomico di sala/bar e turistico. Redige relazioni sulle attività svolte. Gestisce la documentazione amministrativa degli eventi. Collabora con la dirigenza della valutazione dell'efficacia delle attività. Coordina con altri docenti per integrare gli eventi nella programmazione didattica. Collabora con le altre

funzioni strumentali della scuola in special modo con la funzione strumentale area 5 (PCTO e uscite didattiche). Partecipa alle riunioni di Staff. Partecipa alla revisione ed aggiornamento del RAV e del Piano di Miglioramento. Area 4 - Inclusione e benessere a scuola: Monitora l'andamento scolastico e le assenze degli studenti a rischio. Attiva protocolli di intervento precoce per situazioni critiche in collaborazione con il Glee ed il Glo. Coordina progetti ponte per facilitare il passaggio dalle scuole secondarie di primo. Gestisce percorsi personalizzati per studenti con frequenze irregolari. Coordina la redazione implementazione e verifica dei PEI (piani educativi ed individualizzati). Facilita la collaborazione tra docenti di sostegno curricolari e operatori specializzati. Supervisiona la stesura dei PDP (piani didattici personalizzati). Organizza l'accoglienza di studenti stranieri. Facilita l'integrazione sociale la partecipazione alle attività scolastiche. Organizza attività che favoriscano l'aggregazione. Si interfaccia con ASL servizi sociali e enti territoriali. Coordina chip multidisciplinari (neuropsichiatri, psicologi e assistenti sociali). Gestisce rapporti con le famiglie in situazioni complesse. Gestisce la documentazione relativa agli studenti con BES (nel rispetto della privacy). Redige le relazioni per la dirigenza e gli organi collegiali. Aggiorna il piano annuale per l'inclusività (PAI). Facilita lo scambio di buone pratiche con altre scuole. Monitora gli alunni con bisogni educativi speciali e coordina le operazioni di inserimento nei gruppi classe. Promuove il coordinamento e la verbalizzazione degli incontri con l'equipe

multidisciplinare della Asl e gli operatori scolastici e cura l'archiviazione tempestiva del materiale raccolto ed elaborato. coordinamento per l'aggiornamento della modulistica per la redazione dei PEI e dei PDP. Partecipa alle riunioni di Staff. Partecipa alla revisione ed aggiornamento del RAV e del Piano di Miglioramento. Area 5 - PCTO ed uscite didattiche: Progetta e coordina percorsi PCTO coerenti con gli indirizzi di studio (enogastronomia - sala bar - accoglienza turistica). Definisce obiettivi formativi e competenze trasversali da sviluppare. Elabora il Monte Ore triennale di PCTO (minimo 210 ore). Crea percorsi differenziati per studenti con BES e disabilità. Individua aziende del settore alberghiero (ristoranti, hotel, agriturismi). Mantiene e aggiorna il database delle aziende partner. Gestisce la documentazione relativa a convenzioni e assicurazioni e autorizzazioni. Coordina i tutor scolastici e facilita il rapporto con i tutor aziendali. Monitora l'andamento dei tirocini di stage e risolvere eventuali criticità. Gestisce la certificazione delle competenze trasversali. Integra la valutazione PCTO nella valutazione scolastica complessiva, rapportandosi con i consigli di classe. Elabora il piano annuale delle uscite didattiche in coordinamento con i consigli di classe. Pianifica visite a fiere del settore (per esempio Vinitaly, Cibus TTG Travel Experience) ed organizza visite a stabilimenti di produzione alimentare, cantine, oleifici... Programma viaggi d'istruzione tematici (es. regioni enogastronomiche italiane ed europee) e non. Gestisce la raccolta delle

	autorizzazioni dei genitori. Verifica coperture assicurative per attività fuori sede. Gestisce aspetti economici ed acquisisce preventivi. Organizza stage all'estero in strutture ricettive. Coordina percorsi di orientamento verso ITS e Università del settore e non. Redige relazioni finale sui PCTO svolti. Monitora l'efficacia dei percorsi attraverso questionari di gradimento. Si Coordina con tutte le funzioni strumentali in special modo con la funzione strumentale Area 3 “Eventi di settore ed orientativi”. Aggiorna la piattaforma dell'alternanza scuola-lavoro. Predispone le schede riepilogative dei percorsi di PCTO e il materiale per gli esami di stato. Partecipa alle riunioni di Staff. Partecipa alla revisione ed aggiornamento del RAV e del Piano di Miglioramento.	
Capodipartimento	Garantisce, all'interno della stessa area disciplinare, omogeneità di scelte metodologico didattiche e di procedure sollecitando il più ampio dibattito fra i docenti e impegnando tutto il gruppo alla ricerca di proposte, elaborazioni, soluzioni unitarie in ordine a: - progettazione di moduli disciplinari o percorsi pluridisciplinari; - iniziative di promozione dell’innovazione metodologico- didattica - individuazione degli obiettivi propri della disciplina per le varie classi, e della loro interrelazione con gli obiettivi educativi generali; - individuazione dei criteri e dei metodi di valutazione degli alunni, per classi parallele; - definizione delle competenze disciplinari a cui ogni docente della materia si dovrà scrupolosamente attenere; - individuazione di soluzioni unitarie per l’adozione dei libri di testo. Promuove l’intesa fra	5

	i docenti della medesima disciplina per la stesura di prove comuni da sottoporre agli alunni e per la verifica incrociata dei risultati. Promuove fra i colleghi il più ampio scambio di informazioni e di riflessioni su iniziative di aggiornamento, pubblicazioni recenti, sviluppi della ricerca metodologico –didattica inerente le discipline impartite. Costituisce il punto di riferimento per le informazioni relative a proposte culturali della scuola-bandi di concorso iniziative proposte da altre istituzioni-partecipazione alle attività connesse con visite – scambi – lezioni sul posto . Cura la raccolta e l'archiviazione dei materiali didattici da conservare per l'attività degli anni successivi, in apposite carpette.	
Responsabile di laboratorio	Coordina le attività di tutti i settori. Verifica che siano rispettate le procedure previste nel piano HACCP. Verifica la sicurezza delle apparecchiature di laboratorio e segnala tempestivamente al DS ogni rischio. Collaborare alla programmazione di moduli formativi. Monitorare le attività. Promuove gare e concorsi	1
Animatore digitale	Promuove le seguenti azioni: coordinamento con le figure di sistema e con gli operatori tecnici; ambienti di apprendimento per la didattica digitale integrata; ammodernamento del sito internet della scuola, anche attraverso l'inserimento in evidenza delle priorità del PNSD; registri elettronici e archivi cloud; acquisti e fndraising; sicurezza dei dati e privacy; cittadinanza digitale; educazione ai media e ai social network; e-Safety; qualità dell'informazione, copyright e privacy;	1

	costruzione di curricola digitali e per il digitale; sviluppo del pensiero computazionale; coding; risorse educative aperte (OER) e costruzione di contenuti digitali; collaborazione e comunicazione in rete: dalle piattaforme digitali scolastiche alle comunità virtuali di pratica e di ricerca; coordinamento delle iniziative digitali per l'inclusione; alternanza scuola lavoro per l'impresa digitale; modelli di lavoro in team e di coinvolgimento della comunità (famiglie, associazioni, ecc.); partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali; documentazione e gallery del pnsd; utilizzo dati (anche invalsi, valutazione, costruzione di questionari) e rendicontazione sociale (monitoraggi).	
Team digitale	Promuove le seguenti azioni: coordinamento con le figure di sistema e con gli operatori tecnici; ambienti di apprendimento per la didattica digitale integrata; ammodernamento del sito internet della scuola, anche attraverso l'inserimento in evidenza delle priorità del PNSD; registri elettronici e archivi cloud; acquisti e fndraising; sicurezza dei dati e privacy; cittadinanza digitale; educazione ai media e ai social network; e-Safety; qualità dell'informazione, copyright e privacy; costruzione di curricola digitali e per il digitale; sviluppo del pensiero computazionale; coding; risorse educative aperte (OER) e costruzione di contenuti digitali; collaborazione e comunicazione in rete: dalle piattaforme digitali scolastiche alle comunità virtuali di pratica e di ricerca; coordinamento delle iniziative digitali per l'inclusione; alternanza scuola lavoro per	6

	l'impresa digitale; modelli di lavoro in team e di coinvolgimento della comunità (famiglie, associazioni, ecc.); partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali; documentazione e gallery del pnsd; utilizzo dati (anche invalsi, valutazione, costruzione di questionari) e rendicontazione sociale (monitoraggi).	
Docente tutor	Il docente tutor ha il compito di accompagnare le studentesse e gli studenti assegnati nella predisposizione dell'E-Portfolio e di supportarli nell'effettuare scelte consapevoli, con la valorizzazione dei talenti personali e delle competenze sviluppate attraverso un dialogo costante, in particolare nei momenti di passaggio, avvalendosi del supporto della figura del docente orientatore.	9
Docente orientatore	Il docente orientatore ha il compito di gestire, raffinare e integrare i dati territoriali e nazionali e le informazioni già disponibili nella sezione Guida alla scelta con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e di metterli a disposizione delle famiglie e dei docenti tutor.	1
Coordinatore attività ASL	Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); Assiste e guida la studentessa o lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento. Gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno.	1

	Monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse. Valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente. Promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza delpercorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto. Informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe. Assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.	
Coordinatore consigli di classe	Raccordano la programmazione didattica e la valutazione bimestrale e, per le classi interessate, la certificazione delle competenze. Segnalano al DS eventi e comportamenti degli alunni suscettibili di provvedimenti disciplinari o di interventi particolari. Coordinano e promuovono le attività culturali, di educazione alla salute, di educazione alla cittadinanza e alla legalità in generale. Raccolgono sistematicamente informazioni sull'andamento didattico, rilevano le varie problematiche e ne curano tempestivamente la comunicazione al Consiglio di classe e alle famiglie in caso di necessità.C Controllano l'andamento delle assenze degli alunni, compresi i ritardi di ingresso a scuola e promuovono tutte le	27

	iniziative per prevenire gli abbandoni. Curano la conservazione dei registri del Consiglio. Consegnano la convocazione ai genitori rappresentanti di classe (per il tramite dei propri figli) e si accertano che i genitori l'abbiano ricevuta. Collaborano con i docenti con incarico di funzione strumentale per l'effettuazione dei monitoraggi e per la raccolta dei dati e della documentazione didattica relativi alla classe. Preparano le necessarie relazioni di classe. Partecipano alle riunioni di staff quando necessario. Nella realizzazione dei progetti PON relativi agli allievi, si rapportano con il tutor d'aula per il necessario coordinamento didattico.	
Coordinatore CAMBRIGE/ERASMUS	Promuove l'attività progettuale. Collabora alla programmazione dei moduli formativi. Monitora le attività curare i rapporti con l'ente certificatore. Organizza e coordina gli esami. Organizza i gruppi allievi.	1
Tutor docenti neoassunti	Accoglie il neo-assunto nella comunità professionale. Favorisce la sua partecipazione ai diversi momenti della vita collegiale della scuola ed esercita ogni utile forma di ascolto, consulenza e collaborazione per migliorare la qualità e l'efficacia dell'insegnamento. La collaborazione può esplicarsi anche nella elaborazione, sperimentazione, validazione di risorse didattiche e unità di apprendimento (art. 12, comma 4, DM cit.) condivide con il docente neo-assunto la redazione della programmazione disciplinare annuale di quest'ultimo (art. 4, comma 2, DM cit.). Collabora con il docente neo-assunto per la stesura del bilancio di competenze iniziale e finale (art. 5, DM cit.) viene	1

	sentito dal DS per la stesura del patto dello sviluppo personale (art. 5, comma 3, DM cit.). Stende un progetto per le attività di osservazione in classe - a cui dedicare almeno 12 ore annue - confrontandosi e rielaborandolo successivamente con il docente neoassunto (art. 9, DMcit.). Accoglie il docente neo assunto nelle proprie classi per l'attività di osservazione che deve essere finalizzata al miglioramento delle pratiche didattiche, alla riflessione condivisa sugli aspetti salienti dell'azione di insegnamento. L'osservazione è focalizzata sulle modalità di conduzione delle attività e delle lezioni, sul sostegno alle motivazioni degli allievi, sulla costruzione di climi positivi e motivanti, sulle modalità di verifica formativa degli apprendimenti (art. 9, DM cit.). Nell'ambito della seduta del Comitato per la valutazione, presenta le risultanze emergenti dall'istruttoria compiuta in merito alle attività formative predisposte ed alle esperienze di insegnamento e partecipazione alla vita della scuola del docente neoassunto (art. 13, comma 3, DM cit.). Collabora con il DS nell'organizzazione dell'attività di accoglienza, formazione, tutoraggio, supervisione professionale (art. 15, comma 5, DM cit.).	
Referente Special Olimpics	Cura i rapporti con i responsabili del programma. Coordina le attività interne. Promuove le attività con i ragazzi.	1
Referente bullismo e cyberbullismo e coadiutore legalità	Coordina le attività educative finalizzate alla prevenzione del fenomeno del bullismo e alla educazione alla legalità	1

Componenti nucleo valutazione di istituto	Valutano le attività didattiche e di ricerca e degli interventi di sostegno allo studio. Verificano il corretto utilizzo delle risorse pubbliche, la produttività della ricerca e della didattica.	3
Referente Unicef	Promuove le attività di solidarietà	1
Coordinatore settore alberghiero	Figura di riferimento che garantisce il corretto funzionamento delle attività didattiche e laboratoriali legate all'ambito enogastronomico, di sala-bar e dell'accoglienza turistica. Coordina i docenti dei settori tecnico–pratici, organizzando la programmazione delle attività, assicurando la coerenza tra lezioni teoriche e laboratori e monitorando lo svolgimento delle esercitazioni professionali. Supervisiona l'utilizzo dei laboratori (cucina, sala, bar, pasticceria, ricevimento), verificando che materiali, attrezzature e ambienti siano adeguati, sicuri e pronti per le attività degli studenti. Collabora con la dirigenza nella pianificazione degli acquisti, nella gestione delle scorte e nel controllo del budget dedicato ai reparti professionali. È inoltre responsabile del coordinamento degli eventi interni ed esterni in cui sono coinvolti gli studenti (banchetti, show cooking, servizi di sala, accoglienza per manifestazioni scolastiche), organizzando turnazioni, mansioni e rapporti con partner esterni. Supporta i docenti nella predisposizione dei percorsi di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) e mantiene i rapporti con hotel, ristoranti e aziende del settore per favorire collaborazioni e stage. Infine, si occupa del monitoraggio della qualità formativa, della sicurezza in laboratorio, della risoluzione di eventuali criticità operative e della	1

	comunicazione tra docenti, studenti e direzione, in modo da assicurare un percorso educativo coerente con gli standard professionali del settore alberghiero.	
Addetto alla comunicazione/gestione social	Rende visibili all'interno e all'esterno gli eventi e le manifestazioni organizzati dalla scuola Gestisce la pagina Facebook e le pagine social dell'Istituto	1
Commissione elettorale	Si occupa di organizzare e garantire il corretto svolgimento di tutte le elezioni interne alla scuola. Predispone il calendario, informa le componenti scolastiche e gestisce la presentazione delle liste e delle candidature, verificando che siano complete e valide. Prepara il materiale necessario al voto, coordina i seggi e vigila sul regolare andamento delle operazioni. Raccoglie i verbali, controlla i risultati e proclama gli eletti, assicurando la corretta pubblicazione e archiviazione di tutti gli atti.	2
Referente IeFP	Coordina le attività propedeutiche alla qualifica regionale. Tiene i contatti con i funzionari della Regione Campania.	1
Referente corso serale	Coordina l'organizzazione delle lezioni e dei laboratori dedicati agli adulti, mantenendo i contatti tra studenti, docenti e dirigenza. Gestisce orari, presenze e percorsi personalizzati, assicurando che le attività si svolgano in modo fluido anche in fascia serale. Verifica che i laboratori siano funzionanti e sicuri, supporta i docenti nelle esigenze didattiche e aiuta a risolvere eventuali criticità. Contribuisce inoltre ai rapporti con le aziende per FSL e collaborazioni, garantendo qualità e	1

	continuità al percorso formativo.	
Supporto corso serale	Affianca il referente nella gestione quotidiana delle attività, aiutando a mantenere il buon funzionamento del percorso formativo. Collabora nell'organizzazione degli orari, nel monitoraggio delle presenze e nella raccolta di comunicazioni tra studenti e docenti. Fornisce supporto operativo nei laboratori serali, verificando che materiali e ambienti siano pronti per le lezioni. Aiuta a gestire eventuali criticità o necessità degli studenti adulti e contribuisce alla coordinazione generale delle attività didattiche e pratiche, assicurando continuità e regolarità del corso.	1
Referente smile hub	Gestisce il laboratorio multimediale, assicurandosi che attrezzature e spazi siano pronti e funzionanti. Supporta docenti e studenti nell'uso delle tecnologie, coordina le prenotazioni del laboratorio e segnala eventuali necessità tecniche. Promuove inoltre attività e progetti digitali, contribuendo alla diffusione delle competenze tecnologiche nell'istituto.	1

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	Il docente è impegnato nelle seguenti attività: Compresenza in classe Gruppi articolati nelle classi Gruppi articolati di laboratorio Attività con la generalità della classe	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
	Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Progettazione • sostituzione colleghi assenti	
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Il docente attua un percorso di "Imprenditorialità e legalità" Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Il docente attua le seguenti azioni: potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio; compresenza in classe o per gruppi articolati nelle classi; sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali. Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Progettazione • sostituzione colleghi assenti	2
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	Il docente svolge un progetto dal titolo "EQUILIBRIO OMEOSTATICO – SVILUPPO SOSTENIBILE - BIOSFERA" che mira all'acquisizione dei concetti fondamentali	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
	dell'anatomia umana. le attività possono svolgersi: a. in compresenza in classe b. per gruppi articolati nelle classi c. per gruppi articolati di laboratorio d. con la generalità della classe Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Progettazione • sostituzione colleghi assenti	
ADSS - SOSTEGNO	Supporto alunni diversamente abili e BES Impiegato in attività di: • Sostegno	4
AS2B - LINGUE E CULTURE STRANIERE NELL'ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO (INGLESE)	Percorsi: "CERTIFICAZIONI CAMBRIDGE "; potenziamento delle competenze linguistiche; individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti; potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio. Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Progettazione • sostituzione colleghi assenti	1
AS48 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio. Compresenza in	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
NELL'ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	classe o per gruppi articolati nelle classi. Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • sostituzione colleghi assenti	

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Svolge attività lavorativa di rilevante complessità ed avente rilevanza esterna; Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo – contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA, posto alle sue dirette dipendenze (come previsto dall'art. 25 comma 6 DLgs 165/2001); Formula, all'inizio dell'anno scolastico una proposta di piano dell'attività inerente le modalità di svolgimento delle prestazioni del personale ATA. Il dirigente scolastico, verificatane la congruenza rispetto al POF e dopo avere espletato le procedure relative alla contrattazione di istituto con le RSU, adotta il piano delle attività. Una volta concordata un'organizzazione dell'orario di lavoro questa non potrà subire modifiche, se non in presenza di reali esigenze dell'istituzione scolastica e previo un nuovo esame con la RSU; Previa definizione del Piano annuale delle attività del personale ATA, organizza autonomamente le attività, nell'ambito delle direttive del dirigente scolastico, e attribuisce allo stesso, sempre nell'ambito del piano delle attività contrattato tra dirigente e RSU, incarichi di natura organizzativa e le prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario; Svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; E' funzionario delegato, ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili; Può svolgere attività di

studio e di elaborazione di piani e programmi richiedenti specifica specializzazione professionale, con autonoma determinazione dei processi formativi ed attuativi; può svolgere incarichi di attività tutoriale, di aggiornamento e formazione nei confronti del personal. Nell'ambito della contrattazione interna d'istituto il DSGA effettua il controllo sul contratto d'istituto predisponendo una relazione sulla compatibilità finanziaria. In particolare i compiti previsti per il Direttore sono i seguenti: Redige le schede illustrative finanziarie di ogni singolo progetto compreso nel Programma annuale; predispone apposita relazione ai fini della verifica che entro il 30/6 il Consiglio di istituto esegue; aggiorna costantemente le schede illustrative finanziarie dei singoli progetti, con riferimento alle spese sostenute (articolo 7, comma 2); firma, congiuntamente al Dirigente, le Reversali di incasso (articolo 10) ed i mandati di pagamento (art. 12); provvede alla liquidazione delle spese, previo accertamento della regolarità della fornitura dei beni o dell'esecuzione dei servizi, sulla base di titoli e dei documenti giustificativi comprovanti il diritto dei creditori (articolo 11, comma 4); provvede alla gestione del fondo delle minute spese (articolo 17, comma 1); predispone il Conto Consuntivo entro il 15/3 (articolo 18, comma 5); tiene e cura l'inventario assumendo le responsabilità di Consegnatario, fatto salvo quanto previsto all'articolo 27 (articolo 24, comma 7); è responsabile della tenuta della contabilità, delle registrazioni e degli adempimenti fiscali (articolo 29, comma 5); svolge le attività negoziali eventualmente delegate dal Dirigente (articolo 32, comma 2); svolge l'attività istruttoria necessaria al Dirigente per espletare l'attività negoziale (articolo 32, comma 3); espleta le funzioni di ufficiale rogante per la stipula di atti che richiedono la forma pubblica; provvede alla tenuta della documentazione inerente l'attività negoziale (articolo 35, comma 4); redige, per i contratti inerenti la fornitura di servizi periodici, apposito certificato di regolare prestazione (articolo 36, comma 3); ha la custodia del registro dei verbali dei Revisori dei conti.

Ufficio protocollo	Tenuta del protocollo; • Stampa del vecchio protocollo; • Protocollo atti assegnati in entrata (segreteria digitale); • Protocollo documenti cartacei in entrata (segreteria digitale); • Protocollo documenti pubblicati nei siti istituzionali (segreteria digitale); • Protocollo atti di propria competenza in uscita (segreteria digitale); • Creazione di un nuovo archivio per l'anno solare; • Classificazione ed archiviazione atti di competenza; • Trasferimento delle cartelle protocollo dell'anno precedente nell'archivio; • Distribuzione circolari interne anche attraverso la gestione della posta elettronica al personale e/o plesso interessato; • Pubblicazioni circolari all'albo; • Organi collegiali: convocazione Giunta Esecutiva e Consiglio di Istituto e atti conseguenti; comprese le delibere; • Comunicazione scioperi e assemblee sindacali al personale; • Raccolta dati degli scioperi o assemblee e organizzazione servizio; • Collaborazione e supporto AA responsabili area alunni e area personale; • Approfondimento e auto aggiornamento inerente le proprie mansioni; • Inserimento atti nella bacheca del registro elettronico.
Ufficio acquisti	Protocollo atti assegnati in entrata (segreteria digitale); • Protocollo atti di propria competenza in uscita (segreteria digitale); • Predisposizione dell'elenco per gli acquisti del materiale, stampati e dei registri in uso nella segreteria; • Ordini di acquisto; • Controllo rispondenza del materiale acquistato e dei servizi; • Gestione beni patrimoniali: tenuta registri di inventario, discarico inventariali, passaggio di consegne, • Verbali di collaudo; • Rapporti con i sub consegnatari; • Contabilità di magazzino: facile consumo, vidimazione fatture; • Carico e scarico dei materiali.
Ufficio per la didattica	Iscrizione studenti. • Rilascio nullaosta per il trasferimento degli alunni. • Adempimenti previsti per gli esami di Stato o integrativi. • Rilascio pagelle. • Rilascio certificati e attestazioni varie. • Rilascio diplomi di qualifica o di maturità; • Adempimenti previsti

	per l'esonero delle tasse scolastiche e la concessione di buoni libro o borse di studio. • Adempimenti previsti in caso di infortuni alunni. • Rilevazione delle assenze degli studenti. • Tenuta dei fascicoli allievi e loro aggiornamento • Adempimenti iniziali registro elettronico.
Ufficio per il personale A.T.D.	Aggiornamento dell'elenco docenti; • Stipula contratti di assunzione e controllo documenti; • Istruttoria delle pratiche dei nuovi assunti: documenti di rito, apertura spesa fissa, dichiarazione dei servizi, riscatto INPDAP, riscatto pensione e ricostruzione di carriera; • Preparazione documenti per periodo di prova; • Istruttoria pratiche collocamenti a riposo e adempimenti connessi ai riscatti di periodi e/o servizi in merito; • Rapporti con la Ragioneria Prov.le dello Stato e con gli Enti Previdenziali e assistenziali; • Inserimento assunzioni / cessazioni al Centro per l'Impiego; • Compilazione e aggiornamento certificati di servizio ; • Istruttoria ricostruzione di carriera ed inquadramenti economici contrattuali; • Registrazione assenze docenti ed emissione relativi decreti (permessi retribuiti, assenze per malattia, aspettative,ecc.); • Visite fiscali ; • Pratiche infortunio personale di competenza; • Aggiornamento e tenuta dei registri dello stato personale; • Autorizzazione alla libera professione ed altri incarichi esterni docenti interni; • Anagrafe delle prestazioni; • Ferie personale docente e decreti ferie non godute T.D.; • Richiesta e/o trasmissione dei fascicoli personali del dipendenti trasferiti; • Gestione statistiche del personale; • Comunicazione dei posti disponibili per supplenze annuali ATA e docenti ; • Istruttoria delle graduatorie interne docenti con contratto a tempo indeterminato ed eventuale segnalazione di soprannumerarietà; • Gestione graduatorie di Istituto personale supplente; • Individuazione e convocazione supplenti, nomine a tempo determinato; • Tenuta dei registri delle supplenze e aggiornamento periodico degli stessi; • Adempimenti fiscali, previdenziali ed erariali; • Collaborazione nella predisposizione

degli stipendi personale a T.D. (suppl. brevi); • Assistenza D.S.G.A. per fondo istituto docenti, ore eccedenti docenti, gruppo sportivo (conferimento incarichi, controllo ore consuntive, confronto con personale,...); • Tenuta registro contratti; • Tenuta dei fascicoli personali; • Gestione di tutte le pratiche del personale tramite il SIDI; • Inserimento a SIDI servizi e assenze pregresse personale scolastico; • Gestione Privacy (personale scolastico) • Gestione Sicurezza (personale scolastico) • Pubblicazioni atti di competenza all'albo dell'istituto e sul sito scolastico; • Comunicazione scioperi e assemblee sindacali al personale ; • Raccolta dati degli scioperi o assemblee e organizzazione servizio ; • Trasmissione degli scioperi alla D.P.T. per via informatica; • Approfondimento e auto aggiornamento inerente le proprie mansioni; • Collaborazione AA area personale ATA.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online
Pagelle on line
Monitoraggio assenze con messagistica
Modulistica da sito scolastico
Richiesta permessi tramite registro elettronico

Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Accordo e convenzione UNIMOL Formazione scuola lavoro

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività di orientamento • Percorsi di formazione scuola-lavoro
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Università
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'Università del Molise, nell'ambito del progetto denominato "Good Manufacturing pratices nella filiera alimentare" si impegna ad accogliere n. 80 studenti delle classi quarte e quinte dell'Istituto nei percorsi di Formazione scuola-lavoro. Per ciascun allievo beneficiario della Formazione scuola-lavoro è predisposto un percorso formativo personalizzato coerente con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi.

Denominazione della rete: Convenzione tra Istituzione

scolastica e Comune e Pro Loco di San Martino V.C.

Azioni realizzate/da realizzare	• Percorsi di formazione scuola-lavoro
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'accordo prevede l'inserimento di n. 15 studenti per ogni articolazione (Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica) presso strutture del Comune di San Martino V.C. per attività di Formazione scuola-lavoro e apprendimento in situazione lavorativa.

Denominazione della rete: Pro loco Generoso Papa Arpaise

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche • Attività di FSL
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Attività di formazione scuola-lavoro e orientamento

Denominazione della rete: SMILE HUB

Azioni realizzate/da realizzare	• Formazione del personale • Attività di contrasto alla dispersione scolastica • Percorsi di educazione alimentare e alla salute e al benessere
Risorse condivise	• Risorse professionali

Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

SMILE HUB è un'iniziativa promossa da una rete di scuole campane per il contrasto ai Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA)
Il progetto è voluto e sostenuto dall'Assessorato alla Scuola, Politiche Sociali e Politiche Giovanili della Regione Campania e mira a promuovere salute e benessere tra giovani (11–35 anni), costruire una rete scolastica regionale contro i DCA, formare Referenti DCA in ogni scuola.

Denominazione della rete: Convenzione tra Istituzione scolastica e Associazione cuochi e territorio I Pentri

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche • Percorsi di formazione scuola-lavoro
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'accordo prevede l'inserimento di n. 15 studenti per ogni articolazione (Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica) presso le strutture dell'Associazione per attività di Formazione scuola-lavoro e apprendimento in situazione lavorativa.

Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR) – Incontro informativo/formativo Privacy

Incontro informativo/formativo annuale sul Regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR) relativo alle norme sulla Privacy.

Tematica dell'attività di formazione	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Lezione frontale
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Formazione ed Aggiornamento in Materia di Sicurezza per il Personale Scolastico (art. 37 D.Lgs 81/2008) - Corso addetti alle emergenze

Formazione obbligatoria in materia di sicurezza

Tematica dell'attività di	Autonomia didattica e organizzativa

formazione	
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• on-line, modalità sincrona e asincrona
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Le figure di sistema: coordinatori, FF.SS., gestione gruppi

Il percorso intende approfondire ruoli e competenze delle figure di sistema, offrendo strumenti operativi per il coordinamento, la gestione delle Funzioni Strumentali e la conduzione efficace dei gruppi di lavoro nella scuola.

Tematica dell'attività di formazione	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Progettazione curricolare

verticale

Il percorso intende guidare i docenti nella costruzione di un curricolo verticale coerente e progressivo, favorendo continuità educativa, sviluppo delle competenze e raccordo tra i diversi ordini di scuola.

Tematica dell'attività di formazione	Didattica per competenze
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Valutazione formativa, rubriche e competenze

Il percorso offre strumenti per utilizzare la valutazione formativa in modo efficace, progettare rubriche chiare e osservabili e valutare lo sviluppo delle competenze in modo coerente e trasparente.

Tematica dell'attività di formazione	Valutazione degli apprendimenti
Destinatari	Tutti i docenti

Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: DSA/BES – Strategie didattiche operative

Il percorso propone strategie didattiche pratiche per supportare studenti con DSA e BES, favorendo un apprendimento inclusivo attraverso strumenti compensativi, misure dispensative e metodologie efficaci.

Tematica dell'attività di formazione	Inclusione e disabilità
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Gestione dei comportamenti problematici

Il percorso offre strumenti e strategie per comprendere, prevenire e gestire in modo efficace i comportamenti problematici, promuovendo un clima di classe positivo e relazioni educative costruttive.

Tematica dell'attività di formazione	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Universal Design for Learning (UDL)

Il percorso introduce i principi dell'UDL per progettare ambienti e attività di apprendimento flessibili e inclusivi, capaci di rispondere ai diversi bisogni degli studenti.

Tematica dell'attività di formazione	Inclusione e disabilità

Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Bullismo e cyberbullismo

Il percorso fornisce strumenti per riconoscere, prevenire e contrastare bullismo e cyberbullismo, promuovendo comportamenti responsabili e un ambiente scolastico sicuro e rispettoso.

Tematica dell'attività di formazione	Integrazione, competenze di cittadinanza e Cittadinanza globale
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Educazione civica e cittadinanza globale

Il percorso supporta i docenti nella progettazione di attività di educazione civica orientate alla cittadinanza globale, promuovendo responsabilità, partecipazione attiva e consapevolezza dei diritti e dei valori democratici."

Tematica dell'attività di formazione	Insegnamento dell'educazione civica
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Agenda 2030 per la scuola

Il percorso approfondisce i temi dell'Agenda 2030 e propone attività didattiche per integrare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile nel curricolo, promuovendo consapevolezza, sostenibilità e responsabilità globale negli studenti.

Tematica dell'attività di formazione	Insegnamento dell'educazione civica

Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: IA generativa per la didattica

Il percorso esplora l'uso dell'intelligenza artificiale generativa in ambito educativo, fornendo strumenti e strategie per potenziare l'insegnamento, personalizzare l'apprendimento e stimolare creatività e innovazione in classe.

Tematica dell'attività di formazione	Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Piattaforme digitali avanzate (Google/MS)

Il percorso guida i docenti nell'uso avanzato delle piattaforme digitali Google e Microsoft, per ottimizzare la didattica, collaborare efficacemente e gestire strumenti digitali in classe in modo innovativo.

Tematica dell'attività di formazione	Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Coding e pensiero computazionale

Il percorso introduce i concetti di coding e pensiero computazionale, fornendo strumenti e attività pratiche per sviluppare logica, problem solving e creatività digitale negli studenti.

Tematica dell'attività di	Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

formazione	
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Robotica educativa

Il percorso esplora l'uso della robotica in classe come strumento didattico, promuovendo competenze digitali, problem solving, lavoro di gruppo e apprendimento creativo e pratico.

Tematica dell'attività di formazione	Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Didattica innovativa e competenze digitali integrate

Il percorso supporta i docenti nell'integrare strumenti digitali e metodologie innovative nella didattica, potenziando l'apprendimento attivo, le competenze digitali e l'engagement degli studenti.

Tematica dell'attività di formazione	Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Masterclass "Inclusione 360°: strumenti, metodologie, UDL e co-teaching"

La masterclass approfondisce strategie e strumenti per un'inclusione completa, combinando principi dell'UDL, metodologie didattiche innovative e pratiche di co-teaching per rispondere ai bisogni di tutti gli studenti.

Tematica dell'attività di	Inclusione e disabilità

formazione	
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Educazione civica – percorso interdisciplinare di progettazione

Il percorso guida i docenti nella progettazione di attività interdisciplinari di educazione civica, promuovendo competenze trasversali, cittadinanza attiva e raccordi tra discipline diverse.

Tematica dell'attività di formazione	Insegnamento dell'educazione civica
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Piano di formazione del personale ATA

Titolo attività di formazione: Regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR)

Tematica dell'attività di formazione	Autonomia scolastica
Destinatari	tutto il personale ATA
Modalità di Lavoro	• Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Formazione ed Aggiornamento in Materia di Sicurezza per il Personale Scolastico (art. 37 D.Lgs 81/2008) Corso addetti alle emergenze

Tematica dell'attività di formazione	Autonomia scolastica
Destinatari	tutto il personale ATA

Modalità di Lavoro	• Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: SIDI base: fascicolazione digitale, personale, alunni

Tematica dell'attività di formazione	Procedure sul SIDI
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: PASSWEB – TFR e TFS

Tematica dell'attività di formazione	Contratti e procedure amministrativo-contabili

Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Trasparenza amministrativa e Anticorruzione

Tematica dell'attività di formazione	Normativa sulla protezione dei dati personali, della trasparenza e anticorruzione con i relativi obblighi di pubblicità
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Gestione amministrativa del personale

Tematica dell'attività di formazione	Gestione amministrativa del personale
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Gestione del bilancio e rendicontazione

Tematica dell'attività di formazione	Gestione del bilancio e delle rendicontazioni
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Strumenti digitali per segreteria (Suite Google/MS, PEC, protocollo digitale)

Tematica dell'attività di formazione	Digitale e innovazione
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Organizzazione del lavoro e team working

Tematica dell'attività di formazione	Supporto nei processi di innovazione

Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Assistenza di base ad alunni con disabilità

Tematica dell'attività di formazione	Assistenza agli alunni con disabilità
Destinatari	Personale Collaboratore scolastico
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza dei laboratori

Tematica dell'attività di formazione	Funzionalità e sicurezza dei laboratori
Destinatari	Personale tecnico
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Corso avanzato “Segreteria Innovativa 4.0”

Tematica dell'attività di formazione	Supporto nei processi di innovazione
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Processi amministrativi e protocollazione digitale avanzata

Tematica dell'attività di formazione	Gestione documentale
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Laboratori • Formazione on line
Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola