



# Piano Triennale Offerta Formativa

I.I.S.S. " ELSA MORANTE"

---

*Triennio 2019/20-2021/22*

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S.S. " ELSA MORANTE" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 28/01/2019 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 0012338 del 26/10/2018 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 28/01/2019 con delibera n. 281*

*Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:  
2019/20*

*Periodo di riferimento:  
2019/20-2021/22*



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

### LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 2.3. Principali elementi di innovazione

### L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Traguardi attesi in uscita
- 3.2. Insegnamenti e quadri orario
- 3.3. Curricolo di Istituto
- 3.4. Alternanza Scuola lavoro
- 3.5. Iniziative di ampliamento curricolare
- 3.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.7. Valutazione degli apprendimenti
- 3.8. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



## ORGANIZZAZIONE

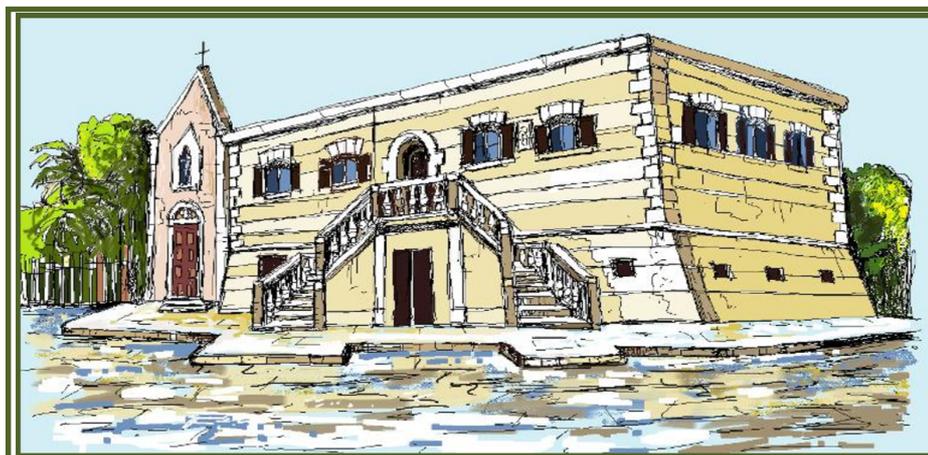
- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.3. Reti e Convenzioni attivate
- 4.4. Piano di formazione del personale docente
- 4.5. Piano di formazione del personale ATA



# **LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO**

**ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO**





<http://www.elsamorantecrispiano.gov.it>

**Istituto aderente alla RE.NA.I.A.**  
(Rete Nazionale Istituti Alberghieri)



***Dirigente Scolastico***  
***Prof.ssa Concetta Patianna***

## Popolazione scolastica

### Opportunità

L'Istituto Statale d'Istruzione secondaria di Crispiano si trova nell'omonimo paese, posto a nord di Taranto a 230 m. sul livello del mare. Il territorio è collinare e presenta una vegetazione naturale tra cui la tipica macchia mediterranea. La zona pianeggiante è attraversata da un sistema di Gravine. In tutto il territorio sono presenti coltivazioni di uliveto, mandorleto e produzione di uva. L'Istituto accoglie alunni provenienti da aree strutturalmente, socialmente ed economicamente molto diverse, forte del prestigio della Scuola che richiama ragazzi sia del centro cittadino, sia della periferia che dell' hinterland. L'ambiente di provenienza della platea scolastica individua, in parte, ragazzi le cui famiglie, spesso numerose e non particolarmente agiate, difficilmente riescono a supportare i propri figli nel percorso formativo e scelgono questo Istituto in quanto fortemente motivati alla acquisizione di una professionalità spendibile facilmente nel mondo del lavoro, in parte studenti che scelgono questa tipologia di indirizzo per spiccato interesse e forte motivazione verso le attività ristorative e turistico-alberghiere. In generale, l'estrazione sociale e culturale medio - bassa della popolazione, rende emergente l'esigenza di un inserimento lavorativo, evidenziando motivazione e stimolo elevati per la pratica laboratoriale, in vista del raggiungimento di traguardi capaci di soddisfare le esigenze di crescita economica oltre che personale. Esigua l'incidenza degli studenti stranieri. Si evince un contesto socio - economico di riferimento contraddistinto da svantaggio culturale oltre che economico in cui la scuola rappresenta una reale opportunità di acquisizione di conoscenze, competenze e creazione di valore, con forte responsabilizzazione degli studenti in vista di una cosciente valutazione delle reali potenzialità associate alla frequenza scolastica. La Scuola è proiettata all'esterno, collaborando ed instaurando rapporti e relazioni con aziende e strutture ricettive del territorio, animata dall'intento di avviare gli allievi all'esercizio pratico dell'attività professionale in contesti di stage e di Alternanza Scuola - Lavoro. L'Istituto, pertanto effettua un'indagine approfondita e sistematica delle risorse del territorio proponendosi di pianificare collaborazioni ed intese in un'ottica di lungo periodo.

### Vincoli

L'economia locale è basata tradizionalmente sull'agricoltura da cui proviene il 50% delle

famiglie degli studenti, l'altro 50% della popolazione attiva lavora presso lo stabilimento siderurgico di Taranto Arcelor Mittal (ex Ilva) o ditte del suo indotto, e negli uffici pubblici. Una parte della popolazione studentesca presenta caratteristiche particolari dal punto di vista della provenienza socio-economica e culturale. Molti discendenti, provenienti anche da zone limitrofe della provincia di Taranto, vivono situazioni particolarmente svantaggiate a causa dell'alto tasso di disoccupazione.

## **Territorio e capitale sociale**

### **Opportunità**

Crispiano è conosciuta come " la città delle cento Masserie " per la presenza di numerosi e interessanti insediamenti rurali, che affondano le loro radici nel periodo della formazione del latifondo romano. Numerose masserie sono utilizzate a scopi turistici e divulgativi. Importante è il contributo del Comune rispetto alle esigenze e ai bisogni formativi degli studenti. Diverse iniziative, infatti, hanno favorito l'inserimento dell'Istituto sul territorio. Crispiano, inoltre, dal 20 Dicembre del 2005 fa parte del Parco della Terra delle Gravine, una delle aree naturalistiche più importanti d'Europa. Una ulteriore opportunità è rappresentata dalla vicinanza geografica alla città di Matera, decretata capitale della cultura 2019.

### **Vincoli**

La presenza dello stabilimento siderurgico di Taranto Arcelor- Mittal (ex Ilva) rappresenta un limite al pieno sfruttamento e utilizzo delle risorse turistiche, naturali e storico-culturali del territorio. Rispetto alla scuola, l'ubicazione su quattro plessi condiziona pesantemente l'organizzazione delle attività dell'Istituto, sia dal punto di vista didattico- educativo, sia dal punto di vista dell'utilizzo delle risorse umane, tuttavia le necessità contingenti di aule spazi didattici vengono soddisfatte dallo spirito di iniziativa dell'Istituto.

## **Risorse economiche e materiali**

### **Opportunità**

Uno dei punti di forza dell'offerta formativa è costituito dalle risorse strutturali di cui è dotato l'Istituto. Un costante e ingente impegno finanziario consente l'utilizzazione sistematica delle nuove e più aggiornate tecnologie dell'informazione e della comunicazione per la didattica in

rete (LIM, PC, Tablet, registro on-line). Anche per il corrente anno scolastico sono stati stanziati fondi per il potenziamento e il miglioramento delle strutture informatiche, telematiche della rete intranet dell'Istituto. Con l'ausilio delle nuove tecnologie lo studente diviene parte attiva del processo educativo e sviluppa una crescente autonomia nella organizzazione e gestione del lavoro didattico.

## Vincoli

L'Istituto è ubicato su quattro plessi, tre situati nel centro di Crispiano e uno in contrada S.Simone, distante 5 KM dal paese. La qualità delle strutture non risponde in maniera adeguata alle esigenze della tipologia d'istituto (presenza di laboratori professionalizzanti solo in due dei quattro plessi ). Inoltre, sono rilevabili problemi relativi alla raggiungibilità delle sedi durante l'orario scolastico.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

### ❖ I.I.S.S. " ELSA MORANTE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	TAIS008007
Indirizzo	CORSO UMBERTO - VILLA CACACE CRISPIANO 74012 CRISPIANO
Telefono	099611313
Email	TAIS008007@istruzione.it
Pec	tais008007@pec.istruzione.it

### ❖ IPSEOA CRISPIANO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	TARH00801B

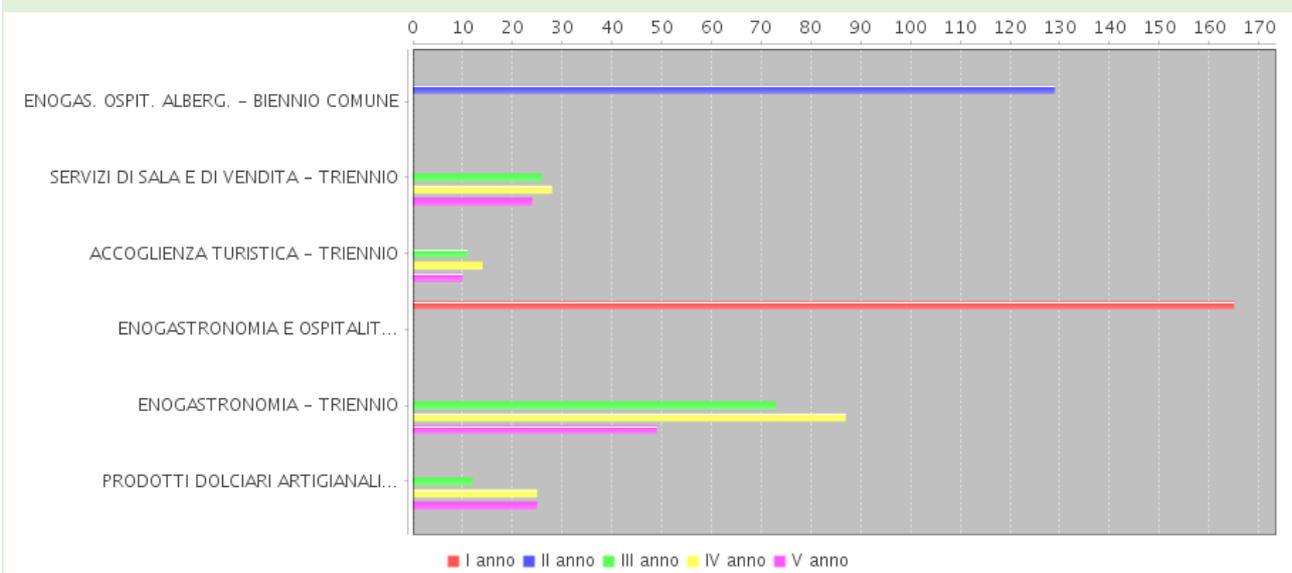
**Indirizzo** CORSO UMBERTO - VILLA CACACE - 74012 CRISPIANO

- Edifici**
- Corso UMBERTO (Edificio B) sn - 74012 CRISPIANO TA
  - Località Contrada San Simone snc - 74012 CRISPIANO TA
  - Corso UMBERTO (edificio A) snc - 74012 CRISPIANO TA
  - Via TICINO snc - 74012 CRISPIANO TA
  - Via per MARTINA FRANCA snc - 74012 CRISPIANO TA

- Indirizzi di Studio**
- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
  - SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
  - ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
  - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
  - ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
  - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

**Totale Alunni** 678

**Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso**



**❖ I.T.E. CRISPIANO (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE
Codice	TATD00801D
Indirizzo	VIA PER MARTINA N.1 - 74012 CRISPIANO
Indirizzi di Studio	• SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI
Totale Alunni	18

**Approfondimento****STORIA DELL'ISTITUTO****I.P.S.S.A.R - I.T.C.**

**1 984/85** Presso le aule poste nella villa Cacace di Crispiano viene avviata con due classi, una di sala ed una di cucina, la sede coordinata dell'IPSSAR di Brindisi, preside dott. Pietro Mulè.

**1987/88** Presso le aule della scuola elementare "Giovanni XXIII" di Crispiano viene avviata, con 2 classi, la succursale dell'I.T.C. "Leonardo da Vinci" di Martina Franca, retto dal Preside Nigri.

**1988/89** Incremento delle classi fino a 9. L'istituto acquisisce diversi plessi per ospitare le nuove classi.

**1989/90** Con 7 classi la succursale viene riconosciuta come sezione staccata dell'I.T.C. di Martina Franca.

**1989/90** al preside Mule' succede il Preside Scipione Navach. Le classi sono ora 11.

**1991/92** Per ospitare le 12 classi, oltre alle aule della scuola elementare "Giovanni XXIII", si utilizzano anche i locali di via Sferracavallo di Crispiano.

**1991/92** la succursale dell'IPSSAR con sede in Crispiano raggiunge il numero di 18 classi. l'istituto acquisisce i locali della ex scuola materna adiacente a Villa Cacace.



1 992/93 Con 20 classi l'IPSSAR si stacca dalla sede centrale di Brindisi per diventare sede coordinata di Leporano insieme i due istituti alberghieri ottengono l'autonomia . Preside: prof. F. Castronuovo.

1992/93 Trasferimento da via Sferracavallo e dalla scuola "Giovanni XXIII" all'attuale struttura di via per Martina.

1993/94.L'IPSSAR di Crispiano acquisisce anche la sede di Giovanni XXIII.

1998/99 I due Istituti Superiori di Crispiano, IPSSAR e ITC, si aggregano in un unico Istituto ed ottengono l'autonomia. Preside: Prof.ssa A. Grassi.

1999/00-- Dirigente Scolastico: Prof.ssa A. Grassi.

2000/01 - 2004/05: Dirigente Scolastico: Prof. G.Ruffino  
2006/07: Dirigente Scolastico:Prof.Alberto Altamura.

2007/08: Dirigente Scolastico Prof. Achille Giuseppe.

2008/09 – oggi: Dirigente Scolastico Prof.ssa Patianna Concetta.

### **ALLEGATI:**

DOVE SIAMO-converted.pdf

## **RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI**

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	2
	Lingue	1
	cucina-pasticceria	3
	sala-bar	3
	scienze dell'alimentazione	1
	accoglienza turistica	1

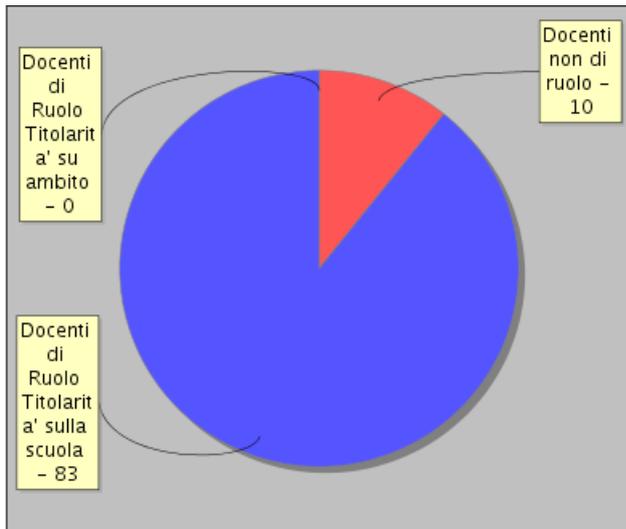
<b>Biblioteche</b>	Classica	1
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei Laboratori	78
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	2
	PC e Tablet presenti nelle Biblioteche	1
	LIM mobili	9

## RISORSE PROFESSIONALI

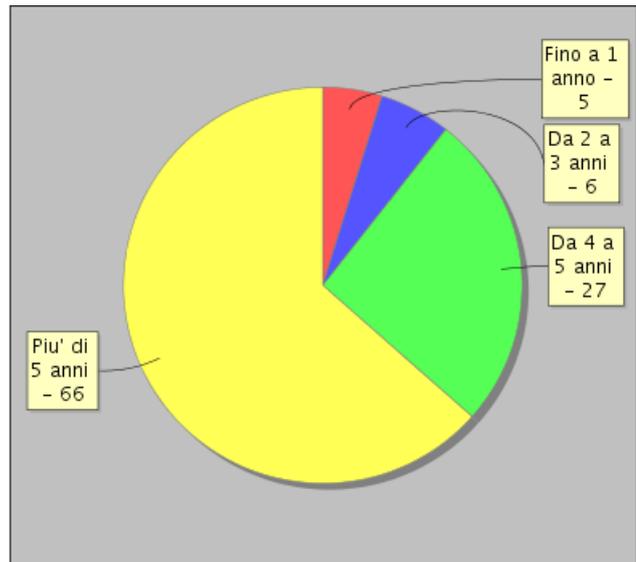
Docenti	<b>86</b>
Personale ATA	<b>25</b>

### ❖ Distribuzione dei docenti

<p>Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto</p>	<p>Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)</p>
---	---



- Docenti non di ruolo - 10
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola - 83
- Docenti di Ruolo Titolarita' su ambito - 0



- Fino a 1 anno - 5
- Da 2 a 3 anni - 6
- Da 4 a 5 anni - 27
- Piu' di 5 anni - 66

# LE SCELTE STRATEGICHE

## PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

### Aspetti Generali

***La nostra VISION** si basa su un sistema formativo aperto verso l'esterno, integrato e complessivo, fondato sul rispetto della persona e sulla valorizzazione dei rapporti interpersonali ed interistituzionali. Il nostro Istituto intende travalicare i confini didattici tradizionali ed essere luogo formativo in cui l'esplorazione di sistemi di collaborazioni tra gli attori del territorio, gli enti locali, le istituzioni, le autonomie, le aziende, il mondo del lavoro, consolidi la formazione di ogni alunno.*

***La nostra MISSION** si basa sulla volontà di formare persone in grado di pensare ed agire autonomamente e responsabilmente all'interno della società, strutturando un progetto globale (P.T.O.F.) che, attraverso lo strumento giuridico dell'autonomia, coinvolga tutti i soggetti protagonisti del processo di crescita, quali: **studenti, famiglie, docenti, territorio**.*

- ***Lo studente** nella interezza della sua persona: soggettiva, cognitiva, relazionale, spirituale e professionale, quindi non solo destinatario di un servizio scolastico, ma parte in causa capace di partecipare attivamente alla realizzazione di se stesso, del proprio progetto di vita ed intervenire per migliorare la scuola e più in generale il proprio contesto di appartenenza.*
- *La **famiglia** nell'espletare responsabilmente il suo ruolo, condividendo il patto educativo finalizzato al raggiungimento della maturità dei ragazzi, nel pieno rispetto della libertà di scelta educativa costituzionalmente garantito;*
- *I **docenti** nell'esercizio della loro professionalità, attivando un processo di apprendimento continuo, graduale, flessibile, centrato sullo*



*sviluppo di abilità e competenze, in una continua riflessione sulle pratiche didattiche, nel pieno rispetto della libertà di insegnamento sancita dall'art. 33 Cost;*

- *Il **territorio**, dal quale provengono importanti feedback che costituiscono i principali indicatori sulla bontà delle scelte progettuali pianificate ed attuate dall'Istituzione scolastica.*

## PRIORITÀ E TRAGUARDI

### Risultati Scolastici

**Priorità**

Sviluppo delle competenze professionali.

**Traguardi**

Rientrare nella media delle competenze professionali degli altri istituti presenti sul territorio.

### Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

**Priorità**

Migliorare le competenze in ambito umanistico-scientifico.

**Traguardi**

Rientrare nella media delle competenze umanistico-scientifiche degli altri istituti presenti sul territorio.

### Competenze Chiave Europee

**Priorità**

Sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza.

**Traguardi**

Raggiungere la media delle competenze di cittadinanza e portarla al pari degli altri



istituti della provincia.

## OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)

### ASPETTI GENERALI

I cardini che caratterizzano il nostro Piano dell'Offerta Formativa Triennale sono: la valorizzazione della persona umana, la crescita educativa, culturale e professionale e la formazione del cittadino europeo. La nostra Istituzione scolastica è impegnata a fornire agli alunni che la frequentano le conoscenze e gli strumenti critici e metodologici che consentano loro di affrontare la continua e rapida evoluzione delle tecnologie e dei sistemi formativi attraverso competenze professionali approfondite, aggiornate e spendibili nel settore turistico e della ristorazione nazionale e internazionale. L'Istituto è altresì impegnato a far fronte alle sfide e alle rapide trasformazioni di un mercato del lavoro sempre più globalizzato e in via di forti trasformazioni organizzative e gestionali.

Nel quadro dell'Autonomia, gli obiettivi strategici principali dell'Istituto consistono nel:

- realizzare una Scuola aperta quale laboratorio permanente di ricerca, ampliando così la propria attività sul territorio e ponendosi, con le proprie competenze professionali, come un'agenzia a disposizione della formazione continua;
- programmare interventi specifici atti ad assicurare la piena integrazione degli alunni a rischio di abbandono contribuendo così ad arginare il fenomeno della dispersione scolastica, intesa non solo come fenomeno di abbandono fisico degli studenti dalla scuola, culmine di un processo di rottura (culturale, sociale, esistenziale) a lungo preparato, ma anche e soprattutto come forma di insuccesso scolastico che si verifica quando gli studenti non riescono a dispiegare pienamente il loro potenziale



d'apprendimento, soddisfacendo i propri bisogni formativi.

In questa prospettiva, essenziale è lo sviluppo dei rapporti con gli Enti locali, con le Istituzioni e le realtà economico- aziendali presenti sul territorio, nonché con la Rete delle altre realtà formative del territorio. In particolare l'ampliamento dei rapporti con imprese, aziende, enti pubblici e privati, agenzie e associazionismo, consentirà oltre che reperire potenziali partner per i nostri progetti formativi, anche di potenziare la rete per gli stage di formazione e di favorire le opportunità di lavoro per gli studenti.

L'Istituzione scolastica si impegna, attraverso iniziative mirate, a sostenere il principio della parità di genere contenuto nell'art.1, c 16 della L 107/2015, promuovendo l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, al fine di informare e di sensibilizzare gli studenti, i docenti e i genitori.

Il nostro Istituto crede fortemente nella necessità di puntare sulla prevenzione per combattere gli abusi e la discriminazione di genere, per questo si fa portavoce della diffusione dei principi di rispetto, di mediazione finalizzata alla risoluzione di conflitti, di contrasto alla violenza e di comprensione e individuazione delle situazioni di disagio, introducendo spunti di riflessione e confronto nonché predisponendo azioni di prevenzione e resistenza alle forme di discriminazione, di prevaricazione, di bullismo. Nella stessa direzione di tutela e salvaguardia del diritto all'istruzione consapevole, in opposizione alle forme di prevaricazione e intolleranza o demotivazione ed emarginazione, la Scuola si impegna a costruire azioni in sinergia volte a contrastare la dispersione rispondendo all'esigenza di attivare una lettura introspettiva e motivare gli allievi, di condividerne i termini e i linguaggi utilizzati, di individuare percorsi e sperimentare metodologie efficaci volte a contrastarne la diffusione. Far leva, allora, sulle cause insite di demotivazione, mancanza di autostima, disinteresse e difficoltà sociali e relazionali e costruire modelli sociali ed affettivi di riferimento stabili, efficienti e validi, il nodo cruciale di interesse per l'Istituzione nell'intento di tutelare non solo chi lascia la scuola, ma la frequenta con disinteresse e non riesce dunque a costruire "il suo progetto di vita".

### OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1 ) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- 2 ) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3 ) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- 4 ) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 5 ) 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
- 6 ) 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
- 7 ) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 8 ) 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

9 ) 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

10 ) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

11 ) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

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

13 ) definizione di un sistema di orientamento

## PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

### SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

Il modello organizzativo adottato è stato pensato per mantenere tutte le caratteristiche strutturali che hanno dato vita ad un luogo privilegiato di interazione dialogica per la costruzione collaborativa dei contenuti, il raccordo tra gli ambienti di apprendimento in presenza e a distanza, la proposta dei compiti di realtà nella cornice della formazione orientativa, per la maturazione delle competenze funzionali e delle competenze chiave. La nostra scuola si propone di raggiungere un duplice risultato:

- costruire una comunità educante, dialogica e collaborativa, nella quale i ragazzi imparino ad essere persone competenti e partecipative nei processi di miglioramento di sé, delle relazioni e dell'ambiente;
- innovare la didattica in modo sistematico, attraverso l'innovazione tecnologica e tutte le pratiche utili a motivare gli alunni.

Le pratiche didattiche proposte intendono dunque coinvolgere i ragazzi in un percorso stimolante e ricco di implicazioni valoriali (sui temi della legalità,



dell'intercultura, dell'ambiente, dell'educazione civica e della storia, della geografia, delle scienze e della matematica), che lascino spazio alla creatività individuale e di gruppo, e li introducano contemporaneamente all'utilizzo critico degli strumenti e delle opportunità del Web.

Particolare attenzione sarà data al rapporto scuola-famiglia anche attraverso iniziative specifiche, quali attivazione di corsi di educazione ambientale e di analisi transazionale.

## ❖ AREE DI INNOVAZIONE

### SVILUPPO PROFESSIONALE

La formazione professionale degli studenti è arricchita da esperienze significative quali stage in aziende selezionate in ambito territoriale. Gli studenti partecipano a manifestazioni, concorsi nazionali, convegni formativi, fiere di settore e eventi di prestigio. Tali attività offrono agli studenti (delle classi terze, quarte e quinte) un'occasione concreta per misurarsi consapevolmente con la Pratica

Professionale, al fine di migliorare e/o approfondire le conoscenze e le competenze tecnico-pratiche mediante il rapporto dello studente con il pubblico e il mondo del lavoro, superando le limitazioni della simulazione didattica. Anche l'attività di Alternanza Scuola Lavoro contribuisce al percorso formativo personalizzato dello studente "cittadino del mondo" in ambito lavorativo e sociale.

# L'OFFERTA FORMATIVA

## TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

### SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

**ISTITUTO/PLESSI****CODICE SCUOLA**

I.T.E. CRISPIANO

TATD00801D

#### A. SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

##### Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione tecnica

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a

situazioni professionali.

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

### **Competenze specifiche:**

di indirizzo

- riconoscere e interpretare:

- le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto;

- i macrofenomeni economici nazionali e internazionali per connetterli alla specificità di un'azienda;

- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche storiche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culture diverse.

- individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale con particolare riferimento alle attività aziendali.

- interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.

- riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date.

- individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione delle risorse umane.

- gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata.

- applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.

- inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato.

- orientarsi nel mercato dei prodotti assicurativo-finanziari, anche per collaborare nella ricerca di soluzioni economicamente vantaggiose.

- utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento a differenti contesti.

- analizzare e produrre i documenti relativi alla rendicontazione sociale e ambientale, alla luce dei criteri sulla responsabilità sociale d'impresa.

Nell'articolazione "Sistemi informativi aziendali", il profilo si caratterizza per il riferimento

sia all'ambito della gestione del sistema informativo aziendale sia alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi. Tali attività sono tese a migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

**SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE****ISTITUTO/PLESSI****CODICE SCUOLA**

IPSEOA CRISPIANO

TARH00801B

**A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO****Competenze comuni:**

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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

**Competenze specifiche:**

di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

**B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**

**Competenze comuni:**

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini

dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche,

culturali ed enogastronomiche del territorio.

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

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

### **C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

#### **Competenze comuni:**

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

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

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

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

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

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

#### **Competenze specifiche:**

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

#### **D. PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE**

##### **Competenze comuni:**

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in

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

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## **Approfondimento**

**SECONDARIA II GRADO** - **TIPOLOGIA:** ISTITUTO  
PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

## SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale :

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e

prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

#### ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale :

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi

comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-

artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

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

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

#### ENOGASTRONOMIA- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - TRIENNIO

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

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

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

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

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

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

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

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

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ,dolciari artigianali ed industriali, di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici .

## INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**

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

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

**QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO TEDESCO**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
TEDESCO	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	6	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**
**SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**
**QO ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO TEDESCO**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
TEDESCO	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	6	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**
**SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**
**QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO-2**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	6	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**
**SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**
**COPIA DI QO ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	6	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**
**SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI -  
OPZIONE**
**COPIA DI COPIA DI QO PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
TEDESCO	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	0	0	9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	0	3	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	2	3	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**
**SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI -  
OPZIONE**
**COPIA DI QO PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	0	0	9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	0	0	3	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	2	3	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**
**SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**
**❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**
**COPIA DI QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

**IPSEOA CRISPIANO TARH00801B**

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

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

**COPIA DI COPIA DI QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
TEDESCO	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

## Approfondimento

Con il Decreto legislativo nr.61/2017 viene disciplinata, in coerenza con gli obiettivi e le finalità individuati dalla Legge 107/2015, la revisione dei percorsi di Istruzione Professionale, in raccordo con quelli dell'Istruzione e Formazione Professionale (le FP) attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche e laboratoriali. La riforma in oggetto parte con le classi prime, ad indirizzo

professionale, dall'anno scolastico 2018/2019. Ogni percorso dell'Istruzione professionale è costituito da un'area d'istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e un'area d'indirizzo. L'Istituto nell'esercizio della propria autonomia organizzativa e didattica, e con riferimento al Progetto Formativo Individuale (PFI) organizzerà azioni didattiche, formative ed educative, per favorire lo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività .

**ALLEGATI:**

tabelle orario IPSEOA-converted.pdf

**CURRICOLO DI ISTITUTO****NOME SCUOLA**

I.I.S.S. " ELSA MORANTE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO****❖ CURRICOLO DI SCUOLA**

CURRICOLO DELL'ISTITUTO E NUOVO ORDINAMENTO Con la Riforma (D.P.R. 15/03/2010 n. 87) l'indirizzo — Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'indirizzo presenta le articolazioni: " Enogastronomia", "Prodotti dolciari artigianali ed industriali", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica".

Caratteristiche fondamentali e aspetti salienti del nuovo scenario: • integrazione dei saperi; • ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo; • prassi dei tirocini, degli stages e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica; • strutturazione della didattica per competenze. Ciò significa percorsi non più basati sui programmi ma sui risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze, con esplicito rimando alla Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio d'Europa 18 dicembre 2006 sulle "Competenze chiave per l'apprendimento permanente" e la

Raccomandazione 23 aprile 2008 sulla costituzione del "Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente" (EQF); • certificazione dei risultati di apprendimento, utile al riconoscimento di quanto acquisito anche in ambito europeo; • struttura dei percorsi: 32 ore settimanali di lezione x 33 settimane = 1.056 ore; suddivisione in due bienni e un quinto anno. • articolazione in un'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi e in aree di indirizzo specifiche con opzioni in riferimento alle esigenze del mondo del lavoro e del territorio, incluse in un elenco nazionale in via di definizione; • primo biennio: per ciascun anno 660 ore di attività e insegnamenti generali comuni ai due settori + 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori per ciascun indirizzo in funzione orientativa; • secondo biennio: per ciascun anno 495 ore di attività e insegnamenti comuni ai due settori + 561 ore di attività obbligatori per ciascun indirizzo; • quinto anno: 495 ore di attività e insegnamenti generali +561 ore di attività e insegnamenti obbligatori per ciascun indirizzo. • al termine del quinquennio, al superamento dell'esame di Stato conclusivo viene rilasciato il diploma indicante l'indirizzo seguito dallo studente e le competenze acquisite, anche con segnalazione delle eventuali opzioni scelte; • risultati di apprendimento oggetto di valutazione periodica per le classi seconde da parte dell'Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e di formazione (INVALSI), che ne cura anche la pubblicizzazione degli esiti; Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale introdotto dal D.Lgs n. 226/2005 e definito nello specifico per gli istituti professionali dall'allegato A del DPR 87/2010 che connota l'identità nell'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici-operativi nei settori produttivi e di servizio, considerati nella loro dimensione sistematica. La nuova identità degli istituti professionali è caratterizzata, pertanto, dalla dimensione operativa dei saperi e delle competenze oltre che dall'integrazione tra una base di istruzione generale e la cultura professionale, necessarie da una parte per rispondere alle esigenze dei relativi settori produttivi e di servizio ai fini del successivo inserimento nel mondo del lavoro, dall'altra per l'accesso all'università o all'istruzione e formazione tecnica superiore. Il Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana,

sociale e professionale. A partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale, l'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani una preparazione adeguata su cui innestare conoscenze teoriche e applicative nonché abilità cognitive proprie dell'area di indirizzo. Queste, presenti sin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro con l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio dove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa più legata a contesti specialistici, per consentire nell'ultimo anno una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o il prosieguo degli studi. Il percorso professionale statale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera si inserisce nel settore dei servizi dell'istruzione professionale statale. Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di: - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; - essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; - sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; - svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; - applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del

controllo di qualità. Se il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione, il secondo biennio è articolato in due distinte annualità anche per consentire il raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore.

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI A**

conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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 corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- 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.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei

luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**PROFILO DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"** Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Pasticceria" e le articolazioni "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell'articolazione "Enogastronomia" e "Pasticceria" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Il nostro istituto, inoltre, sentite l'esigenza di molti studenti e famiglie che chiedono un'offerta formativa che metta al centro la figura professionale del pasticciere, ha deciso di indirizzare l'attività pratica di alcune sezioni dell'enogastronomia esclusivamente nel laboratorio di pasticceria, anziché nei laboratori di cucina, per fornire un'alta competenza tecnica a tutti quegli studenti che intendono specializzarsi in questo settore. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita",

il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i seguenti risultati di apprendimento: 1. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; 2. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; 3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i seguenti risultati di apprendimento: 1. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; 2. adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; 3. 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; 4. sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in

relazione al contesto.

## ❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

### **Curricolo verticale**

Garantisce agli alunni un percorso formativo unitario, graduale, coerente, continuo e progressivo in riferimento alle competenze da acquisire e ai traguardi in termini di risultati attesi. "Il curricolo d'istituto VERTICALE" è il cuore didattico del Piano dell'Offerta Formativa e rappresenta l'insieme delle esperienze didattiche che, promuovono negli allievi il conseguimento dei risultati attesi sul piano delle competenze". Nella sua dimensione verticale, il curricolo scolastico elaborato organizza i saperi essenziali dei campi d'esperienza e delle discipline coniugandoli alle competenze trasversali di cittadinanza, fondendo i processi cognitivi disciplinari con quelli relazionali finalizzando, quindi, l'azione educativa della scuola alla formazione integrale del cittadino europeo in grado di trasferire le conoscenze scolastiche in contesti reali, nell'interazione emotivo – affettiva e nella comunicazione sociale.

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

I cambiamenti incalzanti che coinvolgono sempre più il mercato del lavoro impongono il dotarsi di "competenze trasversali" (soft skills) – da rafforzare continuamente – combinandole al meglio con le proprie competenze tecniche (hard skills). Le competenze trasversali rappresentano conoscenze, capacità e qualità personali che caratterizzano il modo di essere di ogni individuo nello studio, sul lavoro e nella quotidianità. Proprio per questo si chiamano "trasversali", perché non si riferiscono ad ambiti tecnici o a conoscenze specifiche, acquisite in percorsi di istruzione e /o formazione professionale. Tutte le discipline, anche quelle che consideriamo "più tradizionali" concorrono allo sviluppo delle competenze trasversali. Trasmettere la consapevolezza che tutto ciò che impariamo e conosciamo sarà utile sia per affrontare qualunque scelta in modo consapevole e responsabile, sia per imparare a gestire i numerosi cambiamenti che caratterizzano una società complessa, incerta e in continua evoluzione è tra gli obiettivi che l'Istituto si prefigge.

### **Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza**

"Mantenendo il curricolo sulle sole competenze disciplinari si rischia di rimanere alle discipline senza perseguire realmente competenze, ma solo abilità. Avere come riferimento le competenze chiave di cittadinanza permette una visione integrata del

sapere. Esse sono più indefinite di quelle cognitive e legate al contesto culturale di riferimento". Il nostro Istituto orienta e forma gli studenti ad una professione che li realizzi: • come esseri umani dotati di sensibilità e solidarietà nei confronti degli altri e aperti all'integrazione e all'inclusione; • come individui disponibili al confronto, al dialogo e all'evoluzione; • come cittadini che vivono in una società sostenibile e democratica. I nostri studenti diverranno cittadini e professionisti in una comunità eterogenea, globale e interconnessa, in cui la comprensione e il rispetto dell'individuo, dell'ambiente e della legalità saranno fondamentali per la convivenza civile, mentre la creatività sarà alla base dell'evoluzione della società. Il nostro fine è facilitare lo sviluppo della loro personalità in armonia con le loro competenze. La scuola diventa un laboratorio di apprendimento continuo per studenti, adolescenti e adulti, una comunità che li allena quotidianamente alla responsabilità personale, sociale ed ambientale, e sostiene l'esercizio delle loro autonome capacità critiche.

#### **Utilizzo della quota di autonomia**

In seguito al D.lgs.61/2017 che ha ridefinito ed innovato i quadri orari delle classi prime degli istituti professionali, si è deciso di potenziare l'area laboratoriale delle presenze di n. 6 ore. Così come di seguito specificate: - Scienze integrate, n.2 ore di laboratorio di fisica - TIC, n.1 ora di laboratorio di informatica - Scienze degli alimenti, n.1 ora di laboratorio di cucina - Laboratorio di ricevimento, n.1 ora di laboratorio di informatica - Laboratorio di ricevimento, n.1 ora di laboratorio di cucina. Totale n. 198 ore

---

#### **NOME SCUOLA**

IPSEOA CRISPIANO (PLESSO)

#### **SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

#### **❖ CURRICOLO DI SCUOLA**

I nuovi percorsi degli istituti professionali di cui al Decreto Legislativo n.61/2017 si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici e operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'indirizzo "Servizi per

l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di manifestazioni ed eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente connessa all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in quattro distinte articolazioni: - Enogastronomia; - Prodotti dolciari artigianali ed industriali; - Servizi di sala e di vendita; - Accoglienza turistica. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: - intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; - operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; - individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Prodotti dolciari artigianali ed industriali" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: - intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari artigianali ed industriali; - operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; - di individuare le nuove tendenze della pasticceria. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: - svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; - interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; - valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Nell'articolazione "Accoglienza turistica" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: - intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela - utilizzare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale - usare consapevolmente le nuove

tecnologie dell'informazione e della comunicazione. **PERCORSO FORMATIVO** Il percorso quinquennale si articola in due bienni e un quinto anno e prevede un' area di istruzione generale, comune a tutte le articolazioni, e un'area di indirizzo specifica. 1- L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo delle competenze comuni a tutti i percorsi di studio. Nel primo biennio tali competenze sono relative agli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. A conclusione del primo biennio viene rilasciata, su richiesta dello studente, una certificazione di competenze relativa ai diversi assi culturali. 2- L'area di indirizzo ha l'obiettivo di fare acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendoli in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

**ALLEGATO:**

REGOLAMENTO DI ISTITUTO DEFINITIVO.PDF

**❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**

Altro

**ALTERNANZA SCUOLA LAVORO****❖ NUOVI ORIZZONTI TURISTICI TRA SCUOLA E AZIENDA**

Descrizione:

**CONTESTO DI PARTENZA**

Il nostro Istituto insiste su un territorio la cui particolare morfologia, che dà risalto ad una città baciata da due mari, ne decreta la sua naturale vocazione turistica. Attualmente la nostra realtà territoriale si trova a confrontarsi con la ben nota crisi economica che impone la necessità di creare condizioni per un nuovo sviluppo del settore turistico e dell'enogastronomia, importante segmento dell'economia locale. Diventa quindi fondamentale da un lato conoscere bene le attività svolte

dalle imprese locali al fine di rivalutare le iniziative imprenditoriali, e dall'altro acquisire nuove competenze specifiche.

Il mondo dell'imprenditoria turistica richiede alle agenzie formative di preparare figure professionali nuove, competenti e altamente competitive; i progetti di alternanza scuola-lavoro permettono alle realtà scolastiche di affrontare queste nuove necessità e di fornire le figure professionali richieste dal mercato del lavoro.

I nostri studenti durante il loro percorso di studi acquisiscono conoscenze, capacità e competenze mirate a svolgere attività lavorative nel settore del turismo; spesso però le competenze tecnico- professionali sono costruite solo nell'ambito della lezione frontale in aula e in laboratorio e non curate sui fabbisogni formativi e professionali espressi dalle realtà locali. La scuola, attraverso l'attuazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro, deve dunque arricchire la formazione del percorso scolastico in un'ottica di integrazione ed interazione fra le conoscenze e le competenze acquisite in ambito scolastico e quelle acquisite in contesto lavorativo.

L'alternanza scuola lavoro ha inoltre la rilevante funzione di motivare o rimotivare gli studenti a rischio drop out, orientarli a scoprire le proprie attitudini, passioni e punti di forza, coniugando il sapere acquisito in aula con le competenze maturate grazie all'esperienza di stage.

## **FINALITÀ**

1. Offrire agli studenti la possibilità di accedere ad ambienti di apprendimento diversi da quelli istituzionali per valorizzare al meglio le loro potenzialità personali e stimolare un diverso modo di apprendere;
2. Arricchire il curriculum scolastico degli studenti con contenuti operativi;

3. Considerare il raccordo tra istruzione, formazione e mondo del lavoro un fattore strategico sia per le imprese che per i giovani che si affacciano al mercato del lavoro.

### **OBIETTIVI EDUCATIVI**

Sviluppare autonomia, senso di responsabilità, rispetto delle cose e degli altri, capacità di relazionarsi; educare alla cittadinanza.

### **OBIETTIVI FORMATIVI**

motivare allo studio, sviluppare la consapevolezza delle proprie potenzialità, favorire il consolidamento delle competenze acquisite in aula, educare al rispetto dei ruoli in un contesto aziendale, sensibilizzare all'importanza del lavoro di squadra.

### **OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI**

Acquisire le competenze teoriche e tecniche in merito a sicurezza e igiene del lavoro, marketing turistico e strategico, gestione delle risorse umane.

Acquisire competenze operative (agire autonomamente nel proprio settore lavorativo, saper usare le terminologie specifiche, saper usare e mantenere le attrezzature)

### **DESTINATARI**

Saranno coinvolti tutti gli alunni dei diversi indirizzi delle classi terze, quarte e quinte.

### **ATTIVITÀ**

Formazione in aula propedeutica all'attività di stage aziendale; attività pratica operativa in un contesto lavorativo specifico; eventi scuola/impresa (banchetti, manifestazioni, fiere, concorsi, visite guidate, viaggi d'istruzione, stage e viaggi premio).

### AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

SUDDIVISIONE ORARIA PER ANNO SCOLASTICO		MONTE ORE:
210		
Classi TERZE	n.ore 80 ( di cui n. 4 ore di formazione d'aula sulla SICUREZZA livello base e n. 76 ore di stage aziendale).	
Classi QUARTE	n.ore 80 di stage aziendale	
Classi QUINTE	n.ore 50 di stage aziendale	

### PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Il percorso sarà personalizzato in funzione dei bisogni formativi degli studenti. In particolare, per gli studenti con bisogni educativi speciali potrà essere previsto un inserimento graduale in strutture disponibili ed attente ai bisogni formativi dell'allievo, non lontane dall'istituto al fine di consentire un'adeguata azione di tutoraggio. Per gli alunni per i quali non sia individuabile una struttura ospitante idonea oppure non sia opportuna l'attività di stage in azienda, a giudizio insindacabile del consiglio di classe, sarà prevista un'attività di stage presso i laboratori della scuola secondo la modalità "classi aperte parallele", sotto la supervisione del docente di sostegno dell'alunno e il coordinamento dei docenti di laboratorio in servizio.

Per le "eccellenze" è previsto l'inserimento in contesti aziendali adeguati come momento di perfezionamento e promozione della propria immagine professionale finalizzato allo svolgimento di un'attività di stage presso strutture di standard elevato.

## **RISULTATI**

Saranno oggetto di valutazione e riflessione i seguenti risultati attesi:

1. Collegamento efficace tra la formazione in aula e l'esperienza pratica;
2. Completamento della formazione del percorso scolastico con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro sul territorio e in coerenza con il percorso di studio;
3. Supporto all'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.
4. Riduzione della dispersione scolastica favorendo la motivazione ad apprendere nei vari contesti.

## **MODALITÀ**

- Alternanza Scuola-Lavoro presso Struttura Ospitante

## **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

## **DURATA PROGETTO**

Triennale

## **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Ai fini della valutazione dell'intero percorso saranno utilizzati i seguenti strumenti di rilevazione (modulistica predisposta dal MIUR):

- scheda di valutazione dello studente, a cura del tutor aziendale;
- scheda di valutazione del percorso di ASL, a cura dello studente;
- scheda di valutazione e certificazione delle competenze acquisite durante il percorso di ASL, a cura del consiglio di classe.

Il Consiglio di classe accerterà le competenze dello studente ai fini di una valutazione complessiva e certificatoria, sulla base della scheda di valutazione effettuata dal tutor esterno.

Saranno accertate le competenze formali, informali e non formali. In particolare:

**COMPETENZE FORMALI:** certificazione con valutazione degli esiti delle attività di alternanza a cura del consiglio di classe; essa certifica il grado di acquisizione delle competenze tecnico professionali, organizzative e trasversali.

**COMPETENZE INFORMALI:** relazione a cura degli studenti sull'esperienza di stage che tenga conto di elementi quali: relazione con il tutor interno ed esterno, clima di relazione, spazi di autonomia e aspetti relazionali con tutti gli attori del percorso.

**COMPETENZE NON FORMALI:** osservazione da parte dei tutor durante l'intero percorso volta a cogliere interessi, atteggiamenti e inclinazioni. Colloqui in itinere ed ex post.

## INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

### ❖ DOLCE PUGLIA EXPERT

Il progetto prevede la ricerca, lo studio, e l'elaborazione pratica di dolci tipici della tradizione pugliese e saperli inserire in un percorso di valorizzazione. Finalità

dell'intervento è quella di fornire conoscenze e competenze tecniche specifiche nei settori dell'arte dolciaria e , favorendo l'occupabilità dei giovani prossimi all'avviamento al lavoro attraverso un modello di impresa in grado di esportare le preparazioni dolciarie realizzate.

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

- conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le fasi organizzative che portano alla realizzazione della preparazione - conoscere le diverse materie prime utilizzate in pasticceria; saperle scegliere in relazione al risultato che si vuole ottenere; - conoscere le principali caratteristiche specifiche degli ingredienti utilizzati - conoscere e saper realizzare le diverse tipologie elaborati; - pianificare rischi e difficoltà; - creare un'idea sulla scorta di alcuni modelli di riferimento; - valutare il proprio operato ed effettuare scelte consapevoli; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo;

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** cucina-pasticceria

#### ❖ **FOCACCERIA E STIZZICCHERIA SALATA**

L'attività intende fornire conoscenze e competenze tecniche specifiche in un settore in continua crescita ed evoluzione rappresentato dalle focaccerie, pizzerie, paninoteche, ecc. favorendo l'occupabilità dei giovani e andando incontro alle richieste del territorio.

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

- Conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le diverse materie prime utilizzate nell'ambito della pasticceria salata e pizzeria e saperle scegliere in relazione al risultato che si vuole ottenere; - conoscere le caratteristiche specifiche delle farine e saperle utilizzare correttamente in funzione della loro forza; - conoscere le diverse tipologie di lievito e saper calcolare correttamente i tempi di lievitazione in relazione

alle diverse variabili (tipo e quantitativo di lievito, temperatura di lievitazione, tipologia di farina, tasso di umidità dell'impasto, consistenza dell'impasto); - padroneggiare le tecniche di realizzazione degli impasti lievitati (diretti e indiretti); - conoscere e saper realizzare le principali tipologie impasto per realizzare focacce, stuzzichini salati, ecc.; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo;

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** cucina-pasticceria

❖ **I DOLCI DELLA COLAZIONE**

Il progetto prevede la ricerca, lo studio, e l'elaborazione pratica di dolci per la colazione. Finalità dell'intervento è quella di fornire conoscenze specifiche del settore dolciario e educare gli adolescenti ad una sana alimentazione mediante la conoscenza, la preparazione e la degustazione di elaborati artigianali.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le fasi organizzative che portano alla realizzazione della preparazione - conoscere le diverse materie prime utilizzate in pasticceria; saperle scegliere in relazione al risultato che si vuole ottenere; - conoscere le principali caratteristiche specifiche degli ingredienti utilizzati - conoscere e saper realizzare le diverse tipologie elaborati; - conoscere un modello di corretta alimentazione attraverso la colazione - pianificare rischi e difficoltà; - creare un'idea sulla scorta di alcuni modelli di riferimento; - valutare il proprio operato ed effettuare scelte consapevoli; - orientare la scelta degli studenti all'approfondimento di tematiche relative al settore dolciario - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** cucina-pasticceria

❖ **L'ARTE DI INTAGLIARE LA FRUTTA E GLI ORTAGGI**

Il progetto nasce quindi dalla volontà di perseguire un'arte antica nel tempo e far acquisire le abilità di base nelle tecniche di allestimento e decorazione artistica della tavola, mediante l'utilizzo di frutta e ortaggi. Finalità dell'intervento formativo è inoltre quella di favorire l'occupabilità dei giovani e la promozione dello sviluppo economico e culturale del territorio mediante l'ampliamento delle competenze auto-imprenditoriali degli allievi.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le fasi organizzative che portano alla realizzazione di un pezzo artistico; - conoscere le tecniche di decorazione dei tavoli da esposizione; - pianificare rischi e difficoltà; - definire le scelte di colore in una composizione migliore possibile; - utilizzare le migliori tecniche per la creazione di soggetti e composizioni decorative; - creare un'idea sulla scorta di alcuni modelli di riferimento; - saper decorare i tavoli da esposizione, utilizzando sculture e montature appropriate; - sviluppare il gusto per l'estetica e la raffinatezza; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - valutare le caratteristiche merceologiche e commerciali dei prodotti utilizzati; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo;

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** cucina-pasticceria

❖ **L'ARTE DELLO ZUCCHERO**

Il progetto prevede lo ricerca, lo studio, e l'elaborazione pratica di allestimenti di decori per buffet di dolci, torte moderne e classiche e realizzazioni di piece di zucchero sapendoli inserire in un percorso di valorizzazione. Finalità dell'intervento è quella di fornire conoscenze e competenze tecniche specifiche della lavorazione dello zucchero e sui derivati, favorendo l'occupabilità dei giovani prossimi all'avviamento al lavoro attraverso un modello di impresa in grado di esportare le preparazioni realizzate.

### Obiettivi formativi e competenze attese

- conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le fasi organizzative che portano alla realizzazione della preparazione - conoscere la materia prima utilizzata e i suoi derivati; - conoscere le principali caratteristiche specifiche degli ingredienti utilizzati - conoscere e saper realizzare le diverse tipologie di elaborati; - pianificare rischi e difficoltà; - creare un'idea sulla scorta di alcuni modelli di riferimento; - valutare il proprio operato ed effettuare scelte consapevoli; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

### DESTINATARI

### RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

Interno

### Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

cucina-pasticceria

### ❖ LA PASTA FRESCA ARTIGIANALE

Finalità dell'intervento è quella di fornire competenze specifiche e di ri-orientare gli alunni verso tecniche antiche ma straordinariamente contemporanee, perfettamente in linea con le esigenze di valorizzazione e promozione della cultura del territorio. L'arte di "preparare la pasta a mano" evoca ricordi straordinari, rinsalda il legame e rafforza la passione per la cucina.

### Obiettivi formativi e competenze attese

- conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le diverse materie prime utilizzate nell'ambito della pastificazione artigianale e saperle scegliere in relazione al risultato che si vuole ottenere; - conoscere le caratteristiche specifiche delle farine e saperle

utilizzare correttamente in funzione della loro forza; - padroneggiare le tecniche di realizzazione dei diversi impasti; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** cucina-pasticceria

❖ **COFFEE ART**

Approfondire il servizio di caffetteria con tecniche di preparazione moderne e di tendenza. La Latte Art è la tecnica di preparazione di bevande a base di espresso e latte montato (cappuccino, espresso e latte macchiato) creando sulla superficie disegni e forme che possono essere talvolta bianche (date dal latte) o colorate (mediante coloranti alimentari e topping). Oggi la Latte Art è una tecnica molto ambita dai professionisti nel settore della caffetteria, perché oltre a trasmettere emozioni alla vista e durante la preparazione, la decorazione sulla superficie crea una predisposizione alla degustazione.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le fasi organizzative che portano alla realizzazione della preparazione - conoscere le diverse materie prime utilizzate conoscere le principali caratteristiche specifiche degli ingredienti utilizzati - conoscere e saper realizzare tutti i diversi modi di servire l'espresso; - creare una bevanda che abbia come ingrediente principale l'espresso - valutare il proprio operato ed effettuare scelte consapevoli; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** Sala- Bar

❖ **HAPPY BAR**

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

**Obiettivi formativi e competenze attese**

conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le fasi organizzative che portano alla realizzazione della preparazione - conoscere le diverse materie prime utilizzate conoscere le principali caratteristiche specifiche degli ingredienti utilizzati - Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. - Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. - Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. - valutare il proprio operato ed effettuare scelte consapevoli; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** Sala- Bar

❖ **SPORTELLLO ASCOLTO**

In sintonia e nell'ottica della prosecuzione della positiva esperienza effettuata nel corso degli ultimi anni, anche per il corrente Anno Scolastico 2018-2019, il nostro Istituto intende offrire all'utenza il Servizio "Sportello Ascolto". Si tratta di un'attività della Scuola progettata con l'obiettivo di concorrere a creare un Tempo Scuola sereno e proficuo per tutti.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Lo "Sportello Ascolto" è finalizzato a raccogliere, analizzare e, ove possibile, risolvere eventuali situazioni di malessere e di disagio che possano richiedere una rimotivazione allo studio e un'azione di supporto per ristabilire serene relazioni

interpersonali, nei rapporti tra genitori e insegnanti, alunni e alunni, alunni ed insegnanti/operatori scolastici. La presenza di uno Sportello Ascolto all'interno della Scuola è una grande opportunità per affrontare e risolvere problematiche inerenti la crescita, oppure legate all'insuccesso, alla dispersione scolastica, al bullismo, o ancora tipicamente connesse al periodo dell'adolescenza. Lo Sportello Ascolto è uno spazio dedicato prioritariamente ai ragazzi, ai loro problemi, alle loro difficoltà con il mondo della scuola, la famiglia, i pari, ma è anche un possibile spazio di incontro e confronto per i genitori per capire e contribuire a risolvere le difficoltà che naturalmente possono sorgere nel rapporto con un figlio che cresce. Lo "Sportello Ascolto" ha il compito di accogliere le eventuali problematiche che dovessero emergere nel corso del cammino scolastico fungendo da mediazione, al fine di ricostruire situazioni di studio e/o relazionali. La presenza sistematica del/i Referente/i "Sportello Ascolto" concorre, con le altre progettualità e attività programmate all'interno del POF dal nostro Istituto, a migliorare l'Agio, ovvero il ben-essere a Scuola, elemento considerato condizione essenziale e imprescindibile per il successo del processo di apprendimento e per la crescita equilibrata della persona. Il Referente è a disposizione degli studenti, dei genitori, degli insegnanti che desiderino un confronto con un esperto di relazioni e comunicazione tenuto al segreto professionale. Il colloquio che si svolge all'interno della Scuola non ha fini terapeutici ma di counseling, per aiutare il ragazzo a individuare i problemi e le possibili soluzioni, collaborando con gli insegnanti in un'area psicopedagogia di intervento integrato. Lo Sportello Ascolto è un Servizio di promozione della Salute intesa nel senso più ampio che ne dà l'Organizzazione Mondiale della Sanità: benessere fisico, psichico, socio-relazionale, con obiettivi di prevenzione del disagio e delle devianze, oltre che di educazione alla gestione del proprio equilibrio mentale nel rispetto della propria individualità. Le attività di ascolto rivolte agli alunni sono effettuate seguendo il metodo del colloquio psicologico, accogliendo il richiedente in spirito di non-giudizio, indirizzandolo nell'analisi del problema e nella comprensione del suo vissuto. Il Servizio è un'occasione per i ragazzi: □ di ascolto □ □di accoglienza e accettazione □ □di sostegno alla crescita □ □di orientamento □ □di informazione □ □□di gestione e risoluzione di problemi/conflitti. □ Rispetto ai genitori, si privilegia il potenziamento delle capacità genitoriali e delle abilità comunicativo-relazionali con i figli, affinché gli stessi possano trovare ascolto e supporto: -nell'esercizio di una genitorialità piena e consapevole -nell'empowerment delle proprie competenze educative. Nei confronti dei docenti, infine, vengono fornite specifiche indicazioni psicopedagogiche da integrare nelle attività curricolari. Oltre ai colloqui individuali, il Servizio offerto dalla Scuola può prevedere,

su richiesta dei docenti, ampio spazio dedicato all'incontro delle classi gestito con il metodo del circle-time, allo scopo di costruire insieme una realtà in cui prendere coscienza di sé, dell'altro da sé e apertamente discutere dei propri vissuti, delle emozioni e delle problematiche tipiche dei ragazzi.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Aule:** Aula generica

❖ **GOETHE ZERTIFIKAT FIT IN DEUTSCH A2"**

Il 10 perché di una certificazione I certificati del Goethe-Institut: 1. conferiscono un valore aggiunto alle competenze linguistiche; 2. sono rinomati e riconosciuti a livello internazionale; 3. documentano le conoscenze linguistiche in maniera trasparente, obiettiva e indipendente dal curriculum scolastico in conformità al Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue; 4. portano il sigillo di qualità dell'Association of Language Testers in Europe; 5. sono garanzia di obiettività e imparzialità: i candidati non possono essere esaminati dai propri insegnanti e le prove, che si svolgono in tutto il mondo secondo criteri standardizzati, vengono valutate separatamente da due diversi esaminatori; 6. aumentano la motivazione all'apprendimento in vista di un obiettivo chiaramente definito; 7. sono orientati alla comunicazione e a situazioni autentiche; 8. dimostrano il raggiungimento di tutte le competenze: comprensione orale e scritta, produzione orale e scritta; 9. permettono l'accesso ad accademie e università in Germania; 10. accrescono le opportunità lavorative; Quanto riportato sopra è tratto dal volantino che il Goethe-Institut fa pervenire annualmente alle scuole e ai docenti di tedesco che hanno già avuto esperienze nell'ambito delle certificazioni linguistiche esterne. I punti elencati racchiudono perfettamente il motivo per cui è fondamentale che una istituzione scolastica offra ai propri allievi delle opportunità per accostarsi con curiosità ed interesse allo studio della lingua e della cultura tedesca, fornendo loro tutti i mezzi e gli strumenti per metterli nelle condizioni di affrontare con serenità una certificazione linguistica che è riconosciuta a livello internazionale. L'insegnamento della lingua straniera ha il compito di contribuire, in armonia con le altre discipline, alla formazione di una cultura di base e allo sviluppo delle capacità di comprendere, esprimere e comunicare degli allievi. Lo studio della lingua straniera

contribuisce ad allargare gli orizzonti culturali e sociali degli allievi per il fatto stesso che ogni lingua rispecchia i diversi modi di vivere delle comunità che parlano ed esprimono in modo diverso i dati dell'esperienza umana. Esso educa alla comprensione e al rispetto degli altri e dei valori che essi posseggono. Obiettivo principale è la comprensione dell'importanza della lingua straniera come strumento di comunicazione e nell'ambito della certificazione del Goethe-Institut la possibilità di conseguire una certificazione di lingua tedesca riconosciuta a livello internazionale e quindi spendibile nell'Università e nel mondo del lavoro.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

comprendere, in situazioni quotidiane, semplici domande, comunicazioni, messaggi al telefono, informazioni tratte da trasmissioni radiofoniche e brevi conversazioni □ dedurre le informazioni più rilevanti contenute in brevi comunicazioni scritte, annunci, descrizioni, lettere e semplici articoli di giornale □ scrivere messaggi brevi e personali □ presentarsi durante una conversazione e rispondere a semplici domande riguardanti la propria persona □ porre semplici domande e rispondere ad esse durante conversazioni inerenti tematiche di interesse personale □ formulare, rispondere o reagire a richieste, inviti o domande inerenti la vita quotidiana.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Lingue

❖ **Aule:**

Aula generica

#### ❖ **AVER CURA DELLA TERRA**

Più che un progetto si tratta di un percorso di educazione permanente mirato a rendere tutta la comunità scolastica sensibile e partecipe alle buone pratiche di rispetto dell'ambiente e di valorizzazione del territorio. Crispiano insiste su un'area geografica a ridosso della zona in cui pascolo e raccolta specie vegetali ed animali sono interdette, a causa dell'inquinamento della vicina zona industriale. Eppure è proprio dalla consapevolezza di dover proteggere e custodire il proprio patrimonio paesaggistico, culturale, storico e naturalistico che può emergere un orientamento di

sviluppo alternativo e sostenibile. E' proprio dalle criticità evidenziate negli ultimi anni circa l'impatto che l'inquinamento può avere sulla salute che il nostro istituto può spendere la propria mission. L'alimentazione viene sempre più considerata alla stregua di una terapia e le ricerche epidemiologiche ci portano a rivalutare i pilastri della nutrizione preindustriale: i legumi, i cereali, la verdura e la frutta di stagione, il pesce, un uso attento e moderato della carne, l'olio evo per i condimenti. Non è un caso che i nostri piatti tipici, come orecchiette e cime di rapa o fave e verdura siano addirittura vegani. Questa filosofia alimentare era in armonia con il rispetto del pianeta, dato che gli alimenti erano perlopiù a km.0, stagionali, con un uso minimo di risorse, come terra e acqua, e con un impiego sostenibile di fertilizzanti e antiparassitari. Tutte qualità che oggi si vanno nuovamente riaffermando sia per la sostenibilità, riguardo la Terra, sia per la salute, riguardo l'essere umano. Una scuola attenta a queste tematiche può incardinare le proprie attività sul rispetto del proprio territorio, sulla valorizzazione delle specificità ambientali e sulla promozione delle tradizioni eno-gastronomiche, rivisitate opportunamente per offrire piatti salutari ma anche belli e originali. I due eventi che ci coinvolgeranno nel 2019 (il centenario per il Comune di Crispiano e Matera capitale europea della cultura) saranno occasioni irripetibili in cui portare i frutti delle attività scolastiche ispirate ai principi di tale percorso di educazione ambientale. Finalità: a) valorizzare il territorio e le sue peculiarità geomorfologiche, paesaggistiche, storiche, archeologiche, culturali, con un'attenzione particolare a quelle enogastronomiche b) divulgare le buone pratiche di rispetto dell'ambiente a cominciare dagli spazi scolastici e dalla raccolta differenziata c) far cogliere le correlazioni esistenti tra tematiche ambientali e tematiche relative all'alimentazione.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

obiettivi didattici da progettare con i docenti delle specifiche discipline, al fine di promuovere: 1) L'abolizione degli sprechi e la corretta gestione dei rifiuti 2) Le tradizioni agroalimentari legate alle produzioni del territorio, rispettose dell'equilibrio uomo-salute-ambiente 3) Le tradizioni culinarie, basate su alimenti semplici e salutari, rivisitate per proporre piatti originali e buoni per sé e per l'ambiente 4) Metodi e tecniche per la qualità dei prodotti alimentari, anche in riferimento ai fattori di rischio ambientale 5) La cucina vegetariana e vegana per rispondere a obiettivi salutistici e a obiettivi di riduzione degli impatti dell'allevamento animale sul pianeta 6) Tecniche di promozione del territorio e delle sue peculiarità paesaggistiche ed enogastronomiche 7) Produzione di erbe aromatiche e verdure utilizzabili in cucina nel giardino del plesso Cacace; Slow Food potrebbe patrocinare una tale attività nell'ambito del loro progetto

“Orto in condotta” 8) Produzioni basate sull’uso di stampanti 3D applicate alla pasticceria, tenendo conto delle significative esperienze che l’ARCI e uno studio tecnico di Crispiano stanno svolgendo da alcuni anni nell’ambito di modelli di sviluppo alternativi, che vanno nella direzione dell’economia sociale e distribuita, in accordo con le risorse locali (cfr. i pilastri della Terza Rivoluzione industriale di Jeremy Rifkins e le indicazioni della Commissione europea).

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Aule:**

Aula generica

 ❖ **UN GIORNO SPECIALE**

Il progetto prevede lo ricerca, lo studio, e l’elaborazione pratica di mise en place per occasioni/servizi particolari. Finalità dell’intervento è quella di fornire conoscenze e competenze tecniche specifiche nei settori dell’arte del servizio, pensando alle varie necessità che un’azienda moderna deve soddisfare.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - conoscere le fasi organizzative che portano alla realizzazione della preparazione - conoscere le diverse materie prime utilizzate nei servizi speciali; saperle scegliere in relazione al risultato che si vuole ottenere; - conoscere le principali caratteristiche dei servizi - conoscere e saper realizzare le diverse tecniche di servizio; - pianificare rischi e difficoltà; - creare un’idea sulla scorta di alcuni modelli di riferimento; - valutare il proprio operato ed effettuare scelte consapevoli; - sviluppare la predisposizione al lavoro programmato; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa, in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:** Sala- Bar

❖ **DELFS COLAIRE (DIPLOME D'ETUDES EN LANGUE FRANÇAISE) B1**

FINALITA' E OBIETTIVI: 1. conoscere l'impostazione e le modalità di svolgimento delle prove scritte ed orali relativi al livello da conseguire 2. potenziare la capacità ricettiva ed espressiva nella lingua francese 3. acquisire maggiore sicurezza e fiducia nelle proprie capacità 4. verificare la relazione esistente tra apprendimento scolastico e competenze spendibili all'esterno.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

B1: - comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero... - sapersi muovere con disinvoltura in situazioni diverse - produrre un testo semplice relativo ad argomenti familiari o di interesse personale - descrivere esperienze ed avvenimenti, sogni, speranze ed ambizioni e spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| ❖ <b>Laboratori:</b> | Con collegamento ad Internet |
|                      | Lingue                       |
| ❖ <b>Aule:</b>       | Aula generica                |

❖ **VIDEO LEZIONE DI ACCOGLIENZA TURISTICA 1**

Il progetto si propone di realizzare video lezioni di "Accoglienza turistica" fruibili a distanza, completamente creati dagli alunni del settore turistico come attori-docenti protagonisti. Le video lezioni saranno realizzate (riprese e montaggio) dagli studenti affiancati dal docente della disciplina di settore, e andranno a costituire una piccola libreria virtuale, fruibile da parte dei docenti dell'istituto come materiale didattico, dai futuri alunni del settore di accoglienza turistica come strumento di apprendimento, e da parte dei potenziali nuovi alunni di terza media, come strumento di orientamento, che potranno "affacciarsi e interfacciarsi" verso i corsi che l'istituto propone prima di un eventuale scelta di iscrizione. I video verranno pubblicati sul canale youtube

dell'Istituto e linkati in un'apposita sezione del sito web dell'Istituto, a disposizione di tutti coloro che vorranno migliorare il proprio apprendimento e le proprie competenze nella disciplina di accoglienza turistica. Gli obiettivi del progetto, oltre alla creazione delle singole unità didattiche video dedicati alla formazione delle professioni nell'ambito dell'accoglienza turistica, sono molteplici e centrati sui bisogni degli studenti: · migliorare/sviluppare le proprie competenze linguistiche di italiano · acquisire conoscenze sugli aspetti civico-culturali del territorio in cui si vive · sviluppare competenze a 360 gradi nell'ambito della ripresa e montaggio video, partendo dun approccio di base, arricchito da nozioni e riflessioni sulle tecniche di realizzazione · sviluppare competenze trasversali (soft skills): imparare ad imparare, progettare, lavorare in team, verificare. La valutazione del progetto avverrà in relazione ai seguenti risultati: · realizzazione di n. 3 unità didattiche in video lezione con relativi esercizi linguistici · acquisizione di competenze digitali verificabili attraverso un compito di realtà (esempio: ..... ) · acquisizione di competenze linguistiche verificabili con test conclusivo. · coinvolgimento di almeno 15 studenti nella realizzazione dei video · coinvolgimento di almeno 300 studenti nella fruizione dei video I singoli video realizzati nell'ambito del progetto saranno pubblicati sul sito web della scuola e tutti i materiali digitali saranno disponibili sui principali social network (Youtube, Facebook, Twitter,Instagram).

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

L'OBIETTIVO DIDATTICO è quello di sviluppare, attraverso l'uso meditato dell'immagine, un sapere critico, che aiuti alla riflessione e alla formazione di schemi e modelli mentali che permettano l'astrazione e la generalizzazione.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Informatica

❖ **Aule:**

Aula generica

#### ❖ **VIDEO LEZIONE DI ACCOGLIENZA TURISTICA 2**

Il progetto si propone di realizzare video lezioni di "Accoglienza turistica" fruibili a

distanza, completamente creati dagli alunni del settore turistico come attori-docenti protagonisti. Le video lezioni saranno realizzate (riprese e montaggio) dagli studenti affiancati dal docente della disciplina di settore, e andranno a costituire una piccola libreria virtuale, fruibile da parte dei docenti dell'istituto come materiale didattico, dai futuri alunni del settore di accoglienza turistica come strumento di apprendimento, e da parte dei potenziali nuovi alunni di terza media, come strumento di orientamento, che potranno "affacciarsi e interfacciarsi" verso i corsi che l'istituto propone prima di un eventuale scelta di iscrizione. I video verranno pubblicati sul canale youtube dell'Istituto e linkati in un'apposita sezione del sito web dell'Istituto, a disposizione di tutti coloro che vorranno migliorare il proprio apprendimento e le proprie competenze nella disciplina di accoglienza turistica.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi del progetto, oltre alla creazione delle singole unità didattiche video dedicati alla formazione delle professioni nell'ambito dell'accoglienza turistica, sono molteplici e centrati sui bisogni degli studenti: · migliorare/sviluppare le proprie competenze linguistiche di italiano · acquisire conoscenze sugli aspetti civico-culturali del territorio in cui si vive · sviluppare competenze a 360 gradi nell'ambito della ripresa e montaggio video, partendo da un approccio di base, arricchito da nozioni e riflessioni sulle tecniche di realizzazione · sviluppare competenze trasversali (soft skills): imparare ad imparare, progettare, lavorare in team, verificare.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet  
Informatica

❖ Aule:

Aula generica

#### ❖ CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il riferimento alla Costituzione alla Repubblica Italiana costituisce un punto sintetico che permette di mettere in luce le connessioni tra i vari livelli in gioco , costituendo uno dei principali punti di equilibrio tra libertà e responsabilità. Sinteticamente saranno effettuati percorsi relativi alla convivenza, affettività, legalità salute ed

ambiente.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Ci si propone di realizzare un approccio ai contenuti multi ed interdisciplinari che sfocino in iniziative civiche. Le competenze attese si riferiscono all'acquisizione della consapevolezza di essere inserito in un sistema di regole.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
- ❖ **Aule:** Aula generica

#### ❖ PROGETTO IN SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE

Il progetto vuol dar spazio al dibattito ed ai temi socialmente rilevanti per la formazione di una cittadinanza attiva, critica e responsabile.

### Obiettivi formativi e competenze attese

- Promuovere la conoscenza consapevole e critica dei principi e dei valori contenuti nella carta costituzionale; - Favorire la comprensione su temi di attualità; - Riuscire ad individuare collegamenti e relazioni tra fatti di attualità; - Saper applicare la giusta normativa ai casi concreti.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

#### Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
- ❖ **Aule:** Aula generica

#### ❖ ALLA SCOPERTA DELLE PROFESSIONI DI SALA E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA

Ai fini dell'orientamento degli studenti , finalizzato alla scelta consapevole del profilo

professionale per il prosieguo degli studi dopo il secondo biennio, la proposta progettuale si concretizza nelle seguenti attività pratiche, complementari rispetto a quelle curriculari : - Corso base per maitre à la lampe; - Corso base per receptionist e addetto al booking.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Conoscere le diverse attrezzature ed i vari utensili; - valutare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e commerciali dei prodotti utilizzati; - saper leggere ed individuare gli elementi essenziali di una ricetta flambé e realizzare il lavoro; - saper applicare le tecniche di lavorazione; - essere in grado di presentare le preparazioni; - conoscere la struttura ricettiva, la tipologia di clientela ed i servizi offerti dal reparto front - office; - Applicare le tecniche basilari di comunicazione, promozione, vendita, assistenza, informazione turistico-alberghiera; - essere in grado di eseguire in maniera autonoma le operazioni basilari relative al ciclo cliente; - essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele	Interno
-------------------------	---------

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Informatica  
Sala- Bar

❖ **Aule:**

Aula generica

❖ **IL BARMANN ED IL SUO MONDO**

Le attività previste hanno lo scopo di mettere l'allievo in grado di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il progetto mira a costruire, rafforzare ed approfondire conoscenze, competenze ed abilità inerenti le tecnologie di produzione dei principali prodotti in uso al bar, le tecniche di produzione e servizio delle bevande miscelate , lo sviluppo delle capacità relazionali del futuro barmann.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Conoscere le diverse attrezzature in uso al bar; - conoscere le aree di lavoro del bar ;  
- conoscere le caratteristiche merceologiche e sensoriali delle bevande analcoliche e a

bassa e media gradazione alcolica; - conoscere i vari tipi di aperitivi e le loro caratteristiche; - conoscere i distillati e liquori più usati negli american bar e le loro caratteristiche; - saper illustrare la ricetta di una bevanda miscelata; - saper eseguire correttamente il servizio delle bevande; - saper proporre , classificare e preparare cocktails e bevande miscelate; - conoscere le tecniche di elaborazione e stesura di una nuova ricetta; - conoscere e saper utilizzare la terminologia tecnica; - conoscere le tecniche di analisi sensoriale delle bevande.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Laboratori:**

Sala- Bar

 ❖ **LABORATORIO DEL GUSTO**

Il progetto intende fornire le occasioni per riqualificare i corsisti e per farli riavvicinare al mondo del lavoro attraverso le conoscenze tecnico-professionali necessarie per la formazione di operatori capaci di rispondere in modo originale e preciso alle richieste del mercato attuale, alle esigenze dei nuovi consumatori ed a quelle della moda. Il percorso si articola in due livelli: 1. Alfabetizzazione sensoriale: □ sull'acquisizione dei termini elementari sensoriali, con la scoperta dei sensi e la loro specializzazione. In questo modo si stabilisce un lessico comune fondamentale nella comunicazione, durante il lavoro di scoperta e di riconoscimento dei sensi; 2. Educazione all'analisi sensoriale: □ vista (forma, colori, dimensioni) □ tatto (consistenza) □ olfatto (riconoscere gli odori) □ gusto (scoperta dei sapori)

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- Per il primo livello: - conoscere il significato di "stimolo e percezione" - apprendere gli elementi basilari sui quali si fonda una valutazione sensoriale - conoscere le principali caratteristiche organolettiche degli alimenti, delle preparazioni e delle bevande in genere - conoscere tutte le principali fasi della vinificazione con riferimento alle cure che permettono di ottenere vini di pregio - costruire un proprio vocabolario strettamente riferito alla pratica enologica ed enogastronomia favorendo la conoscenza della microlingua di settore. - Per il secondo livello: - conoscere tutte le fasi della vinificazione con particolare attenzione alle cure che permettono di ottenere

vini di pregio - conoscere i principali vini regionali, i loro territori di produzione e le loro caratteristiche sensoriali - conoscere tutte le fasi in cui si articola il servizio dei vini ponendo attenzione alle cure che ad essi devono essere prestate per valorizzarne le qualità - possedere le nozioni basilari per effettuare un corretto abbinamento tra cibi e vini - essere in grado di riconoscere le caratteristiche peculiari di un vino sapendo descrivere le tecniche usate per la sua produzione. - conoscere le caratteristiche organolettiche degli alimenti e delle preparazioni - conoscere i parametri sui quali si fonda una valutazione sensoriale

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet  
Sala- Bar
- ❖ **Aule:** Aula generica

**❖ PERCORSI DI GUSTO (IL VINO NEI PERCORSI TURISTICO-CULTURALI)**

Il progetto si pone la finalità di contribuire alla formazione di una figura professionale evoluta, capace cioè di utilizzare al meglio la conoscenza del territorio regionale e nazionale in termini di risorse agroalimentari, culturali e turistiche e le tecniche concernenti la gestione e la promozione del prodotto "vino", in maniera da acquisire un bagaglio culturale e professionale che faciliti la maturazione di competenze specifiche nell'elaborazione di percorsi enoturistico-culturali. Le attività previste hanno lo scopo di mettere l'allievo in grado di confrontarsi con il mondo del lavoro e permettergli di avvicinarsi alla professione così da verificare le conoscenze acquisite e di accrescerne la portata. Pertanto il progetto mira a costruire, rafforzare ed approfondire conoscenze, competenze e abilità degli alunni inerenti le risorse artistico-culturali dei territori a spiccata vocazione enologica ed enoturistica, le modalità di elaborazione di itinerari e percorsi turistici a tema e la loro promozione attraverso le nuove tecnologie, le tecnologie di produzione dei vini, i territori e i vini italiani più rappresentativi, la cultura del vino come radice territoriale, le sue implicazioni sociali, storiche, merceologiche, nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Finalità dell'intervento formativo è inoltre quella di favorire

l'occupabilità dei giovani e la promozione dello sviluppo economico e culturale del territorio mediante l'ampliamento delle competenze auto-imprenditoriali degli allievi.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

**OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGETTO:** Attraverso uno studio più approfondito di quanto sopra descritto l'alunno sarà in grado di: - conoscere le località d'arte e le relative risorse d'interesse turistico nelle principali zone a vocazione enologica, provinciali e regionali; - conoscere la storia e la geografia dei luoghi di interesse, con particolare riferimento alla propria regione; - conoscere le tecniche di elaborazione degli itinerari turistico-culturali e/o enoturistici; - conoscere le tecniche di promozione dei prodotti vitivinicoli anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie; - conoscere tutte le fasi della vinificazione per ottenere vini di pregio; - conoscere i principali vini regionali, i loro territori di produzione e le loro caratteristiche, il loro servizio; - costruire un proprio vocabolario lessicale strettamente riferito alla pratica enologica migliorando la conoscenza della microlingua di settore. **ABILITÀ E COMPETENZE:** - essere in grado di elaborare itinerari e/o percorsi turistico-culturali in zone a elevata vocazione enologica; - diventare consapevoli conoscitori ed interpreti del proprio patrimonio culturale e ambientale, promuovendolo adeguatamente; - essere in grado di promuovere i prodotti enologici ed enoturistici usando anche le nuove tecnologie e i nuovi canali di comunicazione.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

❖ **Aule:**

Aula generica

#### ❖ **PUGLIA: IN GIRO PER ..... (ITINERARI TURISTICI DI PUGLIA)**

Il progetto si pone la finalità di contribuire alla formazione di una figura professionale evoluta, capace cioè di utilizzare al meglio la conoscenza del territorio regionale in termini di risorse ambientali, culturali e turistiche, in maniera da acquisire un bagaglio culturale e professionale che faciliti la maturazione di competenze specifiche nell'elaborazione di percorsi e/o itinerari turistico-culturali. Le attività previste hanno lo scopo di mettere l'allievo in grado di confrontarsi con il mondo del lavoro e

permettergli di avvicinarsi alla professione così da verificare le conoscenze acquisite e di accrescerne la portata. Pertanto il progetto mira a costruire, rafforzare ed approfondire conoscenze, competenze e abilità degli alunni inerenti le risorse artistico-culturali ed ambientali del territorio regionale, le modalità di elaborazione di itinerari e percorsi turistici e la loro promozione anche attraverso le nuove tecnologie, la storia della regione e dei siti artistici d'interesse nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Finalità dell'intervento formativo è inoltre quella di favorire l'occupabilità dei giovani e la promozione dello sviluppo economico e culturale del territorio mediante l'ampliamento delle competenze auto-imprenditoriali degli allievi.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

**OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGETTO:** Attraverso uno studio più approfondito di quanto sopra descritto l'alunno sarà in grado di: - conoscere le principali località d'arte e le relative risorse d'interesse turistico nei siti artistici regionali/provinciali; - conoscere la storia e la geografia dei luoghi d'interesse artistico-ambientale regionale; - conoscere le tecniche di elaborazione di itinerari e/o percorsi turistico-culturali; - conoscere le tecniche di promozione dei percorsi ed itinerari turistico-culturali, anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie. **ABILITÀ E COMPETENZE:** - essere in grado di elaborare itinerari e/o percorsi turistico-culturali aventi come destinazione siti regionali d'interesse storico-artistico-ambientale; - diventare consapevoli conoscitori ed interpreti del proprio patrimonio culturale e ambientale, promuovendolo adeguatamente; - essere in grado di promuovere i percorsi e/o itinerari turistico-culturali usando anche le nuove tecnologie e i nuovi canali di comunicazione.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

❖ **Aule:**

Aula generica

#### ❖ **PROFESSIONE SOMMELIER**

Il progetto si pone la finalità di contribuire alla formazione di una figura professionale evoluta, capace cioè di utilizzare al meglio le tecniche concernenti la gestione e il

servizio dei vini e di acquisire un bagaglio culturale e professionale che faciliti la maturazione di competenze specifiche. Le attività previste hanno lo scopo di mettere l'allievo in grado di confrontarsi con il mondo del lavoro e permettergli di avvicinarsi alla professione così da verificare le conoscenze acquisite e di accrescerne la portata. Pertanto il progetto mira a costruire, rafforzare ed approfondire conoscenze, competenze e abilità degli alunni inerenti le tecnologie di produzione dei vini, i territori e i vini italiani più rappresentativi, il servizio dei vini di pregio, l'abbinamento cibo-vino, ma anche la cultura del vino come radice territoriale, le sue implicazioni sociali, storiche, merceologiche. Finalità dell'intervento formativo è inoltre quella di favorire l'occupabilità dei giovani e la promozione dello sviluppo economico e culturale del territorio mediante l'ampliamento delle competenze auto-imprenditoriali degli allievi.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

**OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGETTO:** Attraverso uno studio più approfondito della viticoltura e del vino, sia a livello locale che nazionale, l'alunno sarà in grado di: - conoscere tutte le fasi della vinificazione con particolare attenzione alle cure che permettono di ottenere vini di pregio; - conoscere i principali vini regionali e nazionali, i loro territori di produzione e le loro caratteristiche, approfondendo quanto già trattato durante le normali lezioni; - conoscere tutte le fasi in cui si articola il servizio dei vini, siano essi giovani o invecchiati, ponendo attenzione alle cure che ad essi devono essere prestate per valorizzarne le qualità; - costruire un proprio vocabolario lessicale strettamente riferito alla pratica enologica ed enogastronomica migliorando la conoscenza della microlingua di settore; - costruire le basi necessarie per effettuare correttamente esami sensoriali delle diverse tipologie di vini e dei cibi con il metodo AIS (Associazione Italiana Sommelier);

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Sala- Bar

❖ **Aule:**

Aula generica

❖ **SOMMELLERIE, QUESTA SCONOSCIUTA!**

Il progetto si pone la finalità di contribuire alla formazione di una figura professionale

evoluto, capace cioè di utilizzare al meglio le tecniche concernenti la gestione e il servizio dei vini e di acquisire un bagaglio culturale e professionale che faciliti la maturazione di competenze specifiche. Le attività previste hanno lo scopo di mettere l'allievo in grado di confrontarsi con il mondo del lavoro e permettergli di avvicinarsi alla professione così da verificare le conoscenze acquisite e di accrescerne la portata. Pertanto il progetto mira a costruire, rafforzare ed approfondire conoscenze, competenze e abilità degli alunni inerenti le tecnologie di produzione dei vini, i territori e i vini italiani più rappresentativi, il servizio dei vini di pregio, l'abbinamento cibo-vino, ma anche la cultura del vino come radice territoriale, le sue implicazioni sociali, storiche, merceologiche.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Attraverso uno studio più approfondito della viticoltura e del vino, sia a livello locale che nazionale, l'alunno sarà in grado di: - conoscere tutte le fasi della vinificazione con particolare attenzione alle cure che permettono di ottenere vini di pregio; - conoscere i principali vini regionali/nazionali, i loro territori di produzione e le loro caratteristiche principali, approfondendo quanto già trattato durante le normali lezioni; - conoscere tutte le fasi in cui si articola il servizio dei vini, siano essi giovani o invecchiati, ponendo attenzione alle cure che ad essi devono essere prestate per valorizzarne le qualità; - costruire un proprio vocabolario lessicale strettamente riferito alla pratica enologica ed enogastronomica migliorando la conoscenza della microlingua di settore; - costruire le basi necessarie per effettuare correttamente esami sensoriali delle diverse tipologie di vini e dei cibi; - conoscere la classificazione di qualità dei vini nazionali e comunitari; - conoscere e saper applicare le tecniche di abbinamento cibo-vino secondo il metodo AIS.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Sala- Bar

❖ **Aule:**

Aula generica

❖ **ALLA SCOPERTA DELLE PROFESSIONI DI BAR/ADETTO ALLE AGENZIE DI VIAGGIO.**

Ai fini dell'orientamento degli studenti, finalizzato alla scelta consapevole del profilo

professionale per il prosieguo degli studi dopo il secondo biennio, la proposta progettuale si concretizza nelle seguenti attività pratiche, complementari rispetto a quelle curriculari: - corso base per barman - corso base per Addetto alle agenzie di viaggio Tali azioni sono state progettate dai docenti Cutillo P. e Zaccaria R. sulla base della conoscenza delle caratteristiche degli studenti, delle loro motivazioni, degli ambienti sociali in cui l'Istituto opera, e mirano essenzialmente a: - orientare gli alunni verso una scelta consapevole dell'indirizzo di specializzazione, in particolar modo verso gli indirizzi di contatto con la clientela (Bar e Ricevimento, Addetto alle agenzie di viaggio, ecc.) - favorire il successo formativo - prevenire la dispersione scolastica  
FINALITÀ: - favorire l'occupabilità dei giovani e la promozione dello sviluppo economico e culturale del territorio mediante l'ampliamento delle competenze professionali degli allievi. - integrare il sistema dell'istruzione con quello della formazione e del mercato del lavoro - prevenire la dispersione scolastica attraverso un maggiore coinvolgimento degli alunni nelle attività professionalizzanti.

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

- Conoscere le diverse attrezzature e i vari utensili, sapendoli usare correttamente, in relazione allo specifico utilizzo; - Valutare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e commerciali dei prodotti utilizzati; - Saper leggere e individuare gli elementi essenziali di una ricetta (cocktail, long drink) e realizzare il lavoro; - Saper applicare le tecniche di lavorazione relative alle preparazioni di bar - Essere in grado di presentare in maniera corretta ed elegante le preparazioni di bar - Conoscere la struttura operativa, la tipologia prevalente di clientela e i servizi offerti dalle agenzie di viaggio. - Applicare le tecniche basilari di comunicazione, promozione, vendita, assistenza, informazione turistico- alberghiera. - Essere in grado di eseguire in maniera autonoma le operazioni basilari relative alla creazione e promozione di pacchetti turistico-alberghieri. - Essere in grado di eseguire ogni tecnica appresa in maniera autonoma o inserita in un lavoro articolato di gruppo.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte parallele

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Informatica

❖

**Aule:** Aula generica

❖ **COMPETENZE DIGITALI NEI PROF. ALBERGHIERI**

Questo progetto si rivolge a tutti gli studenti dell'Istituto, a partire dalle classi seconde, e si propone di diffondere il sistema di certificazione ECDL o, quantomeno, di diffondere le conoscenze informatiche al livello minimo riconosciuto internazionalmente, ossia quelle indicate nel Syllabus dell'ECDL. Il progetto, tra le altre cose, prevede: l'analisi del Syllabus, con lo scopo di suddividere i temi dei sette esami negli anni di corso e in base all'indirizzo di studio; la preparazione di moduli, suddivisi per tipologia di esame, che accolgano i contenuti indicati nel Syllabus e che si adattino ai programmi della disciplina nell'anno individuato nel punto precedente; la realizzazione del materiale di supporto per i vari moduli; il supporto, ove richiesto, ai docenti e alle classi che aderiscono a questa iniziativa (limitatamente al tempo a disposizione); Si tenga presente che nella maggior parte dei casi non verranno sottratte ulteriori ore di lezione, in quanto molti di questi argomenti vengono di fatto già affrontati; inoltre i contenuti specifici saranno comunque concordati con i docenti delle discipline coinvolte e funzionali alle stesse

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Il progetto mira principalmente al raggiungimento della preparazione informatica richiesta dall'ECDL.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Esterno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Informatica

❖ **YES WE CAN! CORSO DI LIVELLO B1 LINGUA INGLESE**

Il progetto ha come finalità il miglioramento della qualità dell'apprendimento della lingua inglese e, in particolare, è inteso a fare acquisire agli studenti coinvolti una competenza comunicativa nelle quattro abilità linguistiche, che permetta loro di comprendere, interagire ed esprimersi in contesti di vita quotidiana, muovendosi liberamente tra gli ambiti più vari: vita familiare e professionale, musica, sport, viaggi,

ambiente, società, politica, con linguaggio articolato e di largo uso. Gli esami sono strutturati in livelli secondo il Quadro Comune Europeo.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

- capacità di capire le parti principali di un discorso in lingua standard relativo ad argomenti familiari e di uso frequente; - capacità di capire gli elementi essenziali di trasmissioni radiofoniche e televisive su temi di attualità o argomento che rientrano tra i propri interessi personali o professionali, a patto che il discorso sia abbastanza lento e chiaro - capacità di redigere testi semplici, ma coerenti, su argomenti noti al soggetto o di suo interesse e quella di scrivere lettere personali in cui si espongono esperienze e impressioni.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Lingue

❖ **Aule:**

Aula generica

**ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD**

**STRUMENTI**

**ATTIVITÀ**

- Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

ACCESSO

Una migliore connessione di tutti i dispositivi disponibili nei diversi plessi.

**COMPETENZE E CONTENUTI**

**ATTIVITÀ**

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

Tutti gli alunni dell'Istituto

Realizzazione di un percorso di educazione civica digitale da svolgersi in orario curricolare, per almeno 6 ore, anche in compresenza affrontando i seguenti aspetti:

il concetto di account come identità digitale;

robustezza delle password;

la protezione dei documenti (backup e cloud);

gestire la geolocalizzazione;

gestire la privacy di un social media riservatezza e privacy del minore;

- il rispetto della proprietà intellettuale in rete;

affinare le ricerche;

cyberbullismo;

saper ricercare e valutare le fonti attendibili.

**COMPETENZE DEGLI STUDENTI**

**FORMAZIONE E  
ACCOMPAGNAMENTO**

**ATTIVITÀ**

**FORMAZIONE DEL PERSONALE**

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

Governare e valorizzare la produzione e distribuzione di conoscenza, nonché la creatività digitale, è la sfida che la Rete pone al nostro tempo. La scuola ne è al centro e non può essere lasciata da sola nella ricerca di una mediazione tra la necessaria garanzia di qualità dei materiali didattici digitali e l'altrettanto necessaria promozione della produzione collaborativa e della condivisione di contenuti.

Pertanto nasce l'esigenza di fornire ai docenti dell'Istituto le nozioni di base per approcciarsi in maniera consapevole all'utilizzo del digitale nella didattica.

Contenuti :

- 1 – Elementi di informatica giuridica: normativa sulla privacy
- 2 - Piattaforme di E-learning e risorse software per la didattica
- 3 – Elementi avanzati di office automation

**VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

IPSEOA CRISPIANO - TARH00801B

I.T.E. CRISPIANO - TATD00801D

**Criteria di valutazione comuni:**

I criteri di valutazione sono declinati per il biennio e per il triennio come da tabelle allegate.

**ALLEGATI:** Valutazione-degli-apprendimenti.pdf

**Criteria di valutazione del comportamento:**

La valutazione del comportamento degli studenti in sede di scrutinio intermedio e finale concorre, assieme alla valutazione degli apprendimenti, alla valutazione complessiva dello studente (D.M. n. 5 del 16 gennaio 2009). La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare. Alla valutazione del comportamento concorrono altresì le osservazioni sistematiche degli allievi con particolare riferimento all'Art. 3 dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio è decisa dal Consiglio di Classe in ottemperanza alla normativa vigente ed al Regolamento d'Istituto

**ALLEGATI:** GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA-converted.pdf

**Criteria per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:**

Ammissione alla classe successiva e sospensione del giudizio per le classi I-II-III-IV. I criteri deliberati dal Collegio dei Docenti per lo svolgimento degli scrutini, per l'ammissione alla classe successiva e alla sospensione di giudizio, stabiliscono, così riportati a verbale, quanto segue: " Alunni del biennio: - N. 4 insufficienze max, cui attribuire n.3 debiti formativi e n.1 agevolazione; Alunni del triennio: - N.3 insufficienze max, cui attribuire n.2 debiti formativi e n.1 agevolazione) In caso di sospensione del giudizio finale, il Consiglio di Classe indicherà all'alunno quali attività estive svolgere per il recupero delle carenze, e deciderà le modalità delle prove di verifica cui verrà sottoposto per la promozione alla classe successiva.

**Criteria per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:**

AMMISSIONE CANDIDATI INTERNI I Consigli delle classi quinte recepiscono quanto stabilito dalla normativa vigente, secondo la quale, sono ammessi all'esame di Stato gli studenti in possesso dei seguenti requisiti: - frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, salvo le deroghe

previste dall'art. 14, comma7, del DPR n.122/09; - aver conseguito la sufficienza in tutte le discipline, fatta salva la possibilità per il consiglio di classe di ammettere l'alunno, con adeguata motivazione, anche con un voto inferiore a sei decimi in una disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto; - aver conseguito la sufficienza in condotta. Tra i requisiti di ammissione, previsti dal D.lgs. 62/2017 vi sono anche la partecipazione alle prove INVALSI e lo svolgimento del monte ore minimo (210 ore) dell'alternanza scuola-lavoro. **AMMISSIONE CANDIDATI ESTERNI** Sono ammessi, in qualità di candidati esterni, coloro i quali siano in possesso di uno dei seguenti requisiti: - compiano il diciannovesimo anno di età entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrino di aver adempiuto all'obbligo d'istruzione; - siano in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto, indipendentemente dall'età; - siano in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento o siano in possesso di diploma professionale e di tecnico ( conseguito al termine dei corsi leFP , ai sensi dell'articolo 15 del Dlgs. 226/05); - abbiano cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso prima del 15 marzo. Anche per i candidati esterni sono previsti come requisiti di ammissione la partecipazione alle prove INVALSI e lo svolgimento di attività assimilabili all'alternanza scuola - lavoro.

#### **Criteria per l'attribuzione del credito scolastico:**

Il credito scolastico ha l'obiettivo di valutare l'andamento complessivo del percorso di ogni alunno. E' un punteggio che ogni studente ottiene negli ultimi tre anni di corso e che, sommato al punteggio conseguito nelle prove dell'Esame di Stato, andrà a definire il voto finale espresso in centesimi. La nostra scuola, inoltre, considera anche il credito formativo, come da tabella allegata, per premiare la partecipazione ad attività extracurricolari e il conseguimento di certificazioni.

**ALLEGATI: CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO (1).pdf**

## **AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

### **❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

## Inclusione

### Punti di forza

Da alcuni anni la presenza nel nostro Istituto di un gruppo stabile di docenti di sostegno, di cui molti di ruolo, ha consentito, con il suo operato continuo, di gestire la complessità della didattica per l'integrazione degli alunni disabili in modo unitario, condividendo le scelte con le famiglie e con i Servizi. Il Gruppo è coordinato da un insegnante di ruolo che funge da referente H, che tiene i contatti con il Dirigente Scolastico con il quale collabora all'assegnazione degli insegnanti di sostegno ai diversi ragazzi disabili, tenendo conto delle garanzie di continuità che gli stessi possono dare. Inoltre si è concluso un PON di inclusione sociale "Crispiano On the road" che ha coinvolto studenti con disabilità i quali hanno partecipato attivamente a tutte le attività proposte.

### Punti di debolezza

- Necessità di maggiori spazi e supporti per la realizzazione di strategie didattiche adeguate ed un adeguamento alle varie problematiche attraverso mirati corsi di aggiornamento..

## Recupero e potenziamento

### Punti di forza

Durante il tempo scuola vengono organizzate e proposte attività di recupero e potenziamento (pausa didattica) come parte integrante dell'attività didattica curricolare. Tali attività sono programmate e verificate dai Docenti e dal Consiglio di classe e sono finalizzate all'acquisizione di maggiori conoscenze da parte degli allievi che presentano difficoltà. Inoltre la scuola mira all'incremento delle conoscenze e delle abilità da parte degli allievi con i migliori risultati. Gli studenti con particolari attitudini disciplinari vengono, altresì, orientati ad esperienze educative extra curricolari per potenziarne il percorso di formazione.

### Punti di debolezza

Il bacino di utenza del nostro Istituto e' piuttosto variegato. All'interno di esso e' riscontrabile una elevata percentuale di ragazzi provenienti da famiglie con un livello culturale medio basso. Pertanto le maggiori difficoltà di apprendimento provengono proprio da questi studenti che presentano scarsi stimoli formativi in famiglia e giungono nella secondaria di secondo grado privi di adeguate metodologie di studio. Anche la consistenza numerica delle classi, specie nel biennio, rende talvolta difficili i percorsi individualizzati di recupero e potenziamento.

**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):**

All'atto dell'iscrizione scolastica, il genitore o chi esercita la patria potestà, deve presentare la documentazione rilasciata dal Servizio Sanitario Nazionale (il verbale di accertamento della disabilità previsto dalla Legge 104/92 con l'eventuale specificazione della gravità e la Diagnosi Funzionale). La scuola prende in carico l'alunno con disabilità e provvede a redigere il PEI - Piano Educativo Individualizzato - che viene condiviso dal Consiglio di classe e dalla famiglia.

**Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:**

Scuola - Famiglia

❖ **MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE**

**Ruolo della famiglia:**

La famiglia dell'alunno possiede una quantità immensa e preziosa di dati. Il ruolo della famiglia è fondamentale nel supportare il lavoro delle insegnanti e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative. Inoltre rappresenta un punto di riferimento essenziale per una corretta inclusione scolastica dell'alunno sia perché fonte d'informazioni preziose sia perché luogo in cui avviene la continuità tra

educazione genitoriale e scolastica.

**Modalità di rapporto scuola-famiglia:**

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

#### RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

**RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE**

Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
---	-------------------

**RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI**

Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati
Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili

**❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO**

### **Criteri e modalità per la valutazione**

La valutazione è dipendente dalla tipologia di programmazione predisposta nel PEI. Nel caso di alunni che seguono la programmazione differenziata i criteri e le modalità di valutazione sono personalizzate in relazione alle necessità del singolo alunno; nel caso di alunni che seguono la programmazione per obiettivi minimi i criteri e le modalità di valutazione possono corrispondere o ai medesimi criteri stabiliti nella programmazione disciplinare o possono essere acquisite attraverso prove equipollenti.

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

L'offerta formativa che la nostra Scuola propone in questo ambito, si concretizza attraverso il Diploma di Stato , nel rispetto di quanto stabilito dalle Ordinanze Ministeriali in materia di Scrutini ed Esami.



# ORGANIZZAZIONE

## MODELLO ORGANIZZATIVO

**PERIODO DIDATTICO:** Quadrimestri

### FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

<p>Collaboratore del DS</p>	<p>I Collaboratori del DS □ Mantengono i rapporti con i docenti e con i coordinatori di classe dell'indirizzo □ Accolgono ed informano i nuovi colleghi sull'organizzazione generale dell'Istituto □ Hanno compiti di sorveglianza interna e di controllo sull'attuazione dei Regolamenti e del rispetto delle norme antifumo; □ Coordinano le attività di carattere generale, amministrativo e didattico dell'indirizzo □ Collaborano nel controllo dell'efficacia della comunicazione interna: circolari generali, materiali utili e necessari per la gestione delle attività (Prof. Vinci); □ Collaborano alla redazione di circolari, a variazione di orari, alla supervisione sulle assenze del personale docente, alla sostituzione dei colleghi assenti e quanto altro necessario al buon funzionamento dell'Istituto compresi i contatti con il territorio (Prof. Speciale) □ Collaborano alla stesura del PTOF/RAV/PdM □ Partecipano alle riunioni periodiche di staff; □ Espletano ogni atto dovuto, indifferibile ed urgente, in caso di assenza o</p>	<p>2</p>
-----------------------------	---	----------



	impedimento del Dirigente; □ Sono Responsabili del plesso “Ex scuola materna Cacace”.	
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	<p>Collaboratori del D.S. : Prof. Vinci Antonio - Prof. Speciale Michele Prof. ssa Ditroia Giusi Prof.ssa Antonacci Loredana Prof.ssa Madaro Caterina □ Monitora la gestione organizzativa dell’istituto □ Predisporre e monitora le attività di carattere generale e amministrativo dell’Istituto □ Coordina l’organizzazione delle attività di ampliamento dell’O.F. □ Predisporre l’o.d.g. del Consiglio di Istituto, dei Consigli di classe e dei dipartimenti; □ Predisporre il calendario dei dipartimenti, gruppi di lavoro, commissioni, ecc. Nello specifico: Prof.ssa Ditroia – pianificazione-organizzazione manifestazioni esterne; Prof.ssa Antonacci – Consulenza legale/contatti con il territorio; Prof.ssa Madaro – PTOF, RAV, PDM, contatti con il territorio;</p>	5
Funzione strumentale	<p>AREA 1 Area educativa, orientamento e interventi agli studenti Prof.ssa Ricci Rossana • Coordina la progettazione e la realizzazione delle attività volte a sostenere scelte consapevoli all’atto di iscrizione a scuola. • Garantisce l’azione di informazione e supporto alla scelta degli studenti al termine della scuola superiore. • Coordina l’organizzazione e l’attuazione delle attività previste nel progetto di orientamento. • Collabora alla predisposizione dei materiali per l’informazione esterna (locandine,</p>	5



	<p>comunicati stampa, inviti, ecc..) e la documentazione eventualmente prevista. • Attiva ed organizza: • Visite a fiere, scuole, incontri con esperti del mondo del lavoro o dell'università. • Attività di formazione di orientamento post-diploma/lavoro. • Tiene i contatti con i soggetti esterni coinvolti. • Tiene i contatti con gli enti di formazione.</p> <p><b>AREA 2 Area di sostegno utenza svantaggiata e alunni con sostegno Prof.ssa Vaccarelli Rosaria</b> • Analisi delle condizioni di disagio e di svantaggio degli alunni • Monitoraggio degli alunni in condizione di handicap e delle azioni svolte • Referente per i rapporti con l'ASP e l'ufficio H • Coordinamento dei docenti di sostegno e dei relativi interventi • Referente per i DSA/BES • Referente del gruppo H • Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate.</p> <p><b>AREA 3 Alternanza scuola-lavoro, concorsi e manifestazioni esterne Proff. Ditroia - Perrone</b> • Coordina le varie attività propedeutiche agli stages • Coordina le attività dei tutor interni • Verifica la buona riuscita delle attività di stages • Predisporre la modulistica per le attività previste • Pianifica il calendario delle attività • Organizza la partecipazione ai concorsi e alle manifestazioni esterne. • Collabora in sinergia con le altre FF.SS. alla riuscita delle attività di orientamento. • Monitora in itinere l'andamento delle attività realizzate</p> <p><b>AREA 4 Area Gestione attività tecnico-pratiche e manifestazioni interne Prof. Caliandro Cosimo</b> • Coordina le varie attività di laboratorio che</p>	
--	---	--



	<p>prevedono l'utilizzo dei laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento. • Facilita la riuscita in modo funzionale ed efficace delle attività didattiche di laboratorio nei passaggi tra richieste di materiale necessario, consegna dei fornitori, utilizzo nei laboratori del materiale. • Formula proposte per quanto riguarda aspetti organizzativi e di sicurezza per quanto riguarda l'utilizzo del laboratorio. • Supervisiona l'iter relativo all'indagine di mercato, qualità del prodotto offerto, coerenza con l'immagine dell'istituto, per l'acquisto delle divise di laboratorio da parte degli studenti. • Collabora in sinergia con le altre FF.SS. alla riuscita delle attività di orientamento. • Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate.</p>	
Capodipartimento	<p>Macro-Dipartimento Area umanistica-linguistica-espressiva Prof.ssa Miola A. Macro-Dipartimento Area matematico-scientifica Prof. Sanzi A. Macro-Dipartimento Area giuridico-economica Prof. Caramia G. Macro-Dipartimento Area tecnica e tecnologia Prof. Loberto A. Macro-Dipartimento Area DSA/BS Prof.ssa Vaccarelli R. • Coordinare l'attività dell'area di indirizzo, al fine di garantire coerenza dell'azione didattica e delle scelte organizzative. • Curare e coordinare le attività curriculari ed extra-curriculari dell'area di competenza, in particolar modo nelle seguenti azioni: • Fissare le diverse competenze finali da maturare, per ciascuna disciplina di appartenenza al dipartimento, esplodendo</p>	5



	<p>dettagliatamente capacità e conoscenze da acquisire; • Adeguare e perfezionare, alla luce del riordino degli istituti tecnici e professionali, dei nuovi quadri orari e delle nuove discipline contenuti e finalità per ciascuna annualità. • Presiedere l'assemblea dei docenti di dipartimento di indirizzo. • Formulare proposte per quanto riguarda: aspetti organizzativi, sicurezza (ai sensi della d.lgs 81/2008), offerta formativa. • Formulare richieste di attrezzature, precisando se si tratta di sostituzione di quelle esistenti, e indicare la loro utilizzazione in relazione all'attività didattica. • Collaborare alla predisposizione delle comunicazioni per il personale interno e per gli alunni inerenti all'organizzazione dell'area di indirizzo. • Collaborare alla predisposizione dei materiali per l'informazione esterna (locandine, comunicati stampa, inviti, ecc...) e la documentazione delle attività realizzate.</p>	
Responsabile di plesso	<p>PLESSO "GIOVANNI XXIII" Proff. Spedicato M. e Perrone R. PLESSO "VIA MARTINA EX ITC" Proff. Valentini G. e D'onghia M. PLESSO "SAN SIMONE" Proff. Roma E. e Motolese S. • Collaborare con il Dirigente Scolastico per il buon andamento delle attività e la funzionalità del plesso affidato, segnalando gli inconvenienti e le difficoltà che ostacolano il regolare ed ordinato svolgimento dell'attività scolastica. • Firmare i permessi d'entrata o d'uscita fuori orario degli alunni. • Seguire l'andamento e il regolare svolgimento della giornata</p>	6



	<p>scolastica nel plesso con particolare attenzione ai ritardi nelle entrate ed alle anticipazioni delle uscite degli alunni. • Controllare gli alunni nei corridoi, durante i cambi di orario o la pausa di ricreazione. • Controllare il corretto e regolare utilizzo delle suppellettili e delle dotazioni armadi dell'istituto segnalando al DS eventuali usi impropri. • Controllare che non ci siano soste negli ingressi di pensione di persone estranee all'Istituto. • Vigilare sul rispetto del regolamento di Istituto. • Comunicare al D.S. tempestivamente eventuali emergenze. • Segnalare al Dirigente i casi di compartimento irregolare. • Formulare proposte per quanto riguarda: aspetti organizzativi e di sicurezza (ai sensi della d.lgs. 81/2008).</p>	
Responsabile di laboratorio	<p>LABORATORI DI CUCINA Prof. Cascarano G. LABORATORI DI SALA Prof.ssa Caramia M. LABORATORI DI RICEVIMENTO Prof.ssa Zaccaria R. Compiti del Coordinatore e referente del reparto Enogastronomia settore Cucina : - Vigila, sotto la supervisione del DS ed in collaborazione con le figure strumentali competenti e capo dipartimento, esclusivamente sull'organizzazione del curricolo e sulle procedure per la verifica dei risultati raggiunti. - Collabora con il DS nella sorveglianza, nel controllo quotidiano del funzionamento didattico dei laboratori di cucina pianificando gli orari di utilizzo dei rispettivi laboratori per tutte la classi. - Vigila attentamente gli ambienti scolastici destinati ai laboratori di cucina per</p>	3



	<p>assicurare il rispetto delle regole anche in collaborazione con il personale istituzionalmente preposto (ATA). - E' responsabile dei processi di approvvigionamento delle derrate e degli strumenti didattici pianificandone gli ordini utili alle esercitazioni pratiche di laboratorio in collaborazione con i responsabili di reparto ed il DSGA. - E' responsabile di tutti i servizi enogastronomici compresi gli eventi interni ed esterni curando l'organizzazione e lo svolgimento (compresi la definizione dei menu e la predisposizione degli ambienti di ristorazione) in collaborazione con il responsabile eventi e col capo dipartimento. Compiti del Coordinatore e referente del reparto Enogastronomia settore Sala e Vendita : - Vigila, sotto la supervisione del DS in collaborazione con le figure strumentali competenti e capo dipartimento, esclusivamente sull'organizzazione del curricolo e sulle procedure per la verifica dei risultati raggiunti. - Collabora con il DS nella sorveglianza, nel controllo quotidiano del funzionamento didattico dei laboratori di sala e vendita; pianificando gli orari di utilizzo dei rispettivi laboratori per tutte le classi. - Vigila attentamente gli ambienti scolastici destinati ai laboratori di sala e vendita per assicurare il rispetto delle regole anche in collaborazione con il personale istituzionalmente preposto (ATA). - E' responsabile dei processi di approvvigionamento delle derrate e degli</p>	
--	---	--



	<p>strumenti didattici pianificandone gli ordini utili alle esercitazioni pratiche di laboratorio in collaborazione con i responsabili di reparto ed il DSGA. - E' responsabile di tutti i servizi enogastronomici compresi gli eventi interni ed esterni curando l'organizzazione e lo svolgimento (compresi la definizione dei menu e la predisposizione degli ambienti di ristorazione) in collaborazione con il responsabile eventi e col capo dipartimento. Compiti del Coordinatore e referente del reparto Accoglienza Turistica :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vigila, sotto la supervisione del DS in collaborazione con le figure strumentali competenti e capo dipartimento, esclusivamente sull'organizzazione del curricolo e sulle procedure per la verifica dei risultati raggiunti.</li><li>- Collabora con il DS nella sorveglianza, nel controllo quotidiano del funzionamento didattico dei laboratori di ricevimento; pianificando gli orari di utilizzo dei rispettivi laboratori per tutte le classi.</li><li>- Vigila attentamente gli ambienti scolastici destinati ai laboratori di ricevimento o accoglienza turistica per assicurare il rispetto delle regole anche in collaborazione con il personale istituzionalmente preposto (ATA).</li></ul> <p>- E' responsabile dei processi di approvvigionamento del materiale e degli strumenti didattici pianificandone gli ordini utili alle esercitazioni pratiche di laboratorio in collaborazione con i responsabili di reparto ed il DSGA. - E' responsabile di tutti i servizi relativi</p>	
--	---	--



	<p>all'accoglienza compresi gli eventi interni ed esterni curando l'organizzazione e lo svolgimento in collaborazione con il responsabile eventi e col capo dipartimento.</p>	
<p>Animatore digitale</p>	<p>- Stimola la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi; - Favorisce la partecipazione e stimola il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa; - Individua soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure. -Collabora con l'intero staff della scuola e in particolare con gruppi di lavoro, operatori della scuola, dirigente, DSGA, soggetti rilevanti, anche</p>	<p>1</p>



	esterni alla scuola, che possono contribuire alla realizzazione degli obiettivi del PNSD.	
Team digitale	<p>Stimola la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi; - Favorisce la partecipazione e stimola il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa; - Individua soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure. -Collabora con l'intero staff della scuola e in particolare con gruppi di lavoro, operatori della scuola, dirigente, DSGA, soggetti rilevanti, anche esterni alla scuola, che possono contribuire alla realizzazione degli obiettivi del PNSD.</p> <p>Prof. Colucci Francesco</p>	1



Coordinatore attività ASL	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coordina le varie attività propedeutiche agli stages</li><li>• Coordina le attività dei tutor interni</li><li>• Verifica la buona riuscita delle attività di stages</li><li>• Predisporre la modulistica per le attività previste</li><li>• Pianifica il calendario delle attività</li></ul> Prof.ssa Ditroia Giusi- Prof.Perrone Raffaele	2
COORDINATORE POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Coordina le attività di scambio con l'estero</li><li>□ avvia percorsi di ricerca per il miglioramento dell'offerta didattica dell'Istituto</li><li>□ Intrattenere rapporti con soggetti ed istituzioni esterne in relazione al progetto ERASMUS , agli scambi culturali, alle certificazioni linguistiche.</li><li>□ Si raccorda sistematicamente con il DS.</li></ul> Prof.ssa Artuso Maria - Prof.ssa Madaro Caterina	2
COORDINATORE AREA INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Gestisce e coordina le attrezzature informatiche.</li><li>□ Coordina l'offerta formativa relativa al settore informatico</li><li>□ Si raccorda sistematicamente con i responsabili di laboratorio.</li><li>□ Si raccorda sistematicamente con il DS.</li><li>□ Supporto nella gestione delle attrezzature informatiche</li><li>□ Promuove e potenzia le competenze metodologico-didattiche nei docenti per l'utilizzo degli strumenti informatici.</li><li>□ Si raccorda sistematicamente con il DS.</li><li>□ Gestisce il sito web della scuola</li><li>□ Si raccorda sistematicamente con il DS.</li></ul> Prof. Colucci Francesco	1
COORDINATORE AREA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Coordinano le attività di Istituto per la corretta gestione di quanto previsto dalle norme per la gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro</li><li>□ Si raccordano sistematicamente con il Rappresentante</li></ul>	1



	SPP e con il DS. Prof. Roma Elio	
<b>COORDINATORE AREA INVALSI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Coordina le attività di Istituto per la corretta gestione delle rilevazione INVALSI.</li><li>□ Mantiengono i contatti tra docenti, Dirigente e l'assistente amministrativo incaricato per le rilevazioni INVALSI □</li><li>Diffondono i risultati INVALSI □ Collaborano alla gestione del RAV e del PdM □ Si</li><li>raccordano sistematicamente con il DS Prof.ssa Madaro Caterina</li></ul>	1
<b>ASSISTENTI TECNICI DI LABORATORIO</b>	<p>Svolge attività lavorativa complessa con autonomia operativa e responsabilità diretta, anche mediante l'utilizzazione di procedure informatiche nello svolgimento dei servizi tecnici nell'area di riferimento assegnata. In rapporto alle attività di laboratorio connesse alla didattica, è subconsegnatario con l'affidamento della custodia e gestione del materiale didattico, tecnico e scientifico dei laboratori e delle officine, nonché dei reparti di lavorazione. •</p> <p>Conduzione tecnica dei laboratori dell' Area di pertinenza garantendone l'efficienza e la funzionalità • Supporto tecnico alla funzione docente e agli studenti; •</p> <p>Conduzione e manutenzione ordinaria dei supporti tecnico-didattici; • Preparazione del materiale e degli strumenti didattici e per le esercitazioni pratiche; • Riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche; • Verifica giacenze del materiale e collaborazione con l'Ufficio preposto per acquisti e collaudi. Lab. Cucina: Gugliemi Marcello-Loberto Donato- Vivacqua Francesco- Musio Eufemia Lab.</p>	7



	Informatica: Tranquillino Francesco- Lippolis Laura Lab. Ricevimento: Talò Laura-	
--	---	--

**MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA**

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	9
A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Attività di potenziamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Potenziamento</li><li>• Progettazione</li></ul>	1
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	Attività di docenza n. 4 ore Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
A020 - FISICA	Attività di docenza n. 7 ore Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
A021 - GEOGRAFIA	Attività di docenza n. 7 ore Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1



A026 - MATEMATICA	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li></ul>	7
A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Attività di docenza Un docente in part- time Un docente n. 5 ore Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	6
A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività di docenza ( un docente n.8 ore -un docente n. 6 ore) Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	2
A042 - SCIENZE E TECNOLOGIE MECCANICHE	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	- n. 5 in attività di docenza (n. 2 unità in part-time) -n. 1 attività di potenziamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li></ul>	6
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	n. 1 attività di didattica n. 2 attività di potenziamento n.1 completa con n. 6 ore la cattedra	4



	Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li></ul>	
A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	N.3 attività di docenza N.1 attività di potenziamento N.1 attività di docenza n. 4 ore Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Progettazione</li></ul>	5
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li></ul>	4
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	Attività di docenza N. 1 docente in part-time Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	5
AD24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (TEDESCO)	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li></ul>	2
ADSS - SOSTEGNO	Attività di sostegno	30



	Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sostegno</li></ul>	
B003 - LABORATORI DI FISICA	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
B012 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Attività di docenza n. 4 ore Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
B016 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Organizzazione</li></ul>	2
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	8
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA	Attività di docenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	4



## ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

### ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

<b>Direttore dei servizi generali e amministrativi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Assicura, altresì, la collaborazione ed il supporto alle generali attività di programmazione, organizzazione e valutazione dell'Istituto, con la elaborazione di approfondimenti e la partecipazione a gruppi di lavoro di volta in volta costituiti.</li><li>• Organizza autonomamente l'attività del personale ATA nell'ambito delle direttive del dirigente scolastico. Attribuisce al personale ATA, nell'ambito del piano delle attività, incarichi di natura organizzativa e le prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario. Svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili.</li><li>• E' funzionario delegato, ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili. DSGA Anna Rizzo</li></ul>
<b>Ufficio protocollo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestione documentazione di progetto</li><li>• Collaborazione con il DSGA per certificazioni e rendicontazioni inerenti i progetti</li><li>• Tenuta registro contratti esperti</li><li>• Nomine personale docente relative ai progetti</li><li>• Gestione visite e viaggi d'istruzione</li><li>• Stage alunni</li><li>• Tenuta protocollo e gestione archivio corrente</li><li>• Anagrafe delle prestazioni Ass. am.vo Petrini Elisabetta</li></ul>
<b>Ufficio acquisti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestione acquisti e contratti con fornitori</li><li>• Assicurazione alunni e personale</li><li>• Gestione fatture e tenuta registro</li><li>• Tenuta registri magazzino e inventario</li><li>• Tenuta registri</li></ul>

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	bibliografici • Responsabile magazzino Ass. amm.vo Cosimo Merico
<b>Ufficio per la didattica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestione alunni • Gestione scrutini ed esami di Stato • Monitoraggi e statistiche alunni • Pratiche alunni diversabili</li><li>• Organi Collegiali • Assicurazione e infortuni • Attività di sportello Ass.amm.vo Margherita Maradei</li></ul>
<b>Ufficio per il personale A.T.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestione fascicoli personale ATA (assunzioni, contratti, cessazioni, trasferimento, certificazioni) • Gestione assenze personale docente • Gestione graduatorie III fascia ATA e convocazioni • Nomine personale docente e ATA • Pratiche TFR ATA • Elezioni OO.CC. • Amministrazione del personale: D.S., Docente a tempo determinato e indeterminato • Gestione fascicoli personale docente (assunzioni, contratti, cessazioni, trasferimento, certificazioni) • Gestione graduatorie di Istituto docenti e convocazioni • Pratiche TFR docenti • Pratiche ferie non godute • Comunicazioni relative a scioperi, assemblee sindacali. Ass. amm.vo Santa Currò - Grazia De Robertis</li></ul>
<b>Sezione amministrativa contabilità</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servizi di contabilità (mandati e reversali) • Adempimenti connessi alla gestione progetti • Gestione liquidazioni al personale • Adempimenti fiscali • Tenuta dei registri di cassa e partitari • Liquidazione fatture • Ricostruzioni carriera Ass. amm.vo Giacomina Pagliarulo</li></ul>

**Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:**

Registro online [argoscuolanext](http://argoscuolanext)  
Pagelle on line [argoscuolanext](http://argoscuolanext)  
Modulistica da sito scolastico  
[www.elsamorantecrispiano.edu.it](http://www.elsamorantecrispiano.edu.it)

**RETI E CONVENZIONI ATTIVATE**

**❖ PROGETTO INTERNAZIONALE MULTIKULTURALITÀ AMCM**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività didattiche</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di scopo

**❖ "PEERITALIA"**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Attività didattiche</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li><li>• Enti di ricerca</li><li>• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)</li><li>• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di scopo

**❖ PROGETTO ART.31 D.M. 851/2017 - MISURE DI SUPPORTO PER L'ATTUAZIONE DEL D.L.G.S.61/2017**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Implementazione iter di riforma degli Istituti professionali</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li><li>• Altri soggetti</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di scopo

**❖ RETE DI SCUOLE EX ART.7 DPR 275/99 (SERVIZIO DI CASSA)**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività amministrative</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di scopo

❖ CONVENZIONE "RE.NA.I.A."

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività didattiche</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

## PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ LA COMUNICAZIONE SECONDO L'ANALISI TRANSAZIONALE

- Promuovere l'un'esperienza di formazione alla didattica della comunicazione interpersonale

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Workshop</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>

❖ AUTONOMIA DIDATTICA E ORGANIZZATIVA

Progettazione nell'ambito dell'autonomia, flessibilità organizzativa (flessibilità oraria),



leadership educativa, governance territoriale e utilizzo e gestione delle risorse umane e strumentali.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Autonomia didattica e organizzativa
<b>Destinatari</b>	Referenti di istituto, funzioni strumentali e figure di coordinamento
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Comunità di pratiche</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

#### ❖ VALUTAZIONE E MIGLIORAMENTO

Valutazione della scuola: autovalutazione, monitoraggio, processi di miglioramento e piano di miglioramento, utilizzo e gestione dei dati, rendicontazione sociale e bilancio sociale.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Valutazione e miglioramento
<b>Destinatari</b>	Referenti di istituto, funzioni strumentali e figure di coordinamento
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Comunità di pratiche</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

#### ❖ DIDATTICA PER COMPETENZE E INNOVAZIONE METODOLOGICA

DL 62/17 Didattiche collaborative e costruttive; rapporto tra saperi disciplinari e didattica per competenze; rafforzamento delle competenze di base; imparare ad imparare: per un apprendimento permanente; metodologie: project-based learning, cooperative learning, peer teaching e peer tutoring, mentoring, learning by doing, flipped classroom, didattica attiva;



peer observation; ambienti di apprendimento formali e informali; rubriche valutative.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

### ❖ COMPETENZE DIGITALI E NUOVI AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO

Ambienti di apprendimento: innovazione didattica, competenze digitali, contenuti digitali, potenziamento in chiave digitale degli indirizzi caratterizzanti

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

### ❖ SCUOLA E LAVORO

Alternanza scuola-lavoro negli Istituti professionali; competenze trasversali; imprenditorialità; orientamento; inquadramento giuridico; tutoraggio interno ed esterno; educazione finanziaria; learning by doing; impresa formativa simulata; validazione delle competenze, forme di coordinamento territoriale; assicurazione per gli studenti; salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Uso della piattaforma ministeriale.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
---	---



<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

### ❖ COESIONE SOCIALE E PREVENZIONE DEL DISAGIO GIOVANILE

L'educazione al rispetto dell'altro; il riconoscimento dei valori della diversità come risorsa; prevenzione del bullismo e del cyberbullismo; gestione della classe; ruolo delle figure specialistiche; progettazione di interventi per il recupero del disagio e per prevenire fenomeni di violenza a scuola.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

### ❖ INTEGRAZIONE, COMPETENZE DI CITTADINANZA E COMPETENZE GLOBALI

Interlingua e ambiente plurilingue; competenze glottodidattiche; Italiano L2; mediazione linguistica e culturale.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
<b>Destinatari</b>	Tutti i docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>



<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito
----------------------------------	--

❖ **INCLUSIONE E DISABILITÀ**

DL66/2017 - Parte generale:certificazione nella prospettiva della imminente evoluzione; parte specifica: PEI e progettazione didattica scuola secondaria II grado. Modalità per il migliore coinvolgimento dei genitori degli alunni con disabilità, dei docenti specializzati e di tutti i docenti nei percorsi di integrazione.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Inclusione e disabilità
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO PER GLI ALBERGHIERI**

Misure di accompagnamento e supporto al riordino degli istituti professionali

<b>Destinatari</b>	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di scopo

❖ **DISLESSIA AMICA - CORSO AVANZATO**

Promozione attività didattiche inclusive ed innovative per uno studio significativo nei disturbi specifici dell'apprendimento.



<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Inclusione e disabilità
<b>Destinatari</b>	Tutti i docenti
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta da Associazione Italiana Dislessia

### **Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposta da Associazione Italiana Dislessia

### **❖ MODULI DI DIRITTO APPLICATO AL MONDO DELL'INFORMATICA**

• Concetti giuridici di base Che cos'è il diritto. Il concetto di norma giuridica. Le fonti del diritto. Efficacia della legge nel tempo e nello spazio. Criteri di applicazione della legge. Interpretazione della legge. Rilevanza delle sentenze. Persone fisiche e giuridiche. Capacità giuridica e capacità di agire. Le obbligazioni. La responsabilità. Analisi guidata di esempi di testi di legge e di sentenze. • Proprietà industriale Il codice della proprietà industriale. Marchi, nomi a dominio e brevetti. Tutela brevettuale del software. La richiesta di brevetto. Le rivendicazioni. Le banche dati dei brevetti nazionali e internazionali. • Privacy e sicurezza Privacy e protezione dei dati personali nella società dell'informazione. Principi generali. Informativa e consenso. Diritti dell'interessato. Dati sensibili. Misure di sicurezza minime e idonee. Le novità introdotte dal Regolamento U.E. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati . • Firme elettroniche/digitali e documenti informatici Documenti e firme: principi di base. Firma digitale: cenni tecnici. Le firme elettroniche: tipologie e disciplina giuridica. Il documento informatico: definizione, validità e rilevanza giuridica. La validità legale di e-mail, pagine web, registri informatici. La certificazione della firma digitale. Posta elettronica certificata • L'accesso agli atti amministrativi. Nozioni generali e diverse tipologie dell'atto amministrativo. L'accesso agli atti amministrativi. • Reati informatici Elementi di base del diritto penale: concetti di reato, colpa, dolo, il principio di tassatività. Accesso abusivo a un sistema informatico. Detenzione e diffusione di codici di accesso a sistemi informatici o telematici. Danneggiamento o interruzione di un sistema informatico. Interferenza illecita in comunicazioni informatiche o telematiche. Frode informatica. Analisi guidata di casi giurisprudenziali. • Pericoli del Web L'uso responsabile dei social network. Il fenomeno delle Fake News. Cyberbullismo. Analisi guidata di casi giurisprudenziali.



<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

### ❖ PDP STRUMENTO OPERATIVO PER L'INCLUSIONE

L'inclusione scolastica è la risposta ai differenti bisogni educativi e si realizza attraverso strategie educative e didattiche finalizzate allo sviluppo delle potenzialità di ciascuno, nel rispetto del diritto all'autodeterminazione e all'accomodamento ragionevole e nella prospettiva della migliore qualità di vita. La legge 170/2010 "Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico", rappresenta un punto di svolta poiché apre un diverso canale di cura educativa, concretizzando i principi di personalizzazione dei percorsi di studio enunciati nella legge 53/2003, nella prospettiva della "presa in carico" dell'alunno con BES da parte di ciascun docente curricolare e di tutto il team di docenti coinvolto. Nel 2012, a seguito della Direttiva del 27 dicembre "Strumenti di intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica", integrate successivamente con le "Linee guida per favorire l'integrazione e l'inclusione degli studenti con BES", il Ministero ha inteso sollecitare l'attenzione sulla programmazione degli interventi a favore degli studenti con problemi scolastici. Al Consiglio di classe compete l'elaborazione di un percorso didattico personalizzato, attraverso la redazione di un Piano Didattico Personalizzato (PDP), che serva come strumento di lavoro per i docenti ed abbia la funzione di documentare alle famiglie le strategie di intervento programmate. Partendo da queste considerazioni, il progetto, incentrato sul tema " PDP – Strumento Operativo per l'Inclusione", si rivolge ai docenti dei Consigli di Classe e ai Coordinatori di classe presso l'Istituto nelle tre annualità 2019/2021, con l'obiettivo di far acquisire, applicare e padroneggiare i concetti di base della normativa e della casistica dei BES, accompagnandoli nella stesura e attuazione di un PDP, nell'ottica del miglioramento del processo di programmazione dell'attività didattica e con l'obiettivo di dare risposte sempre più adeguate ai bisogni educativi speciali degli alunni.

**OBIETTIVI DIDATTICI**

- Fornire un supporto ai Consigli di Classe, ai Coordinatori di Classe e ai singoli docenti curricolari circa la stesura concreta di un PDP;
- Fornire un quadro generale della normativa inerente l'inclusione, con uno sguardo concreto sulle reali azioni da attuare in classe;
- Conoscere le diverse tipologie di alunni



considerati dalla normativa nell'area BES, soprattutto alunni dislessici in possesso di certificazione medica; alunni con svantaggio socioeconomico, linguistico e culturale, per i quali è richiesta la stesura di un PDP; □ Consolidare le conoscenze relative a come strutturare correttamente il PDP; □ Imparare ad interpretare le diagnosi e utilizzare tali dato nella progettazione e nell'aggiornamento del PDP; □ Fornire indicazioni, strumenti operativi ed esempi pratici utili a redigere un PDP rendendolo attuabile e in linea con la programmazione educativa e didattica dell'istituto; □ Comprendere in modalità condivisa quali strategie attuare per migliorare e consolidare l'azione inclusiva nell'istituto. **CONTENUTI Il modello PDP: cos'è e come utilizzarlo:** - Dalla legge 170/2010 al D.Lgs. n.66/2017; - La classificazione degli alunni rientranti nelle tipologie BES; - Le misure compensative e dispensative; - Dalla diagnosi all'intervento didattico-educativo; - Le componenti strutturali del PDP e individuazione di aree di osservazione su cui orientare la progettazione dello stesso; **Dalla teoria alla pratica: come strutturare e compilare il PDP:** - Analisi dei bisogni educativi speciali più comuni; - Analisi delle componenti strutturali del PDP; - Analisi delle diagnosi; - Stesura condivisa e ragionata del PDP; - Esercitazioni pratica sulla compilazione di un PDP

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Inclusione e disabilità
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

❖ **LA COSTRUZIONE DEL PEI SU BASE ICF PER L'INCLUSIONE DEGLI STUDENTI CON DISABILITÀ**

Dal 1° gennaio 2019 diventeranno pienamente operative le disposizioni contenute nel D.Lgs. 66/17 (Riforma Sostegno e Inclusione): il Profilo di Funzionamento sostituirà la Diagnosi Funzionale e il Profilo Dinamico Funzionale, comportando nuove modalità di elaborazione e approvazione del Piano Educativo Individualizzato (PEI). Nella fattispecie, l'art. 5 c.2 lett.b del D.Lgs. n. 66/2017 ha modificato l'art. 12 c. 5 della Legge n.104/92 affermando che "successivamente all'accertamento della condizione di disabilità è redatto un profilo di funzionamento secondo i criteri del modello bio-psico-sociale della Classificazione Internazionale del Funzionamento, della Disabilità e della Salute (ICF) adottata dall'OMS ai fini della formulazione del Progetto individuale di cui all'art. 14 della Legge n. 328/2000, nonché per la predisposizione del PEI". Rispetto alle precedenti classificazioni, che davano un'ampia e



dettagliata descrizione della malattia, l'ICF pone in primo piano la correlazione fra la salute e l'ambiente definendo la disabilità come una conseguenza di ambienti di vita sfavorevoli. Alla luce di ciò, i docenti e la scuola nel suo insieme, si ritrovano a dover orientare il proprio agire in maniera diversa, sia nell'approccio con lo studente che nella predisposizione dei documenti che sottendono la pratica didattica. Si tratta anche di operare un concreto cambiamento nella prassi educativa che coinvolge non solo il docente, ma anche tutti coloro che sono parte integrante della comunità scolastica, cosiddetta "educante". Partendo da queste considerazioni, il progetto, incentrato sul tema "PEI su base ICF", si rivolge ai docenti di sostegno in servizio presso l'istituto nelle tre annualità 2019/2021, con l'obiettivo di far acquisire, applicare e padroneggiare i concetti di base della nuova classificazione nell'ottica del miglioramento del processo di insegnamento/apprendimento e con l'obiettivo di dare risposte sempre più adeguate ai bisogni educativi speciali degli alunni. Il progetto, redatto nell'ottica di una sinergia teoria-prassi, partendo dall'analisi delle novità introdotte, intende approfondire l'ICF come modello per la redazione del PEI, fornendo strumenti di rilevazione e indicazioni concrete sulle corrette modalità di stesura e attuazione del PEI come progetto di vita.

**OBIETTIVI DIDATTICI**

- Fornire un quadro esaustivo e completo delle ultime novità introdotte, con uno sguardo concreto sulle reali azioni da attuare in classe;
- Conoscere le aree fondamentali dell'ICF (condizioni fisiche; funzioni corporee; strutture corporee; attività personali; partecipazione sociale; fattori contestuali ambientali; fattori contestuali personali);
- Consolidare le conoscenze relative a come strutturare correttamente il PEI, con particolare attenzione al modello ICF e al Profilo di Funzionamento;
- Imparare ad interpretare e scrivere i codici ICF da utilizzare nella progettazione e nell'aggiornamento del PEI;
- Fornire indicazioni, strumenti operativi ed esempi pratici utili a redigere un PEI su base ICF rendendolo effettivamente attuabile e in linea con la programmazione educativa e didattica dell'istituto;
- Comprendere, in modalità condivisa, quali strategie attuare per migliorare e consolidare l'azione inclusiva nell'istituto.

**CONTENUTI**

- Il modello ICF- cos'è e come utilizzarlo nella redazione del PEI: - ICF e modello bio-psico-sociale; - La classificazione dell'ICF e i codici ICF; - Dalla diagnosi all'intervento didattico-educativo; - Le componenti strutturali dell'ICF e individuazione di aree di osservazione su cui orientare la progettazione del PEI; - Dal Decreto 66/2017 alla circolare ministeriale prot. n. 0001553 del 04/08/2017: indicazioni di intervento.
- Dalla teoria alla pratica - come strutturare il PEI su base ICF: - La stesura del PEI su base ICF; - Esercitazioni pratiche sulla compilazione di un PEI; - Analisi delle disabilità più comuni e di casi clinici.

**Collegamento con le  
priorità del PNF docenti**

Inclusione e disabilità



Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

## PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

### ❖ LA COMUNICAZIONE SECONDO L'ANALISI TRANSAZIONALE

Descrizione dell'attività di formazione	La gestione delle relazioni interne ed esterne
Destinatari	tutto il personale ATA
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>

### Approfondimento

Per il personale ATA saranno organizzate attività formative inerenti le seguenti aree:

- Assistenza di base e ausilio materiale agli alunni disabili;
- Informazione/formazione in materia di Sicurezza;
- Digitalizzazione;
- Aggiornamento periodico.