



*Ministero dell'Istruzione*

# **Piano Triennale Offerta Formativa**

P.BORSELLINO

PARH01000Q

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola P.BORSELLINO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **06/12/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **10836** del **01/09/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **19/12/2022** con delibera n. 11*

*Anno di aggiornamento:*

**2022/23**

*Triennio di riferimento:*

**2022 - 2025**



## La scuola e il suo contesto

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



## Le scelte strategiche

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



## L'offerta formativa

- 26** Aspetti generali
- 29** Traguardi attesi in uscita
- 32** Curricolo di Istituto
- 67** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 87** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 105** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 108** Attività previste in relazione al PNSD
- 110** Valutazione degli apprendimenti
- 114** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 121** Piano per la didattica digitale integrata



## Organizzazione

- 122** Aspetti generali
- 123** Modello organizzativo
- 131** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 133** Reti e Convenzioni attivate
- 134** Piano di formazione del personale docente
- 138** Piano di formazione del personale ATA



## Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### Contesto socio – economico del territorio

L'IPSSAR "Paolo Borsellino" di Palermo insiste su due diverse realtà territoriali: il quartiere Pallavicino per la sede centrale e il quartiere Montepellegrino per la succursale.

Il quartiere Pallavicino si trova alle falde del monte Pellegrino, ricade all'interno della II circoscrizione cittadina ed è un quartiere densamente urbanizzato e ormai integrato con il centro della città, sebbene all'aumento della popolazione non sia corrisposto un adeguato potenziamento dei servizi.

La succursale di via Nicolò Spedalieri è dislocata nel quartiere Montepellegrino, che si presenta estremamente variegato per estrazione socio-economica dei suoi abitanti e per tipo di strutture presenti.

In entrambe le sedi, il bacino di utenza è costituito da alunni provenienti sia dai quartieri limitrofi, sia da altri quartieri della città. Sono presenti anche alunni di culture diverse, non di rado extracomunitarie.

### Contesto socio – culturale dell'utenza

Il contesto socio-culturale è costituito per lo più da famiglie monoreddito, spesso numerose e a bassa scolarizzazione, talora non in grado di supportare i figli nel percorso di istruzione/formazione. I ragazzi giungono inoltre alla scuola superiore spesso privi di un adeguato orientamento e di consapevolezza nei confronti del futuro iter formativo e ciò talora può rappresentare un elemento che inficia la motivazione nei confronti dello studio. La maggioranza degli iscritti, a conclusione della terza media, si attesta ad un livello di preparazione sufficiente. Non mancano alunni altamente motivati nella scelta che si orientano verso questo indirizzo di studio con la consapevolezza di voler intraprendere, in futuro, un percorso lavorativo attinente al settore alberghiero mentre, in altri casi, una vera e propria consapevolezza viene raggiunta alla fine del biennio.

### Popolazione scolastica

#### Opportunità:

Presenza di allievi stranieri che arricchiscono il percorso formativo con nuove prospettive. Presenza di alunni disabili che può contribuire a fare acquisire agli alunni una forma mentis inclusiva. La proposta formativa della scuola risulta l'unica possibilità per gli alunni di approcciarsi ad ambiti culturali che altrimenti resterebbero per la maggior parte sconosciuti.



Vincoli:

Famiglie poco presenti con profondo svantaggio socio-economico. Basso livello nelle competenze di base. Scarsa abitudine allo studio. Mancato possesso dei libri di testo se non quelli forniti in comodato d'uso; la fornitura del buono-libri da parte del Comune è spesso inficiata dall'impossibilità delle famiglie di anticipare le somme richieste. Presenza di ragazzi migranti non italofofoni.

#### Territorio e capitale sociale

Opportunità:

La Regione Sicilia e la città di Palermo promettono prospettive di occupazione in un settore, quello turistico-enogastronomico, ad alta prospettiva di occupabilità.

Vincoli:

La pandemia, la guerra e l'attuale crisi economica hanno determinato una forte contrazione dell'offerta di attività nel settore a causa della chiusura forzata di molte imprese turistico-ristorative e ad un aumento notevole del tasso di disoccupazione. Questo risulta poco motivante per gli alunni che hanno scelto di formarsi alle professioni di settore.

#### Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Finanziamenti del PNSD e altre tipologie di finanziamenti erogati nel corso della pandemia hanno reso possibile una notevole implementazione delle risorse tecnologiche dell'Istituto, favorendo, tra l'altro, la dotazione di una Smart-board per ogni aula dell'Istituto.

Vincoli:

Non è stato ancora possibile utilizzare i finanziamenti del PNRR. La pandemia e la conseguente introduzione della Didattica a distanza hanno reso impossibile l'utilizzo delle strutture laboratoriali dell'Istituto.

#### Risorse professionali

Opportunità:

Molti docenti, con un'età tale da garantirgli esperienza professionale e umana, hanno un contratto a



tempo indeterminato che favorisce la continuità educativa e didattica. I docenti precari trovano un ambiente accogliente e collaborativo da parte dei docenti con maggiore anzianità. Basso è il numero di domande di mobilità.

Vincoli:

Il numero elevato di alunni disabili non trova riscontro in un numero adeguato di docenti specializzati con contratto a tempo indeterminato.



## Caratteristiche principali della scuola

### Istituto Principale

---

#### P.BORSELLINO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PARH01000Q
Indirizzo	PIAZZETTA G. BELLISSIMA 3 - 90133 PALERMO
Telefono	0916710933
Email	PARH01000Q@istruzione.it
Pec	parh01000q@pec.istruzione.it
Sito WEB	<a href="http://www.ipssarpaoloborsellino.edu.it">www.ipssarpaoloborsellino.edu.it</a>
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA</li></ul>
Totale Alunni	465

### Plessi

---

#### IPSSAR PAGLIARELLI S.CARC-ASS.BORSELLINO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PARH01004X
Indirizzo	VIA BACHELET, 32 PALERMO 90100 PALERMO





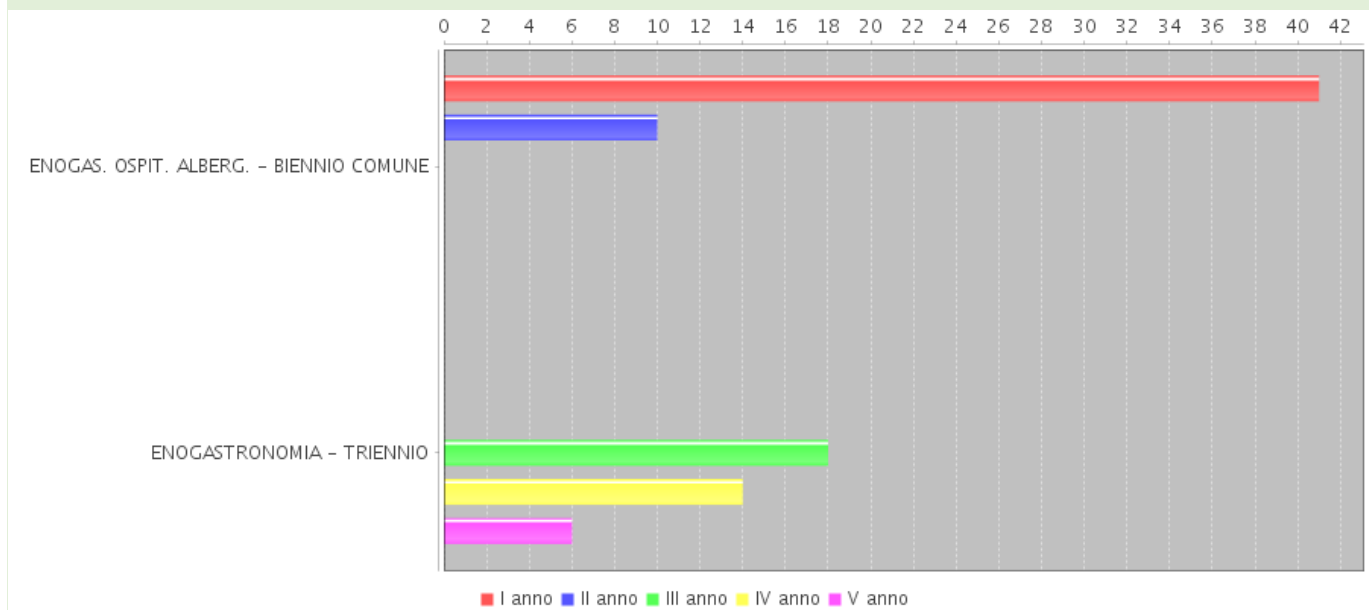
Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni

89

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



## I.P.BORSELLINO S. CARC. UCCIARDONE (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice

PARH010062

Indirizzo

VIA E.ALBANESE 3 PALERMO 90133 PALERMO

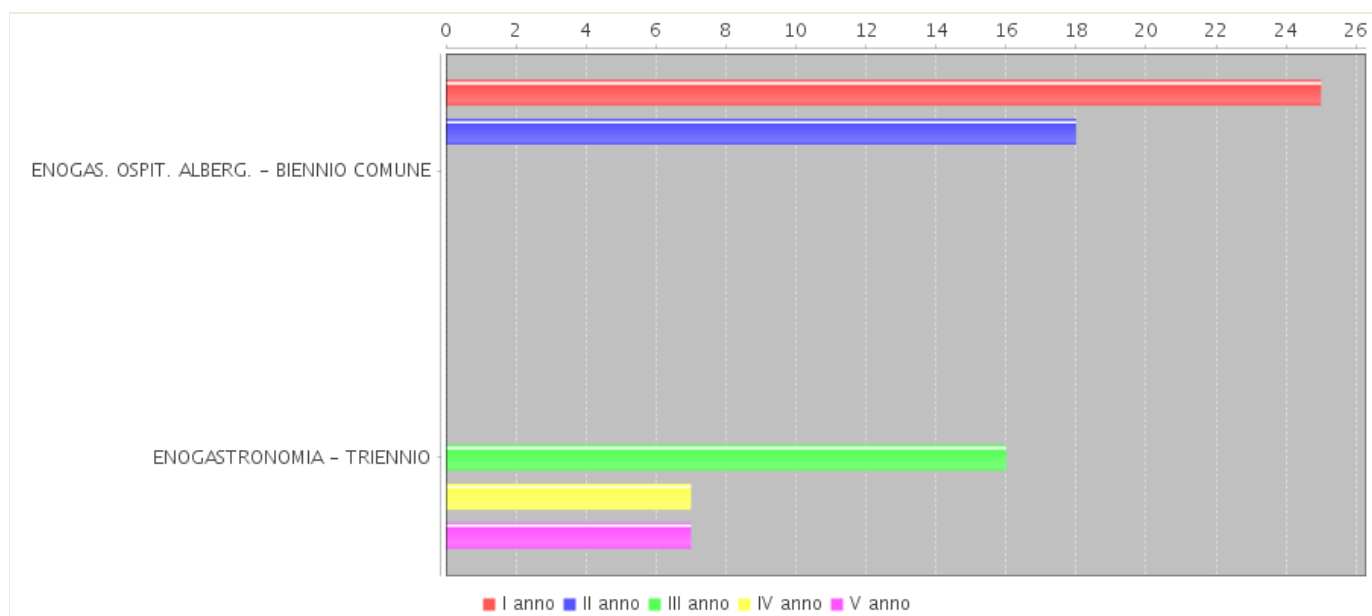
Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni

73

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



## IST.PROF.PER I SERVIZ. ALBERGH E RISTORA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PARH010505
Indirizzo	P.TTA G. BELLISSIMA N.3 PALERMO 90133 PALERMO
Edifici	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piazza Giovanni Bellissima 3 - 90146 PALERMO PA</li></ul>
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE</li><li>• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO</li></ul>



## Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	6
	Informatica	6
	Lingue	1
	Multimediale	1
	Laboratori di Cucina	7
	Laboratori di Sala	4
	Laboratorio Accoglienza turistica	2
	Lavanderia	1
	Aule con Smart Board	36
<b>Biblioteche</b>	Classica	1
<b>Aule</b>	Magna	1
	Proiezioni	1
	Aula Agorà	1
<b>Strutture sportive</b>	Calcetto	1
	Palestra	1
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei laboratori	100
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	2
	Chrome book	40

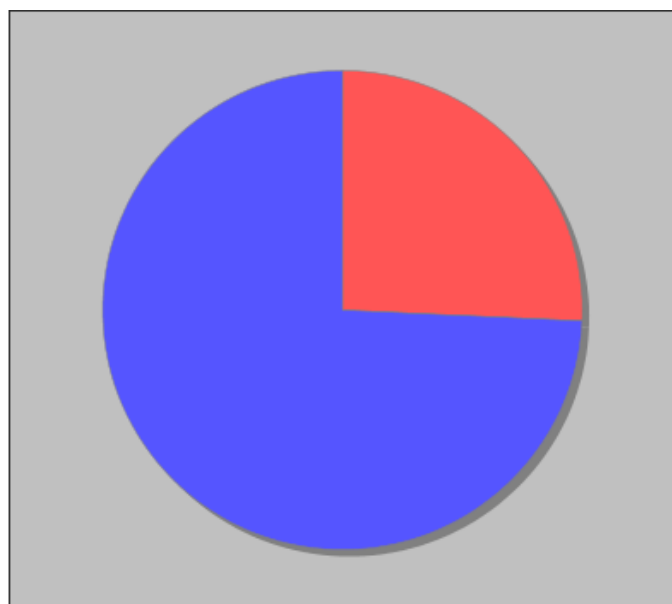


## Risorse professionali

Docenti	126
Personale ATA	46

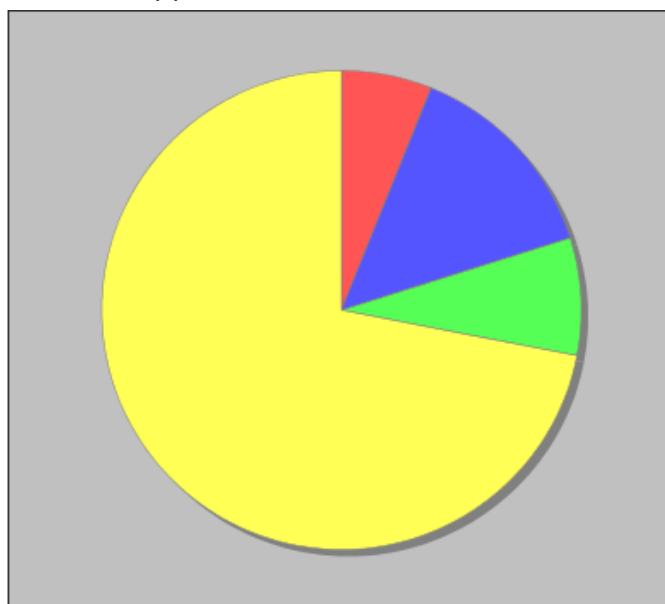
### Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo - 54
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola - 156

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



- Fino a 1 anno - 10
- Da 2 a 3 anni - 23
- Da 4 a 5 anni - 13
- Piu' di 5 anni - 118



## Aspetti generali

### VISION

La vision del nostro Istituto si fonda sul concetto di scuola come comunità di apprendimento, aperta al territorio ed all'innovazione, che valorizzi tutti gli alunni, promuova la loro crescita culturale e personale e garantisca il diritto alla formazione globale della persona, individuando e potenziando le inclinazioni e le attitudini proprie di ciascuno. Uno dei principali obiettivi del nostro Istituto è quello di essere, da un lato, un punto di riferimento e di unione per le diverse realtà culturali del territorio e, dall'altro, una guida per gli alunni alla convivenza democratica ed al rispetto delle differenze. Una scuola inclusiva, di tutti e per tutti, capace di accogliere ciascuno, di valorizzare le differenze, di favorire l'incontro fra le diversità, in grado di leggere i cambiamenti sociali, di interpretarli per progettare al meglio il futuro, in una prospettiva che parte dal locale per arrivare al globale. Una scuola che dia l'opportunità ai propri docenti di sperimentare nuove metodologie didattiche e di ricerca, che favorisca l'aggiornamento continuo e che sia un reale stimolo professionale. Una scuola che crei, per tutti, occasioni ed opportunità di crescita continua.

### MISSION

Il nostro Istituto, forte della sua centralità nell'offerta formativa e culturale dell'ambito enogastronomico e turistico, si pone come punto di riferimento per la formazione di professionisti che possano affermarsi a livello locale, regionale e nazionale.

La scuola, nel tempo, ha saputo evolversi alla luce dei cambiamenti sociali ed economici ed ha ricevuto attestazioni che premiano la qualità delle prestazioni espresse dai propri studenti in concorsi, competizioni e manifestazioni pubbliche e private.

L'IPSSAR "Paolo Borsellino" mette inoltre in primo piano il processo educativo



per la formazione di cittadini capaci di interagire efficacemente in diversi contesti sociali, di effettuare scelte consapevoli e responsabili e di rispettare le norme di comportamento in ambito professionale.

L'Istituto è attento, inoltre, alla valorizzazione delle potenzialità di ogni studente, attraverso la personalizzazione dei processi di insegnamento/apprendimento. L'Istituto aggiorna continuamente le proprie prassi didattico/formative nelle discipline dell'area generale ed in quelle professionalizzanti, con attenzione alle innovazioni tecnologiche al fine di fornire metodi di apprendimento al passo coi tempi.

Il costante impegno della scuola è quello di evolversi per adeguarsi ai continui cambiamenti in atto nella società.

Gli intenti che il nostro Istituto persegue sono la formazione professionale, la crescita personale e la realizzazione sociale degli studenti come cittadini europei e del mondo, attivi e consapevoli, al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico: tutte le nostre azioni non possono, pertanto, che essere finalizzate ad una scuola inclusiva ed accogliente, che assicuri a tutti pari opportunità di accesso e di successo .

Le numerose attività formative messe in campo (PCTO, stages professionali in aziende del settore) hanno lo scopo di costruire profili professionali capaci di rispondere alle richieste di un mondo del lavoro in continua trasformazione.



## Priorità desunte dal RAV

### ● Risultati scolastici

---

Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

### ● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

---

Priorità

Adeguamento delle media dei risultati delle prove standardizzate nazionali in coerenza con le medie regionali e nazionali.

Traguardo

Raggiungere risultati più elevati rispetto all'ultima rilevazione nelle prove di italiano, matematica e lingua inglese

### ● Competenze chiave europee

---

Priorità

PROMOZIONE DELLA CITTADINANZA RESPONSABILE E PREVENZIONE DEI



## COMPORAMENTI A RISCHIO c

### Traguardo

Diminuzione dell'adesione a stereotipi legati alle differenze di etnia, di cultura e di genere  
Diffusione di una cultura di contrasto al bullismo e all'illegalità  
Prevenzione delle dipendenze ed adesione ad uno stile di vita adeguato al mantenimento della salute





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

## Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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

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



## LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

organizzazioni del terzo settore e le imprese

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali



## Piano di miglioramento

### ● **Percorso n° 1: Risultati Scolastici**

---

Verrà erogata una formazione qualificata ai Docenti dell'Istituzione Scolastica in merito alle più attuali metodologie didattiche, alla didattica individualizzata ed all'applicazione delle risorse tecnologiche alla didattica curricolare.

Verrà favorito l'approccio degli alunni ad esperienze in diversi ambiti culturali con arricchimento della formazione globale dell'individuo

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

#### ○ **Risultati scolastici**

##### **Priorità**

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

##### **Traguardo**

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

---

Obiettivi di processo legati del percorso

---

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

Arricchimento della progettazione annuale con ulteriori strategie innovative

---



## ○ **Inclusione e differenziazione**

Creare percorsi maggiormente individualizzati e maggiormente rispondenti agli stili di apprendimento degli alunni

---

Monitoraggio ed interventi tempestivi per contenere il disagio

---

## ○ **Continuita' e orientamento**

Specializzazione del curriculum all'interno dei percorsi

---

## ○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Progettare laboratori con la partecipazione dei genitori per renderli attivi e consapevoli della vita scolastica

---

Attività prevista nel percorso: Formazione docenti

---

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	5/2023
Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Consulenti esterni
Responsabile	Dirigente Scolastico Funzioni Strumentali Area 1 e Area 2 Team



PNSD

Risultati attesi

Potenziamento di competenze pedagogiche ed acquisizione di metodologie didattiche innovative

Attività prevista nel percorso: Implementazione delle occasioni di crescita culturale

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

5/2023

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Consulenti esterni

Associazioni

Responsabile

Dirigente Scolastico Funzioni Strumentali Area 1 e Area 2

Risultati attesi

Approccio degli alunni ad esperienze in diversi ambiti culturali con arricchimento della formazione globale dell'individuo

## ● **Percorso n° 2: Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Gli interventi progettuali, a vario titolo finanziati (FIS, PON, PNRR, ecc.), saranno volti al potenziamento delle competenze di base, spesso molto carenti, in modo da migliorare le performances degli alunni nell'area linguistica e matematica.

E' stata inoltre costituito un gruppo di lavoro formato da sei docenti delle discipline oggetto delle prove che confluirà in un team istituito in partenariato con altri Istituti Alberghieri della provincia di Palermo.

Compito del team sarà quello di ottimizzare le progettazioni didattiche di Italiano, Inglese e Matematica per implementare il percorso di preparazione alle Prove standardizzate al fine di



garantire agli alunni un migliore successo.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

## ○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

### **Priorità**

Adeguamento delle media dei risultati delle prove standardizzate nazionali in coerenza con le medie regionali e nazionali.

### **Traguardo**

Raggiungere risultati più elevati rispetto all'ultima rilevazione nelle prove di italiano, matematica e lingua inglese

---

Obiettivi di processo legati del percorso

---

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

Implementare collegialmente l'esercizio alle prove standardizzate

---

## ○ **Ambiente di apprendimento**

Implementare i laboratori e le risorse tecnologiche funzionali all'apprendimento.

---

Attività prevista nel percorso: Percorsi formativi

---



individualizzati

---

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	4/2023
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	Collegio dei Docenti Docenti specializzati Funzioni strumentali
Risultati attesi	Acquisizione e/o consolidamento delle competenze di base funzionali al miglioramento negli esiti delle Prove standardizzate nazionali.

## ● **Percorso n° 3: Competenze chiave europee**

---

Il percorso intende promuovere comportamenti responsabili e proattivi degli studenti nella vita quotidiana ed una presa di coscienza sulle tematiche connesse alla legalità sia a livello locale che a livello globale.

Ciò si realizzerà attraverso incontri con testimoni privilegiati ed esperti di tematiche connesse al benessere psico-fisico

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

### ○ **Competenze chiave europee**

#### **Priorità**

PROMOZIONE DELLA CITTADINANZA RESPONSABILE E PREVENZIONE DEI  
COMPORTAMENTI A RISCHIO c



## Traguardo

Diminuzione dell'adesione a stereotipi legati alle differenze di etnia, di cultura e di genere Diffusione di una cultura di contrasto al bullismo e all'illegalità Prevenzione delle dipendenze ed adesione ad uno stile di vita adeguato al mantenimento della salute

## Obiettivi di processo legati del percorso

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

Implementazione della progettazione e realizzazione di interventi (dibattiti, conferenze, incontri con esperti e testimoni) su tematiche riguardanti la cittadinanza attiva e la legalità

### ○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Potenziare la comunicazione tra scuola e famiglia creando rapporti più efficaci

## Attività prevista nel percorso: Incontrare la legalità

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

5/2023

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Consulenti esterni





	Associazioni
Responsabile	Dirigente Scolastico Referenti per l'Educazione civica Funzioni Strumentali
Risultati attesi	Acquisizione di comportamenti corretti e responsabili improntati a modelli di civismo e legalità. Incremento di atteggiamenti coerenti con il rispetto delle regole della convivenza civile e democratica.

## Attività prevista nel percorso: Genitori a scuola

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	5/2023
Destinatari	Genitori
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Consulenti esterni
	Associazioni
Responsabile	Dirigente Scolastico Funzioni Strumentali Commissione Progetti PNRR
Risultati attesi	Maggiore coinvolgimento e partecipazione attiva delle famiglie nei confronti dell'Istituzione Scolastica. Piena comprensione da parte dei genitori della corresponsabilità educativa scuola-famiglia.



## Principali elementi di innovazione

### Sintesi delle principali caratteristiche innovative

---

I principali elementi di innovazione didattica si rinvergono in una progettazione orientata alle esigenze del territorio e dell'innovazione, concepita come laboratorio di ricerca e sperimentazione.

La vocazione dell'I.S. è infatti quella di formare lo studente ai mestieri ed alle professioni strategici per l'economia del territorio, garantendogli l'acquisizione, nel percorso formativo, di competenze tali da consentire un facile inserimento nel mondo del lavoro.

Per queste ragioni, si persegue il potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio e l'incremento delle attività di PCTO.

Attraverso azioni coerenti con finalità, principi e strumenti previsti nel Piano Nazionale per la Scuola Digitale, è stata attuata una trasformazione di ambienti di apprendimento, linguaggi, strumenti di lavoro e contenuti, per perseguire gli obiettivi dello stesso PNSD:

- realizzazione di attività volte allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- potenziamento degli strumenti didattici e laboratoriali;
- adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per favorire la governance, la trasparenza e la condivisione di dati;
- formazione dei docenti per l'innovazione didattica e sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento, l'apprendimento e la formazione delle competenze lavorative, cognitive e sociali degli studenti;
- formazione degli assistenti amministrativi e degli assistenti tecnici per l'innovazione digitale nell'amministrazione;
- potenziamento delle infrastrutture di rete;
- valorizzazione delle migliori esperienze anche attraverso la promozione di una rete nazionale di centri di ricerca e di formazione;



- definizione dei criteri e delle finalità per l'adozione di testi didattici in formato digitale e per la produzione e la diffusione di opere e materiali per la didattica.

## Aree di innovazione

---

### ○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Coerentemente con il D.lgs.61/2017, l'Istituzione Scolastica ha intrapreso la strutturazione dei percorsi su apprendimenti per competenze, con un'azione didattica, che procede con Unità di Apprendimento per sviluppare competenze di area generale e di indirizzo, riferite agli Assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico-professionale, storico-sociale)

Il modello didattico si basa sul principio della personalizzazione educativa mirata a consentire ad ogni studente/studentessa di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilità.

La progettazione per competenze ha reso necessario trasformare la metodologia didattica, in quanto l'approccio per competenze richiede lo sviluppo di schemi logici di mobilitazione intenzionale delle conoscenze, messe al servizio di un'azione efficace.

Le metodologie didattiche da privilegiare, di conseguenza, sono quelle che mirano al coinvolgimento attivo, allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti, all'utilizzo critico e consapevole di internet e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro.

L'I.S. si è posta inoltre l'obiettivo, da realizzarsi già nell'anno in corso, di attivare un "BAR DIDATTICO" al fine di potenziare la pratica del *service learning*, prassi educativa consistente nell'impegno degli studenti in attività a favore della comunità

Lavagne multimediali, laboratori, computer, tablet, ambienti virtuali di apprendimento forniscono un fondamentale supporto ai processi di insegnamento- apprendimento, favorendo il passaggio dalla lezione frontale a quello della lezione partecipata e co-costruita da docente e alunni. Tutti gli insegnamenti specialistici a livello tecnico/tecnologico, scientifico e professionale, nonché quelli linguistici (sia con riferimento alla lingua madre che alla lingua straniera) sono erogati prevedendo, per quanto possibile, l'utilizzo dei laboratori, al fine di promuovere l'integrazione di teoria e pratica.



Le esperienze dei P.C.T.O. rappresentano un valore aggiunto per la formazione integrata degli studenti e delle studentesse, anche attraverso la promozione di scambi culturali e stage all'estero aventi lo scopo di migliorare le loro competenze linguistiche e di cittadinanza.

## ○ PRATICHE DI VALUTAZIONE

E' prassi acquisita nell'ultimo biennio la standardizzazione di pratiche valutative comuni, tramite l'adozione di griglie di valutazione condivise da parte dei docenti delle differenti classi.

L'Istituto ha altresì intrapreso un percorso collegiale di riflessione sugli esiti degli studenti nelle prove Invalsi, al fine di integrare la valutazione istituzionale interna e le rilevazioni esterne.

## ○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

La comunicazione interna e quella con l'esterno prevedono l'utilizzo di svariate modalità e canali comunicativi: dal registro elettronico al sito web della scuola, dalle notifiche ancora cartacee alla pagina **Facebook** dedicata.

La comunicazione istituzionale ha la duplice finalità di informare l'utenza e il territorio dei contenuti dell'offerta formativa nelle sue articolazioni e delle modalità di erogazione del servizio scolastico e di favorire il senso di appartenenza di stakeholder interni ed esterni alla comunità scolastica.

Per quanto concerne la rispondenza dell'offerta formativa con le istanze espresse dal Territorio, l'I.S. è impegnata da sempre nella partecipazione a reti di scuole, per la condivisione di progettualità su svariate tematiche, e nella promozione di collaborazioni con istituzioni locali, aziende, associazioni culturali, realtà produttive locali.

Si intende potenziare ulteriormente l'approccio agli **stakeholder** del Territorio in senso partecipativo, favorendo il coinvolgimento dei soggetti esterni già nella fase progettuale.

L'IPSSAR "Borsellino" è inoltre membro della Re.Na.I.A. ( Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri), alle cui attività ed iniziative ha nell'ultimo biennio partecipato attivamente.



# Iniziativa prevista in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

All'atto della stesura del presente PTOF risultano essere state assegnate all'Istituzione Scolastica le somme destinate alla "Riduzione dei divari territoriali" (Investimento 1.4 del PNRR).

In attesa di precise indicazioni (Linee guida) da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito, l'Istituzione Scolastica, in collaborazione con altri Istituti Alberghieri di Palermo e provincia, sta avviando iniziative per formulare una progettazione condivisa relativamente alle discipline coinvolte nelle Prove Standardizzate Invalsi.



## Aspetti generali

I percorsi di Istruzione professionale sono attualmente normati dal DL n. 61/aprile 2017 che ha riformulato l'organizzazione complessiva dell'istruzione professionale. Tutti i percorsi hanno la durata di cinque anni e sono suddivisi in un biennio e in un successivo triennio, a conclusione del quale gli studenti sostengono un esame di stato finalizzato ad acquisire il diploma conclusivo. Tale titolo consente di proseguire gli studi in qualsiasi facoltà universitaria o in percorsi di alta formazione tecnica superiore. I percorsi degli Istituti professionali sono caratterizzati da un'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, al fine di formare individui, cittadini e lavoratori dotati di una preparazione completa.

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.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il Modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa : il CdC redige entro il primo anno di frequenza un progetto formativo individuale (PFI), che viene aggiornato annualmente, a partire dal bilancio individuale. Nel biennio, una quota dell'orario pari a 264 ore, è riservata alla personalizzazione educativa, per le attività di recupero o di potenziamento.

Nella nostra Istituzione Scolastica sono attivi i seguenti percorsi:

1. Corso ordinario diurno

- a) Enogastronomia
- b) Servizi di sala-bar vendita
- c) Accoglienza turistica

2. Percorso di istruzione di II livello (ex Corso serale)



### a) Enogastronomia

Il percorso si rivolge a studenti-lavoratori e adulti, ai quali si offrono conoscenze culturali, competenze professionali e comunicative anche nelle lingue straniere, attraverso piani di studi individualizzati ed insegnamenti per unità di apprendimento (UDA). Il percorso prevede il riconoscimento dei crediti acquisiti attraverso precedenti studi, attività lavorative ed esperienze coerenti con l'indirizzo.

### 3. Percorso di istruzione nelle sedi carcerarie

#### a) Enogastronomia

La nostra scuola ha portato il proprio percorso di studi enogastronomico all'interno nelle sedi carcerarie di Pagliarelli e Ucciardone per promuovere la partecipazione dei destinatari a percorsi di istruzione e di formazione professionale, funzionali al recupero sociale dei detenuti e al loro reinserimento nel settore lavorativo della ristorazione. In una condizione di deprivazione quasi totale dei diritti afferenti alla sfera della identità personale e sociale, il percorso formativo rappresenta un'opportunità di riscatto, in coerenza con la filosofia rieducativa del sistema penitenziario italiano

Nell'istruzione professionale ciascun percorso è declinato e orientato all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO.

Per quanto riguarda i nostri percorsi (Enogastronomia, Sala-bar e vendita e Accoglienza

Turistica) i Codici ATECO(ATTIVITA' ECONOMICA) e i relativi Nup (NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI) sono i seguenti:

#### 1) PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA :

codice ATECO 56 . ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering e altri servizi di ristorazione)

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

NUP 5.2.2. Esercenti e addetti nelle attività di ricezione -

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione



### 2) PERCORSO DI SALA BAR E VENDITA :

codice ATECO 56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering e altri servizi di ristorazione)

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

codice ATECO 55. ALLOGGIO

55.1 Alberghi

NUP 5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione -

5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate

5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

### 3) PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA:

codice ATECO 79. ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATORE SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE.

79.90.1 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte

dalle agenzie di viaggio

codice ATECO 55. ALLOGGIO

55.1 Alberghi

NUP 4.2.2 Impiegati addetti all'accoglienza e all'informazione della clientela

NUP 4.2.2.2 addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione

NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate

NUP 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici

NUP 5.2.3.1.3 - Assistenti congressuali e fieristici





## Traguardi attesi in uscita

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

---

Istituto/Plessi	Codice Scuola
P.BORSELLINO	PARH01000Q
IPSSAR PAGLIARELLI S.CARC-ASS.BORSELLINO	PARH01004X
I.P.BORSELLINO S. CARC. UCCIARDONE	PARH010062
IST.PROF.PER I SERVIZ. ALBERGH E RISTORA	PARH010505

#### Indirizzo di studio

---

- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- **ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

#### Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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



prospettiva

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo:

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

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

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

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

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



nuove tendenze

di filiera

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

dei prodotti

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

e servizi in relazione al contesto

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

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

necessità dietologiche

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



## Curricolo di Istituto

**P.BORSELLINO**

---

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

### Curricolo di scuola

L'offerta formativa dell'Istituzione Scolastica è improntata ad un approccio per competenze, alla didattica laboratoriale e all'utilizzo di metodologie innovative che possano favorire il pieno coinvolgimento attivo degli studenti, sulla base dei loro differenti talenti e stili cognitivi.

L'organizzazione didattica valorizza le attività in compresenza, in particolare nell'ambito delle attività laboratoriali per realizzare un valore aggiunto nell'ambito dei diversi settori di indirizzo. Altresì, tenendo conto della normativa regionale sulla formazione professionale, si attivano interventi finalizzati all'acquisizione della qualifica professionale di primo livello.

All'inizio di ogni anno scolastico viene stilata una Progettazione didattica organizzata in Unità di Apprendimento – UdA - in cui le competenze relative agli insegnamenti dell'area generale e di quella di indirizzo sono declinate in abilità e conoscenze e individuano i risultati di apprendimento che lo studente deve raggiungere nelle varie discipline.



Nell'attività didattica è compresa l'attività di recupero. Per garantire il pieno successo formativo delle studentesse e degli studenti, la scuola pone in essere costanti attività di recupero, di sostegno e di potenziamento nel corso dell'anno scolastico ed azioni di personalizzazione in un'ottica inclusiva.

### ORARIO SETTIMANALE BIENNIO UNITARIO

ASSI CULTURALI	MATERIA	1^ANNO	2^ANNO
Asse dei Linguaggi	ITALIANO	4	4
	INGLESE	3	3
	FRANCESE/SPAGNOLO	2	2
Asse storico-sociale	STORIA	1	1
	GEOGRAFIA	1	1
	DIRITTO	2	2
	RELIGIONE	1	1
Asse matematico	MATEMATICA	4	4
Asse	SC. DELLA TERRA E BIOLOGIA	1	2



scientifico- tecnologico- professionale	TIC	2	2
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
	LAB. SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	4**(+4*)	4**(+4*)
	LAB. SERVIZI DI SALA E VENDITA	4**(+1*)	4**(+1*)
	LAB. ACC.TURISTICA	3(+1*)	2 (+1*)
	SCIENZE MOTORIE	2	2
<b>Totale complessivo ore</b>		<b>32</b>	<b>32</b>

\* In presenza

\*\* Compresenza Enogastronomia - Sala e Vendita

COMPRESENZE BIENNIO UNITARIO	
1^ANNO	5 h Cucina-Sala
	2h Cucina- Scienze degli Alimenti
	1h Cucina-TIC
	1h Acc. Turistica - TIC - 2^LS



2^ANNO	5 h Cucina-Sala
	2h Cucina- Scienze degli Alimenti
	1h Cucina-TIC
	1h Acc.Turistica -TIC - 2LS

## ORARIO SETTIMANALE TRIENNIO

### ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE			
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^ anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2



Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<b>Totale ore</b>	14	14	14
<b>ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	5 (+1*)	5	4(+2*)
Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	2 (+1*)	--	--
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	0	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
<b>Totale ore</b>	18	18	18
<b>Totale complessivo ore</b>			
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





\*In compresenza

**SALA E VENDITA**

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE			
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^ anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<b>Totale ore</b>	14	14	14
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5



Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	0	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	7 (+2*)	5	4 (+2*)
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
<b>Totale ore</b>	18	18	18
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*In compresenza

### ACCOGLIENZA TURISTICA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE			
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^ anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4



Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore	14	14	14
<b>ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	5(+2*)	5 (+1*)	5 (+1*)
Arte e territorio	2	2	2
Tecnica della comunicazione	2	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Totale ore	18	18	18



Totale complessivo ore	32	32	32
------------------------	----	----	----

\*In compresenza

COMPRESENZE TRIENNIO			
INDIRIZZO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>ENOGASTRONOMIA</b>	1h Cucina-Scienza e Cultura dell'Alimentazione 1h Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	_____	2h Cucina-Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<b>SERVIZI SALA E VENDITA</b>	2h Sala -Scienza e Cultura dell'Alimentazione	_____	2h Sala-Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	2h Acc. Turistica – Arte e Territorio	1 h Acc. Turistica – Arte e Territorio	1h Acc. Turistica – Arte e Territorio



## **Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica**

### **Traguardi di competenza**

#### **○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 1 : UDA "I valori fondanti della Costituzione italiana"**

##### Competenza target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" Allegato C )

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

"

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

#### **○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 2 : UDA "Diritti umani, integrazione e globalizzazione"**

##### Competenze target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" Allegato C )

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.



- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

## ○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 3 : UDA “Tutela ambientale e Sviluppo Sostenibile”**

### Competenze target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 “Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica” Allegato C )

- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario con l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

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

## ○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 4 : UDA “Educazione digitale: identità digitale e uso corretto del web”**

### Competenze target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 “Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica” Allegato C )

- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica



· CITTADINANZA DIGITALE

## ○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 5 : UDA “Valorizzazione del patrimonio naturale, culturale ed enogastronomico del territorio.”**

Competenze target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 “Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica” Allegato C )

- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

· SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

## ○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 6 : UDA “Lavoro, tutela e sicurezza”**

Competenze target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 “Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica” Allegato C )

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri



e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

## ○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 7 : UDA "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"**

### Competenze target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" Allegato C )

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

## ○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Proposta n 8 : UDA "EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E CONTRASTO AI FENOMENI MAFIOSI"**

### Competenze target di riferimento

(cfr. Decreto attuativo n.35 22/06/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" Allegato C )





- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

## **Obiettivi specifici/risultati di apprendimento**

### **○ Proposta n 1 : UDA "I valori fondanti della Costituzione italiana"**

- Riconoscere il valore delle regole non come obbligo imposto ma come necessità etica e funzionale per qualunque società civile.
- Comprendere che i nostri comportamenti sociali e professionali devono essere coerenti con i principi della Costituzione, contro ogni forma di pregiudizio e discriminazione

#### **Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe I
- Classe II

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto e economia
- Geografia generale ed economica
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate



- Seconda lingua straniera
- Storia
- TIC

## ○ **Proposta n 2 : UDA “Diritti umani, integrazione e globalizzazione”**

- Comprendere il valore dei diritti umani, promuovendo la conoscenza e l'adesione personale ai principi di Uguaglianza, Giustizia, Dignità, Pace, Libertà
- Riconoscere l'importanza della cooperazione europea ed internazionale
- Sapere analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato costituzionale e con i principi comunitari.

### **Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe I
- Classe II

### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto e economia
- Italiano
- Lingua inglese
- Scienza degli alimenti
- Seconda lingua straniera
- Storia

## ○ **Proposta n 3 : UDA “Tutela ambientale e Sviluppo Sostenibile”**

- Sviluppare sensibilità verso il concetto di “sostenibilità” e di “tutela dell'ambiente”.
- Promuovere un modello economico sostenibile che mira a ridurre gli sprechi e a



preservare il pianeta

- Sviluppare un nuovo modo di pensare le scelte politiche, compatibili con gli equilibri ambientali e con la tutela delle risorse

**Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe I
- Classe II

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto e economia
- Geografia generale ed economica
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Seconda lingua straniera
- Storia

## ○ **Proposta n 4 : UDA "Educazione digitale: identità digitale e uso corretto del web"**

- Sapere interagire attraverso le varie tecnologie digitali
- Analizzare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali
- Creare e gestire la propria identità digitale e osservare le norme comportamentali al riguardo
- Sapere utilizzare in modo critico e consapevole i social network ed i media anche in relazione al mondo del lavoro



- Saper evitare rischi legati ai comportamenti di bullismo e cyberbullismo.

**Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe I
- Classe II

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto e economia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Storia
- TIC

○ **Proposta n 5 : UDA "Valorizzazione del patrimonio naturale, culturale ed enogastronomico del territorio."**

- Rispettare il patrimonio artistico, culturale del territorio
- Utilizzare le conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita personale e professionale
- Sviluppare la cura della propria salute attraverso una corretta alimentazione
- Sapere essere cittadini responsabili e rispettosi dell'integrità ambientale, capaci di promuovere azioni per combattere gli squilibri dell'ecosistema

**Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe III
- Classe IV
- Classe V



**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto e economia
- Geografia generale ed economica
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate
- Storia

○ **Proposta n 6 : UDA "Lavoro, tutela e sicurezza"**

- Comprendere l'organizzazione del lavoro e gli strumenti a disposizione dei lavoratori per tutelare i propri diritti
- Sapere riconoscere le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete
- Essere in grado di individuare comportamenti e strategie efficaci per inserirsi nel mondo del lavoro
- Conoscere le problematiche connesse al mondo del lavoro e saper valutare gli interventi governativi volti ad affrontarle
- Saper promuovere la tutela della salute e la sicurezza nell'ambiente di lavoro

**Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto e economia
- Inglese



- IRC o attività alternative
- Italiano
- Scienza degli alimenti
- Storia

## ○ **Proposta n 7 : UDA “CITTADINANZA E COSTITUZIONE”**

- Riconoscere l'importanza della Costituzione Italiana come documento fondamentale della nostra democrazia e punto di riferimento per esercitare una cittadinanza consapevole e responsabile
- Comprendere i fondamenti del nostro ordinamento costituzionale anche in riferimento alle esperienze storiche nazionali
- Saper promuovere e diffondere i valori della Costituzione e quelli dell'integrazione europea

### **Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto e economia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Scienza degli alimenti
- Storia
- TIC





## **Proposta n 8 : UDA “EDUCAZIONE ALLA LEGALITA’ E CONTRASTO AI FENOMENI MAFIOSI”**

- Identificare le origini e lo sviluppo storico del fenomeno mafioso
- Sapere collegare la conoscenza del fenomeno mafioso ai comportamenti collusivi quotidiani.
- Saper adottare comportamenti responsabili ispirati alla cultura della legalità e del rispetto
- delle regole
- Sviluppare il senso di comunità e responsabilità civile

### **Anno o anni di corso in cui l’obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato**

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

### **Discipline coinvolte nell’insegnamento trasversale dell’educazione civica**

- Diritto e economia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Seconda lingua straniera
- Storia

## **Monte ore annuali**

Scuola Secondaria II grado



	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	

## Aspetti qualificanti del curricolo

### Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

La progettazione delle UDA di Asse, dettagliate da ogni singolo Consiglio di classe, e la loro attuazione contribuiscono alla promozione della collaborazione sinergica tra i docenti delle singole discipline, favorendo l'acquisizione di una "forma mentis" trasversale da parte degli alunni.

I progetti e le iniziative attivati in seno all'Istituzione Scolastica concorrono alla formazione integrata dei discenti contribuendo allo sviluppo delle life-skills.

### Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

La progettazione delle UDA di Educazione civica, dettagliate da ogni singolo Consiglio di classe, e la loro attuazione contribuiscono allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza attraverso il contributo trasversale fornito da tutte le discipline.

Gli incontri sistematici degli alunni con esperti e testimoni privilegiati realizzati all'interno dell'Istituzione Scolastica sono finalizzati al rafforzamento dei valori di legalità e di cittadinanza consapevole e partecipativa.





## Dettaglio Curricolo plesso: IPSSAR PAGLIARELLI S.CARC- ASS.BORSELLINO

---

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

### Curricolo di scuola

La nostra Istituzione Scolastica ha portato il proprio percorso di studi enogastronomici anche all'interno delle sedi carcerarie di Pagliarelli e Ucciardone per promuovere la partecipazione dei destinatari ai percorsi di istruzione e di formazione professionale per adulti, funzionali al recupero sociale dei detenuti e al loro reinserimento nel settore lavorativo della ristorazione. In una condizione di deprivazione quasi totale dei diritti afferenti alla sfera della identità personale e sociale, il percorso formativo rappresenta un'opportunità di riscatto, in coerenza con la filosofia rieducativa del sistema penitenziario italiano

Il percorso quinquennale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", articolazione "Enogastronomia", presente presso la casa circondariale Pagliarelli, costituisce un punto di erogazione di secondo livello della rete territoriale dei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti (CPIA). Il percorso si articola in tre periodi didattici, primo biennio classi prime e seconde, secondo biennio classi terze e quarte, terzo periodo- monoennio- classi quinte.

Attualmente risultano presenti tre corsi quinquennali attivati in due reparti della sede carceraria; le lezioni si svolgono nei locali interni ai suddetti reparti chiamati "aree trattamentali".

Per quanto riguarda le discipline oggetto di studio e l'articolazione oraria viene di seguito riportato il Quadro orario previsto dal DPR 263/2012, sulla base del quale vengono elaborati i quadri orari specifici dell'Istituzione Scolastica.



Quadro orario - Istruzione degli ADULTI - estratto DPR 263/2012- ART.11, comma 10.

TABELLA 5

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI :

“SERVIZI” E “INDUSTRIA E ARTIGINATO”

CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ORE						
	Primo periodo didattico				Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
	I	II	III	IV	V		
Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
Storia		99	99	66	66	132	66
Diritto ed economia	66		66				
Matematica	99	99	198	99	99	198	99



Scienze integrate	99	99				
Religione Cattolica o attività alternative		33			33	33
Totale ore di attività e insegnamenti generali		825			693	363
Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo		693			825	396
Totale ore complessive		1518			1518	759

B3 – indirizzo “ Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ORE						
	Primo periodo didattico				Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
	I	II	III	IV	V		
Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99	99					



Scienza degli alimenti		99	99				
Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore cucina	66	66	132				
Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	132				
Laboratorio di servizi ** (°) di accoglienza turistica	66	66	132				
Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
Totale ore di indirizzo			693				
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>							
Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
* di cui in compresenza (Cl. Conc. B020)	33						
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	168	99
Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore				132	99	231	99



cucina					
Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore sala e vendita			66	66	66
Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo		693		825	396

## Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

### Traguardi di competenza

#### ○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Educazione civica

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, le sedi carcerarie elaborano la loro offerta formativa sulla base delle Linee guida per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica e dei percorsi proposti nel curriculum di Educazione civica dell'Istituto.



In particolare, per l'anno in corso, ciascun C.d.C svolgerà un percorso dal titolo "Educazione ambientale e alimentare: valorizzare il patrimonio naturale, artistico, culturale e gastronomico del territorio", a cui saranno dedicate 33 ore complessive ; tale tematica sarà trattata dai docenti nell' ambito delle loro progettazioni.

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

## Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	

**Dettaglio Curricolo plesso: I.P.BORSELLINO S. CARC.  
UCCIARDONE**

---



## SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

### Curricolo di scuola

Dopo aver consolidato il percorso formativo di Enogastronomia all'interno della sede carceraria di Pagliarelli, considerato il successo dell'iniziativa e la validità della offerta, la nostra scuola ha portato il proprio percorso di studi anche all'interno della sede carceraria di Ucciardone per promuovere la partecipazione dei destinatari a percorsi di istruzione e di formazione professionale per adulti, funzionali al recupero sociale dei detenuti e al loro reinserimento nel settore lavorativo della ristorazione. In una condizione di deprivazione quasi totale dei diritti afferenti alla sfera della identità personale e sociale, il percorso formativo rappresenta un'opportunità di riscatto, in coerenza con la filosofia rieducativa del sistema penitenziario italiano

Il corso attivato presso la casa di reclusione Calogero Di Bona ex Ucciardone consta di due corsi completi del circuito comuni e protetti. Come tutti i percorsi di secondo livello di istruzione professionale, le cinque annualità sono comprese in tre periodi didattici: primo biennio comprendente prima e seconda annualità, secondo biennio comprendente terza e quarta annualità, terzo periodo che comprende l'ultima annualità. Entrambi i percorsi attivati presso la sede carceraria riguardano il settore Enogastronomia.

Il percorso didattico-formativo prevede un monte ore di 23 ore settimanali di frequenza : gli alunni detenuti seguono le varie discipline i cui obiettivi , contenuti , metodologie sono esplicitati nei patti formativi e nelle UdA disciplinari.

Per quanto riguarda il quadro orario specifico viene di seguito riportato il Quadro orario previsto dal DPR 263/2012, sulla base del quale vengono elaborati i quadri orari specifici dell'Istituzione Scolastica sulla base delle delibere del Collegio Docenti.



Quadro orario - Istruzione degli ADULTI - estratto DPR 263/2012- ART.11, comma 10.

TABELLA 5

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE  
COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI :  
"SERVIZI" E "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"  
CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO  
QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ORE						
	Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
	I	II	III	IV	V		
Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
Storia		99	99	66	66	132	66
Diritto ed economia	66		66				
Matematica	99	99	198	99	99	198	99
Scienze integrate	99		99				





Religione Cattolica o attività alternative		33			33	33
Totale ore di attività e insegnamenti generali		825			693	363
Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo		693			825	396
Totale ore complessive		1518			1518	759

B3 – indirizzo “ Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ORE						
	Primo periodo didattico				Secondo periodo didattico	Terzo periodo didattico	
	I	II	III	IV	V		
Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99	99					
Scienza degli alimenti		99	99				



Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore cucina	66	66	132				
Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	132				
Laboratorio di servizi ** (°) di accoglienza turistica	66	66	132				
Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
Totale ore di indirizzo			693				
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>							
Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
* di cui in compresenza (Cl. Conc. B020)	33						
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	168	99
Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore cucina				132	99	231	99



Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita					66	66	66
Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396

## Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

### Traguardi di competenza

#### ○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Educazione civica

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, ciascun C.d.C. accoglie le Linee guida per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica utilizzando collegamenti in streaming con il centro studi Pio La Torre, che, come ogni anno, offre un ciclo di videoconferenze a cui gli alunni della sede carceraria sono autorizzati a partecipare.

I temi proposti nell'anno in corso fanno parte del progetto antimafia e saranno così suddivisi:

- 1) "La mutazione delle mafie nel XXI° secolo. Il crimine organizzato dopo la pandemia".  
Relatori: Ernesto Savona - direttore di Transcrime-Università Cattolica del sacro Cuore, Alberto Vannucci - docente UNIPI.
- 2) "Crisi economica: ricadute su PNRR, Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e



Legalità". Relatori: Adriano Giannola - presidente SVIMEZ, Adam Asmundo - docente UNIPA.

3) "Violenza di genere nella società civile e nelle organizzazioni mafiose.

4) "Cybercrime - nuove frontiere della criminalità organizzata

5) "Mafia, antimafia e i media"

6) "41° Anniversario dell'uccisione politico-mafiosa di Pio La Torre e Rosario di Salvo".

Gli studenti hanno la possibilità di partecipare attivamente ponendo domande e rispondendo a dei questionari proposti dagli organizzatori del centro studi. Le tematiche affrontate verranno poi approfondite dai docenti di storia e materie giuridico/economiche unitamente alle tematiche già contenute nelle progettazioni individuali. Il monte ore destinato alla disciplina educazione civica ammonta a 33 ore complessive.

· CITTADINANZA DIGITALE

## Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	



## Dettaglio Curricolo plesso: IST.PROF.PER I SERVIZ. ALBERGH E RISTORA

---

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

### Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

#### Traguardi di competenza

#### ○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Educazione civica

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica il CPIA propone gli stessi percorsi e persegue gli stessi obiettivi del corso diurno a cui si rimanda

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

#### Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I





33 ore

Più di 33 ore

Classe II



Classe III



Classe IV



Classe V





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

## ● Progetto PCTO IPSSAR

---

### Presentazione

Con la legge 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio 2019), a partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono ridenominati "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) e la durata minima complessiva passa da 400 a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. Inoltre, con il D. Lgs 62/2017 che modifica l'Esame di Stato e la successiva OM 205/2019 i Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro entrano a far parte dell'esame orale in quanto il candidato deve esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di PCTO nel percorso di studi.

Alla luce di tali modifiche normative, le cui novità sostanziali sono il potenziamento della valenza orientativa e delle competenze trasversali dei percorsi, il progetto si basa su una durata complessiva non inferiore a 210 ore da svolgere prevalentemente nel triennio conclusivo del percorso di studi.

Tutte le attività, deliberate dal Dirigente Scolastico, prevedono la progettazione che va approvata in seno al Consiglio di classe, la nomina di tutor scolastici che possano seguire sia il lavoro di classe che quello individuale e volontario in azienda e l'individuazione di partner esterni (Aziende, enti, associazioni) che forniscano stimoli e strumenti di lavoro utili alla realizzazione dell'attività prevista.

Inoltre devono essere stipulati protocolli di intesa e convenzioni con le aziende operanti nel territorio locale, regionale, nazionale e internazionale. E' prevista anche la collaborazione con la C.C.I.A.A. dei paesi della comunità europea e dei paesi extracomunitari.



Le partnership coinvolte sono: aziende di servizi ristorativi e strutture ricettive operanti in ambito turistico ed enogastronomico, aziende di catering e banqueting, enti pubblici e privati che organizzano eventi legati al settore ristorativo e dei servizi di sala e vendita, imprese che operano nel settore della distribuzione e produzione di beni e servizi alberghieri. Inoltre la nostra I.S. partecipa a manifestazioni, eventi, concorsi e progetti nazionali ed internazionali, al fine di arricchire il percorso formativo degli allievi con attività compatibili con le attività didattiche e di sicura valenza formativa anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

## Finalità

Il PCTO non esclude che si programmino tirocini presso aziende e contesti lavorativi di vario genere e l'asse viene però spostato più sullo sviluppo di competenze acquisibili trasversalmente tra le varie discipline di studio.

Le finalità del PCTO sono:

- fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il progetto prevede attività di:





- stage presso Aziende Turistiche, Ristorative, Agenzie di Viaggio, Strutture Alberghiere, Enti Pubblici, Aziende private e Associazioni scelte tra quelle che abbiano attinenza con l'indirizzo di studio;
- visite aziendali preparazione all'attività di stage, dedicati ai seguenti argomenti: sicurezza sul lavoro, diritto del lavoro, mercato del lavoro e conoscenza del territorio;
- affiancamento e assistenza di esperti, docenti e tutor nell'analisi delle attitudini, degli interessi, delle competenze e delle aspettative personali con finalità orientativa e per l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale, nella rielaborazione delle esperienze maturate nei PCTO e nella stesura della relazione per l'Esame di Stato;
- Esperienze laboratoriali e di stage nell'ambito di progetti mirati per studenti con disabilità.

Le risorse professionali che intervengono nel percorso formativo, si identificano nel docente tutor interno e nel tutor formativo esterno, affiancati un referente di progetto PCTO e/o da un referente di progetto, come figure di raccordo tra gli operatori interni ed esterni per coordinare le attività previste dai singoli progetti.

Le esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento possono essere svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

## MODALITÀ

### Seconde classi

Gli alunni verranno accompagnati nella scelta dell'indirizzo per il triennio successivo attraverso incontri con docenti tutor, testimonial, visite ed esperienze laboratoriali in situazione, realizzate a scuola e/o in contesti extrascolastici (50 ore). Ciò consentirà di comprendere le loro attitudini e interessi, a supporto dell'elaborazione del Progetto Formativo Individuale.

Svolgeranno il corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di 8 ore, tenuto da docenti esperti interni o esterni.



#### Terze classi

Gli alunni effettueranno "Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento" di almeno 80 ore complessive attraverso:

- ü un'attività di preparazione allo stage, orientamento e verifica sul funzionamento dell'impresa e del mercato del lavoro, svolta dal docente di Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive, in collaborazione con i docenti di area professionale, il docente di sostegno per gli alunni con disabilità e i docenti di area professionale; una ricognizione sui dubbi e le aspettative dello studente a cura del docente tutor interno;
- ü gli alunni del settore enogastronomia e settore sala e vendita svolgeranno inoltre il corso di formazione HACCP per la sicurezza alimentare di 12 ore, tenuto da docenti esperti interni o esterni;
- ü la partecipazione ad eventi, manifestazioni e percorsi ad adesione volontaria organizzati dalla scuola;
- ü stage in azienda sul territorio nazionale.

#### Quarte classi

Gli alunni effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 80 ore attraverso:

- ü attività di rielaborazione e riflessione sull'esperienza in azienda con il docente tutor interno
- ü incontri con esperti e attività laboratoriali;
- ü partecipazione a concorsi, gare e progetti;
- ü percorsi e stage volontari organizzati dalla scuola presso fiere dedicate al settore turistico-ristorativo (FICO di Bologna , BIT e HOST di Milano etc.);
- ü stage in azienda sul territorio nazionale e gli studenti che hanno raggiunto le 210 ore minime di legge potranno sostituire con altre esperienze formative extracurricolari, lavorative, di volontariato, viaggi studio , ecc.;
- ü Gemellaggi di natura Trasversale con Istituti alberghieri Nazionali e Internazionali (full Immersion nei laboratori con apprendimento e miglioramento della lingua straniera del



posto);

- ü eventuali tirocini estivi volontari, ai sensi dell'art. 4 del DGR 1474/2017 e successivi DGR 495/2018 e DGR 589/2018, previa definizione dell'Intesa e presenza di soggetti promotori esterni che ne curino l'organizzazione (tutor).

### Quinte classi

Gli alunni\_ effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 50 ore attraverso:

- ü stage in azienda e gli studenti che hanno raggiunto le 210 ore minime di legge potranno sostituire con altre esperienze formative extracurricolari, lavorative, di volontariato, viaggi studio, ecc.;
- ü percorsi e stage volontari organizzati dalla scuola presso fiere dedicate al settore turistico-ristorativo (FICO di Bologna , BIT e HOST di Milano etc.);
- ü Gemellaggi di natura Trasversale con Istituti alberghieri Nazionali e Internazionali (full Immersion nei laboratori con apprendimento e miglioramento della lingua straniera del posto);
- ü valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti;
- ü attività laboratoriali e visite aziendali;
- ü partecipazione a concorsi, gare e progetti;
- ü eventuale stage a completamento del percorso;
- ü riflessione complessiva sui Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento e realizzazione della relazione e/o un elaborato multimediale da portare al colloquio dell'Esame di Stato.

Prospetto classi con

PCTO

a.s. 2022/2023



## L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

CLASSI SECONDE
2 A
2 B
2 C
2 D
2 E
2 F

CLASSI TERZE - ENOGASTRONOMIA	CLASSI TERZE - SALA E VENDITA	CLASSI TERZE - ACCOGLIENZA TURISTICA
3 AC	3 AS	3 AT
3 BC	3 CSC	3 BT
3 CSC		



## L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

CLASSI QUARTE- ENOGASTRONOMIA	CLASSI QUARTE - SALA E VENDITA	CLASSI QUARTE - ACCOGLIENZA TURISTICA
4 AC	4 AS	4 AT
4 BC	4 BS	4 BT
4 CC		
4 DC		

CLASSI QUINTE - ENOGASTRONOMIA	CLASSI QUINTE - SALA E VENDITA	CLASSI QUINTE - ACCOGLIENZA TURISTICA
5 AC	5 AS	5 BST
5 BC	5 BST	
5 CC		
5 DC		



### ORGANIZZAZIONE GENERALE DEI PCTO

2022/2023 - CLASSI SECONDE	2022/23 CLASSI TERZA	2022/23 CLASSI QUARTA	2022/23 CLASSI QUINTA
La legge n. 145/2018 (legge dibilancio 2019	La legge n. 145/2018 (legge dibilancio 2019	La legge n. 145/2018(legge di bilancio 2019	La legge n. 145/2018(legge di bilancio 2019
ORE50 ATTIVITA' FACOLTATIVA DAL 15° ANNO COMPIUTO	ORE 80	ORE 80	ORE 50

Monte ore Minimo 210 Ore Di Attivita'

Classi terze

2022/2023 - CLASSI TERZE	2023/2024 CLASSI QUARTE	2024/2025 CLASSI QUINTE
La legge n. 145/2018 (legge dibilancio 2019	La legge n. 145/2018 (legge dibilancio 2019	La legge n. 145/2018 (legge dibilancio 2019
ORE 80	ORE 80	ORE 50



### I PCTO E LE ATTIVITÀ FORMATIVE SETTORE ALBERGHIERO

<b>ATTIVITA'</b>	<b>1^ANNUALITA'</b>	<b>2^ANNUALITA'</b>	<b>3^ANNUALITA'</b>
<b>STAGE</b>	Presso ristoranti, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio di provenienza degli alunni nel territorio regionale. Accoglienza e assistenza catering e banqueting con enti pubblici e privati del territorio	Presso strutture ricettive e ristorative di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale e nazionale: Protocollo di Intesa Con Ass. Albergatori Italia Accoglienza e assistenza catering e banqueting con enti pubblici e privati del territorio	Presso ristoranti, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale e nazionale: Protocollo di Intesa con Ass. Albergatori Italia accoglienza e assistenza Educarnival a Palermo
<b>Attività laboratoriali con esperti esterni</b>	Attività laboratoriali Corso HACCP con Esperti esterni o docenti interni Corso sulla sicurezza con esperti esterni o docenti interni	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto
<b>Visite aziendali</b>	Strutture turistico e ristorativo nella provincia di Palermo nel territorio regionale	Presso Strutture turistico- ristorative nella provincia di Palermo e nel territorio regionale e nazionale	Presso Strutture turistico- ristorative nella provincia di Palermo nel territorio regionale, nazionale, internazionale

### METODOLOGIE



<b><i>Incontri con esperti di settore</i></b>	Chef e esperti nel settore enogastronomico Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR	Chef e esperti nel settore enogastronomico. Associazione per l'organizzazione di eventi nel territorio.  Convegni in ambito turistico.	Esperti nel settore enogastronomico con associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale e universitario.
<b><i>Partecipazione a gare e concorsi professionali</i></b>	Concorso interno, attività e concorsi in rete con RENAIA	Gara nazionale presso Rimini Fiera, per diverse categorie di concorsi in rete con RENAIA	Gara nazionale presso Rimini Fiera, per diverse categorie di concorsi in rete con RENAIA
<b><i>Visite a fiere di settore</i></b>	Sherberth Festival, Strett Food, Fiera Mediterraneo Del Turismo, Host, Orto Botanico di Palermo: La Biodiversità	Sherberth Festival, Strett Food, Fiera Mediterraneo del Turismo, Host, Bit e Orto Botanico di Palermo: La Biodiversità	Sherberth Festival, Strett Food, Fiera Mediterraneo del Turismo, Host di Rimini, Bit  Orientamento presso UNIPA e Centri di Orientamento Professionali e Universitari, Eventi nel Territorio Locale.

I PCTO rappresentano una metodologia propria della "Buona Scuola", non centrata solo sulle conoscenze disciplinari ma anche sulle competenze personali degli studenti, quelle che consentono loro di affrontare in modo consapevole e attivo le responsabilità della vita adulta. Tale metodologia consente di alternare attività presso la scuola, con particolare rilevanza dei laboratori e dei progetti, ad attività esterne sotto forma di visite, ricerche, compiti reali in azienda. In tal modo si persegue una formazione efficace e si colloca l'attività formativa entro situazioni di apprendimento non più rivolte a saperi inerti, ma inserite nella cultura reale della società.





La didattica delle competenze si fonda sul presupposto che gli studenti apprendono meglio quando costruiscono il loro sapere in modo attivo attraverso situazioni di apprendimento fondate

sull'esperienza. Aiutando gli studenti a scoprire e perseguire interessi, si può elevare al massimo il loro grado di coinvolgimento, la loro produttività, i loro talenti. L'insegnante non si limita a trasferire le conoscenze, ma è una guida in grado di porre domande, sviluppare strategie per risolvere problemi,

giungere a comprensioni più profonde. E' bene condividere con l'azienda l'approccio per competenze, ponendo l'accento sui prodotti, processi e linguaggi, in modo che emergano nel corso dell'esperienza le evidenze sulla base delle quali poter procedere nella valutazione di padronanza da parte di ogni singolo allievo.

I PCTO che vengono svolti nel corso dell'anno si articolano in:

- Lezioni comuni di informazione/formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e sul mondo del lavoro in generale;
- Corso di HACCP con esperto autorizzato;
- Informazione/Formazione in aula con esperti del mondo del lavoro;
- Visite guidate in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo;
- Osservazione attiva in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo;
- Attività simulata in azienda/enti/scuola;
- Project Work commissionato dall'azienda.

COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON  
SPECIFICORIFERIMENTO ALL'EQF

Livello 4	Livello 3	Livello 2
-----------	-----------	-----------



## L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

Diploma d'istruzione professionale	Attestato di qualifica di operatore professionale	Certificazione delle competenze di base acquisite in esito all'assorbimento dell'obbligo d'istruzione
------------------------------------	---	---

### COMPETENZE GENERALI

COMPETENZE	INDICATORI
Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nella lingua inglese	Uso del linguaggio tecnico- professionale
Competenza matematica e competenze discienza e tecnologia  Competenza digitale	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
Competenze sociali e civiche Imparare a imparare	Rispetto delle regole e dei tempi in azienda Appropriatezza dell'abito e del linguaggio Curiosità  Relazione con Il tutor e le altre figure adulte
Spirito di iniziativa e intraprendenza	Completezza, pertinenza, organizzazione Funzionalità  Tempi di realizzazione delle consegne correttezza
Consapevolezza ed espressione culturale	Ricerca e gestione delle informazioni  Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro



	svolto
--	--------

-

COMPETENZE PROFESSIONALI  
SPECIFICHE

-

-

Sulla base delle indicazioni acquisite dalla Renaia, nel corso degli incontri di aggiornamento sulle "Certificazione delle competenze in PCTO si individuano le seguenti competenze di indirizzo del PECUP che i percorsi PCTO



contribuiscono ad integrare:

<u>Annualità</u>	<u>SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA</u>	<u>SETTORE ENOGASTRONOMIA</u>
1 (terzo anno)	<p>IND 6 Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p> <p>IND 9 Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.</p> <p>IND 3 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p>	<p>IND 1 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>IND 3 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>IND 4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>
2 (quarto anno)	IND.6 Orientare i propri	IND 1 Collaborare attraverso



	<p>comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>IND 9 Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</p> <p>IND 3 Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p>IND 3 Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>IND 4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>
3 (quinto anno)	<p>IND.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>IND 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi le alle</p>



## L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

<p>IND. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo del cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>IND3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche"</p> <p>IND 3 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro</p> <p>IND 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>
--	---

Annualità	SETTORE SALA E VENDITA
1 (terzo anno)	IND 1 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.



	<p>IND 2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>IND 3 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>IND 4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>IND 6 Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p>
2 (quarto anno)	<p>IND 1 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p>IND 2 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>IND 3 Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa</p>



	<p>HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>IND 4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>IND.6 Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>
3 (quinto anno)	<p>IND 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>IND 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, collaborando alla pianificazione e alla gestione in dei processi approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti, utilizzando tecniche di gestione in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>IND 3 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro</p> <p>IND 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>





IND.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

## Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

## Soggetti coinvolti

---

- "Impresa (IMP)

## Durata progetto

---

- Quadriennale

## Modalità di valutazione prevista

---

Valutazione dei comportamenti e delle capacità relazionali

Valutazione sulle soft-skills (cioè quel complesso di atteggiamenti, comportamenti e qualità personali essenziali per ricoprire con successo un ruolo lavorativo) raggiunte dallo studente nello svolgimento delle attività definite in accordo con il tutor scolastico.

Valutazione delle competenze tecnico-professionali



Valutazione sul livello di competenza raggiunto dallo studente nelle attività definite in accordo con il tutor scolastico in relazione ai seguenti ambiti di riferimento:

Comprensione della struttura e dell'organizzazione dell'Azienda ospitante ed integrazione nel team

Capacità di problem-solving in ambito professionale

Capacità di applicazione della normativa sulla sicurezza

Conoscenze iniziali dello studente e capacità di applicazione

Competenze comunicative in ambito professionale



## Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

### ● Le cotture sottovuoto e a bassa temperatura

---

Area tematica di riferimento : Area professionalizzante (Cucina) Il progetto, che si svolgerà in 4 incontri extracurricolari di 5 ore ciascuno, prevede attività laboratoriali di cucina finalizzate all'acquisizione di competenze in tecniche di cottura innovative ed alternative che presentano dei vantaggi legati all'implementazione nell'ambito della conservazione delle sostanze nutritive degli alimenti.

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

#### Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ Risultati scolastici

#### Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

#### Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

#### Risultati attesi

---



- Acquisizione/potenziamento di competenze professionali

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori	Laboratori di Cucina
------------	----------------------

## Approfondimento

Finanziato con Fondi FIS

### ● LET'S LEARN ENGLISH TO BE A REAL PROFESSIONAL IN THE COOKING WORLD

---

Area tematica di riferimento : Area linguistica Fase 1 : 10 ore extracurricolari - Presentazione del Progetto - Incontri di formazione riguardanti gli aspetti comunicativi e socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale adeguata al contesto professionale - Incontri di formazione riguardanti le strutture morfo-sintattiche, il ritmo e l'intonazione della frase adeguati ai contesti comunicativi Fase 2 : 10 ore extracurricolari Attività laboratoriali di approfondimento - Simulazioni in Lingua inglese di situazioni professionali reali (organizzazione della brigata di cucina, rispetto delle regole di igiene professionale, esposizione delle principali tipologie dietetiche e redazione di ricette, etc..) - Comprensione e produzione di testi e messaggi in lingua standard inglese su argomenti di settore, con un'attenzione particolare alla cucina tradizionale rivista e rivisitata in chiave innovativa

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---



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

Priorità desunte dal RAV collegate

---

## ○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

### Priorità

Adeguamento delle media dei risultati delle prove standardizzate nazionali in coerenza con le medie regionali e nazionali.

### Traguardo

Raggiungere risultati più elevati rispetto all'ultima rilevazione nelle prove di italiano, matematica e lingua inglese

## Risultati attesi

---

Sviluppare adeguate abilità linguistiche nell'ambito professionale Interagire in modo funzionale al contesto Comprendere e produrre testi di argomento generale e professionale Acquisire comprensione delle altre culture e tradizioni

Destinatari

Gruppi classe  
Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Con collegamento ad Internet



Informatica

Lingue

Multimediale

## Approfondimento

Finanziato con Fondi FIS

### ● LET'S LEARN ENGLISH TO BE A REAL PROFESSIONAL IN THE RESTAURANT DINING-ROOM

Area tematica di riferimento : Area linguistica Fase 1 : 10 ore extracurricolari - Presentazione del Progetto - Incontri di formazione riguardanti gli aspetti comunicativi e socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale adeguata al contesto professionale - Incontri di formazione riguardanti le strutture morfo-sintattiche, il ritmo e l'intonazione della frase adeguati ai contesti comunicativi Fase 2 : 10 ore extracurricolari Attività laboratoriali di approfondimento - Simulazioni in Lingua inglese di situazioni professionali reali (organizzazione della brigata di sala, rispetto delle regole di igiene professionale, esposizione delle principali risorse vitivinicole del territorio e delle tipologie di vini e di cocktail, etc...) - Comprensione e produzione di testi e messaggi in lingua standard inglese su argomenti di settore, con un'attenzione particolare alla professione di bartender e barlady e rivisitata in chiave innovativa

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

### Priorità desunte dal RAV collegate



## ○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

### Priorità

Adeguamento delle media dei risultati delle prove standardizzate nazionali in coerenza con le medie regionali e nazionali.

### Traguardo

Raggiungere risultati più elevati rispetto all'ultima rilevazione nelle prove di italiano, matematica e lingua inglese

## Risultati attesi

---

Sviluppare adeguate abilità linguistiche nell'ambito professionale Interagire in modo funzionale al contesto Comprendere e produrre testi di argomento generale e professionale Acquisire comprensione delle altre culture e tradizioni

Destinatari

Classi aperte verticali  
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

Multimediale

## Approfondimento



Finanziato con Fondo FIS

## ● Il mondo in un bicchiere

---

Il Progetto, che si svolgerà in 5 incontri di 4 ore ciascuno, coinvolgerà i partecipanti in esperienze laboratoriali nel settore del bar, ove perfezioneranno le loro tecniche di preparazione di cocktail, drink alcolici e analcolici, frappè, frullati, generi di caffetteria e piccoli snack e conosceranno la filiera delle materie prime utilizzate nelle varie preparazioni

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

### Priorità desunte dal RAV collegate

---

#### ○ Risultati scolastici

##### Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

##### Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

### Risultati attesi

---

- Approfondimento delle tecniche di realizzazione di vari tipi di drink e cocktail - Affinamento





delle competenze di identificazione delle caratteristiche merceologiche e nutritive degli alimenti

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Laboratori di Sala
Aule	Aula generica

## Approfondimento

Finanziato con Fondo FIS

### ● "Turista nella mia città"

Il Progetto intende coinvolgere i destinatari favorendo la conoscenza del territorio e delle sue peculiarità ricettive, ristorative, territoriali e ambientali attraverso ricerche su internet e visite guidate. Lab. Accoglienza turistica : 16 ore ( attività laboratoriale ) - 4 ore ( visita guidata)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ Risultati scolastici

#### Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

#### Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

Risultati attesi

---

Potenziamento della conoscenza del territorio e dell'importanza della sua valorizzazione e promozione Potenziamento delle competenze spendibili nel settore professionale di appartenenza

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Multimediale

Laboratorio Accoglienza turistica



## Approfondimento

Finanziato con Fondo "Area a rischio"

### ● Gira...vota e furria e scopri la terra mia"

---

Il progetto ha lo scopo di promuovere la conoscenza, il rispetto e la conservazione del patrimonio ambientale, storico, artistico e culturale del proprio territorio attraverso attraverso ricerche su internet e visite guidate. Lab. Accoglienza turistica : 16 ore ( attività laboratoriale ) - 4 ore ( visita guidata)

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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

### Priorità desunte dal RAV collegate

---

#### ○ Risultati scolastici

##### Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

##### Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.



## Risultati attesi

---

Potenziamento della conoscenza del territorio e dell'importanza della sua valorizzazione e promozione  
Potenziamento delle competenze spendibili nel settore professionale di appartenenza

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale

## Approfondimento

Finanziato con Fondo "Area a rischio"

### ● ERASMUS+

---

La scuola favorisce progetti europei di gemellaggio, nell'ottica di promuovere la conoscenza di culture, Paesi e situazioni geografiche, sociali ed economiche diverse dalla propria. I progetti hanno durata annuale, biennale o triennale e educano alla pace, alla solidarietà, alla condivisione, al rispetto e all'accoglienza. L'Istituto ha ricevuto l'accreditamento 2021-2027, Azione chiave 1, il nuovo Programma Erasmus+ in cui rientrano sia le mobilità dello staff della scuola che le mobilità degli alunni. La scuola potrà prevedere, a tal fine, di inviare studenti e personale in altri Paesi partecipanti o accogliere studenti e personale provenienti da altri Paesi. Potranno anche essere organizzate attività didattiche, formative e di volontariato. Temi centrali



saranno l'inclusione sociale, la sostenibilità ambientale, la transizione verso il digitale e la promozione della partecipazione alla vita democratica da parte delle generazioni più giovani.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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

## Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ **Competenze chiave europee**

#### **Priorità**

PROMOZIONE DELLA CITTADINANZA RESPONSABILE E PREVENZIONE DEI COMPORTAMENTI A RISCHIO c

#### **Traguardo**

Diminuzione dell'adesione a stereotipi legati alle differenze di etnia, di cultura e di genere Diffusione di una cultura di contrasto al bullismo e all'illegalità Prevenzione delle dipendenze ed adesione ad uno stile di vita adeguato al mantenimento della salute



### Risultati attesi

---

Ricadute nella prassi curriculare delle competenze acquisite durante le attività, sia per quanto riguarda i docenti sia per quanto riguarda gli alunni

Destinatari	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

### Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Multimediale

## Approfondimento

Finanziamenti specifici Erasmus +

### ● Emotiva-mente

---

Il progetto Emotiva-mente ha l'obiettivo di proporre un percorso per facilitare la consapevolezza e la capacità di gestione delle proprie emozioni attraverso l'utilizzo di medium artistici e creativi come: la manipolazione della plastilina, le foto/video e la cucina. Finalità del progetto è creare uno spazio creativo e inclusivo ( si auspica infatti la presenza di alunni diversamente abili) in cui poter esprimere attraverso i canali dell'arte, compresa quella culinaria, i propri vissuti emotivi in un momento di particolare fragilità personale e sociale per i nostri ragazzi.



## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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

## Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ Risultati scolastici

#### Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

#### Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

#### Risultati attesi

---

- Favorire uno spazio di condivisione e inclusione che accolga le emozioni e i vissuti degli alunni,
- Promuovere la socializzazione

Destinatari

Classi aperte verticali  
Classi aperte parallele



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

Laboratori di Cucina

## Approfondimento

Finanziato con Fondo FIS

### ● Bar didattico

L'Istituzione Scolastica istituirà, nell'anno in corso, un Bar didattico che avrà come utenti il personale e gli studenti a cui verrà offerto un servizio di ristorazione rapida. Gli studenti si troveranno immersi nella quotidiana attività di preparazione ed erogazione di prodotti da bar, vivendo e sperimentando le possibili situazioni che potrebbero incontrare durante la loro attività lavorativa, imparando a gestire le difficoltà e ad esprimere le proprie potenzialità. □Tale scelta consentirà di valorizzare modelli di apprendimento esperienziali in contesti laboratoriali e orienterà gli studenti verso scelte autonome e responsabili.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento





Priorità desunte dal RAV collegate

---

## ○ Risultati scolastici

### Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

### Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

Risultati attesi

---

Accrescere e valorizzare le conoscenze e competenze degli studenti sotto il profilo tecnico/pratico Offrire agli studenti, già a partire dal secondo anno di studi, ulteriori ore di stage Coinvolgere le seconde classi ai fini dell'orientamento di settore, dell'inclusione e del contrasto alla dispersione scolastica Far sperimentare agli alunni, anche disabili, in "ambiente protetto", un approccio alla vita lavorativa

Destinatari

Gruppi classe  
Classi aperte verticali  
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

---

**Laboratori**

Laboratori di Cucina

Laboratori di Sala



### Laboratorio Accoglienza turistica

## ● Adesso noi, per terra e per mare

Area tematica : Area scientifica Il percorso formativo prevede, per ciascun gruppo di alunni, l'approfondimento di una delle due aree protette oggetto di studio. Le attività prevedono un incontro in classe ed una visita guidata. Verranno trattati alcuni dei temi più rilevanti relativi a Biologia Marina, Geologia, Botanica che contraddistinguono l'area e l'impatto che le attività antropiche hanno sull'ecosistema marino e costiero.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

### Priorità desunte dal RAV collegate

## ○ Competenze chiave europee

#### Priorità

PROMOZIONE DELLA CITTADINANZA RESPONSABILE E PREVENZIONE DEI COMPORTAMENTI A RISCHIO c

#### Traguardo

Diminuzione dell'adesione a stereotipi legati alle differenze di etnia, di cultura e di genere Diffusione di una cultura di contrasto al bullismo e all'illegalità Prevenzione delle dipendenze ed adesione ad uno stile di vita adeguato al mantenimento della salute



### Risultati attesi

---

□ Guidare i giovani verso la responsabilità nella cura del territorio, attraverso esperienze di cittadinanza attiva. □ Promuovere soluzioni per la salvaguardia dei beni ambientali della città

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

### Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Aule con Smart Board

## ● Tutti a tavola! Assolutamente no

---

Area tematica: Area scientifica Il progetto consiste in un corso di Micologia che ha lo scopo di promuovere le conoscenze fondamentali sulla morfologia e biologia dei funghi e di condurre gli alunni a riconoscere le principali specie fungine del territorio, commestibili e tossiche.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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



Priorità desunte dal RAV collegate

---

## ○ Risultati scolastici

### Priorità

POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO

### Traguardo

Riduzione del tasso di abbandono, evasione e mortalità scolastica Allineamento dei livelli di competenze culturali con i traguardi conseguiti dalle ragazze e dai ragazzi nelle competenze professionali.

Risultati attesi

---

- Sviluppo del rispetto nei confronti degli ambienti naturali.
- Valorizzazione del territorio attraverso la conoscenza dei prodotti dei boschi.
- Incremento delle capacità di garantire al consumatore la sicurezza alimentare

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Aule con Smart Board



## Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

- **Strutturazione di UDA multidisciplinari di Asse dei CdC coerenti con le tematiche del Piano di RiGenerazione**

### Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti

### Obiettivi dell'attività



#### Obiettivi sociali

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



#### Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE



· Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi

· Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



### Obiettivi economici

· Conoscere il sistema dell'economia circolare

· Acquisire competenze green

## Risultati attesi

---

- Acquisizione di un approccio sostenibile all'alimentazione
- Adozione di gesti, tipi e tecniche legati ad un utilizzo adeguato dell'energia e delle risorse naturali nella pratica professionale
- Comprensione dei principi fondanti dell'economia circolare e delle connessioni con la sostenibilità

## Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

## Collegamento con la progettualità della scuola

---



- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

## Informazioni

---

### Descrizione attività

Nelle Progettazioni di UDA multidisciplinari per Assi, dai Cdc è stato dato ampio spazio alle tematiche correlate al Piano di RiGenerazione, anche in assenza di adesione a progetti specifici.

Anche nell'ambito delle attività Erasmus+ risultano ricorrenti le tematiche peculiari del Piano.

### Destinatari

- Studenti

### Tempistica

- Annuale



## Attività previste in relazione al PNSD

### Ambito 1. Strumenti

### Attività

Titolo attività: Strumenti per la Didattica Digitale Integrata SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO

- Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device)

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari : alunni

Risultati attesi : Uso consapevole dei devices personali nella didattica

### Ambito 2. Competenze e contenuti

### Attività

Titolo attività: Istituti Professionali 4.0 DIGITALE, IMPRENDITORIALITA' E LAVORO

- Un curriculum per l'imprenditorialità (digitale)

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari : Alunni del triennio finale

Risultati attesi : Sapere promuovere la propria impresa professionale attraverso la costruzione di un Sito web o di una o più App

### Ambito 3. Formazione e Accompagnamento

### Attività

Titolo attività: Corsi di formazione di Didattica digitale per il Personale docente

- Un animatore digitale in ogni scuola

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati





Ambito 3. Formazione e  
Accompagnamento

Attività

ACCOMPAGNAMENTO

**attesi**

Destinatari : Personale docente

Risultati attesi : Progettazione didattica attraverso l'uso degli strumenti digitali



## Valutazione degli apprendimenti

### Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

P.BORSELLINO - PARH01000Q

IPSSAR PAGLIARELLI S.CARC-ASS.BORSELLINO - PARH01004X

I.P.BORSELLINO S. CARC. UCCIARDONE - PARH010062

IST.PROF.PER I SERVIZ. ALBERGH E RISTORA - PARH010505

### Criteri di valutazione comuni

Il Collegio dei docenti stabilisce le modalità ed i criteri per garantire omogeneità, equità e trasparenza nella valutazione, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento. I criteri e le modalità deliberate in sede collegiale costituiscono parte integrante del piano triennale dell'offerta formativa sulla base del Regolamento 122/2009.

La valutazione è un processo formativo che riguarda l'intero anno scolastico. Durante lo svolgimento delle UdA, ogni docente predispone una serie significativa di prove per verificare l'efficacia dell'azione progettuale definita dai consigli di classe e dai dipartimenti disciplinari (valutazione formativa) e il livello di apprendimento raggiunto da ciascun alunno (valutazione sommativa). I risultati delle prove orali, scritte e pratiche, sono attribuiti secondo criteri oggettivi stabiliti in sede di dipartimento e di consiglio di classe durante la progettazione delle UdA disciplinari ed interdisciplinari. Gli esiti delle verifiche costituiscono uno degli indicatori che contribuiscono a valutare il livello di apprendimento raggiunto dall'alunno; ad essi si aggiungono altri parametri che concorrono alla valutazione finale dell'alunno/a: la partecipazione alle attività curriculari ed extra-curriculari, l'impegno, i miglioramenti rispetto alla situazione di partenza.

### Allegato:

Griglie di valutazione.pdf



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

La valutazione non è necessariamente basata su verifiche specificamente strutturate. Nel rispetto dell'autonomia dei singoli docenti e dei singoli Consigli di classe potranno essere effettuate delle verifiche formative e sommative effettuate tramite una o più delle seguenti modalità : colloqui, prove strutturate e semistrutturate, questionari, produzione scritta di testi di sintesi e relazioni, prove pratiche.

La valutazione finale terrà conto degli esiti rilevati in merito ai seguenti indicatori:

**Autonomia:** caratteristica di chi agisce conducendo da sé il processo di lavoro, pur avvalendosi di indicazioni.

**Complessità:** caratteristica del compito/problema che lo rende in qualche misura inedito rispetto ai casi precedentemente affrontati.

**Consapevolezza:** coscienza del senso della propria condotta volta alla soluzione dei compiti/problema.

**Efficacia:** capacità della soluzione del compito/problema di soddisfare i requisiti di risultato richiesti.

## **Criteri di valutazione del comportamento**

I decreti legislativi 61 (Riforma dell'Istruzione professionale) e 62 (Valutazione ed esami di Stato) e la normativa conseguente hanno determinato l'esigenza di revisionare procedure ed indicatori per la valutazione del comportamento: la valutazione del comportamento non può infatti limitarsi a considerare esclusivamente la componente disciplinare e necessita del coinvolgimento di tutti i membri del consiglio di classe.

Per individuare gli indicatori da utilizzare per arrivare a definire il voto di condotta si è scelto un modello che consente di valutare gli aspetti del comportamento collegati sia alle competenze di cittadinanza europea sia alle competenze in uscita del curricolo .

Il voto di condotta che emerge dalla procedura adottata può essere riconsiderato solo in casi eccezionali, su proposta motivata di un componente del consiglio di classe, con debita verbalizzazione degli interventi e delle decisioni assunte

Si ricorda che in sede di scrutinio finale può essere assegnato il voto 5 (a cui corrisponde la non ammissione alla classe successiva dell'allievo/a) solo qualora l'allievo/a sia stato sospeso almeno due volte e/o abbia superato il numero massimo di assenze previsto dall'attuale normativa.

La procedura e la rubrica finale indicatori/descrittori/punteggi per attribuire il voto di



condotta/comportamento sono riportate in allegato.

## **Allegato:**

PROCEDURA PER ASSEGNAZIONE VOTO DI CONDOTTA.pdf

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

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il Collegio dei docenti ha stabilito che dal limite dei tre quarti di presenza del monte ore annuale si possa eventualmente derogare, decurtando un ulteriore 10% rispetto al 25% previsto dalla normativa nei seguenti casi: gravi motivi di salute adeguatamente documentati (ricoveri ospedalieri); terapie e/o cure programmate; donazioni di sangue.

A conclusione dell'anno scolastico, lo studente che ha conseguito in ciascuna disciplina una votazione non inferiore a sei decimi ed un voto di comportamento non inferiore a sei decimi è ammesso alla classe successiva mentre, il Cdc, nello scrutinio finale (a conclusione del biennio e di ogni classe del triennio) sospende il giudizio degli alunni che non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline, senza riportare immediatamente un giudizio di non promozione.

Non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, il Cdc. verifica l'avvenuto recupero delle carenze evidenziate nello scrutinio di giugno e procede all'ammissione o non ammissione dello studente alla classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico per le classi del triennio.

Nel corso di ogni anno scolastico, il Collegio dei Docenti procede a quantificare il numero di insufficienze che comportano la non ammissione alla classe successiva. Contestualmente vengono individuati ulteriori criteri.

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

Il 16 maggio 2017 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62 recante "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami



di Stato a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i) della legge 13 luglio 2015, n.107". Per poter essere ammessi alle prove bisognerà aver frequentato almeno i tre quarti del monte ore previsto, avere il 6 in ciascuna disciplina, avere la sufficienza nel comportamento. Il Consiglio di classe potrà deliberare l'ammissione anche con una insufficienza in una disciplina o gruppo di discipline valutate con un unico voto, ma dovrà motivare la propria scelta. Per quanto riguarda l'obbligatorietà dello svolgimento delle Prove Invalsi e della frequenza del PCTO, si attendono, per l'anno in corso, indicazioni ministeriali.

## **Criteri per l'attribuzione del credito scolastico**

I crediti scolastici e formativi contribuiscono a determinare il punteggio finale dell'Esame di stato e vengono attribuiti ad ogni alunno, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni di corso dal CDC.

Per l'assegnazione del valore MIN o MAX della banda prevista dalla tabella ministeriale sulla base della media conseguita, il CdC delibera il punteggio sulla base dei criteri individuati dal CdD (competenze acquisite IRC o materia alternativa; proficua frequenza dei PCTO; partecipazione nel corso dell'A.S. a concorsi di settore indetti da enti o associazioni e a progetti extracurricolari), dal momento che i cosiddetti 'crediti formativi' (ad es. volontariato, partecipazione ad attività inerenti lo sport agonistico, certificazioni di lingue straniere conseguite presso enti riconosciuti e riconoscimento di competenze informatiche) vengono valorizzati all'interno del Curriculum dello Studente e del PFI, in cui ne è previsto l'inserimento.



## Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

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

---

Nella scuola sono presenti alunni con varie tipologie di difficoltà di apprendimento e per questo il nostro Istituto rivolge un'attenzione particolare all'individuazione delle problematiche e alla ricerca di risposte efficaci ai loro bisogni formativi; l'obiettivo è quello di fornire a tutti gli alunni le competenze e le abilità indispensabili per sviluppare la propria individualità, offrire e garantire il diritto allo studio, creare i presupposti per il successo formativo di ciascuno, promuovere l'integrazione scolastica e l'inclusione sociale.

I docenti, adottano tutte le metodologie volte a rendere maggiormente efficace il processo di insegnamento/apprendimento, perseguendo la crescita educativa e culturale di ciascun alunno, valorizzandone la diversità e promuovendone le potenzialità. Per garantire un efficace processo di inclusione/integrazione è necessario che il rapporto di collaborazione tra scuola, famiglia e servizi socio-sanitari risulti costante.

#### Inclusione e differenziazione

##### Punti di forza:

I numerosi docenti specializzati presenti collaborano sistematicamente con i colleghi curricolari fornendo supporto su problematiche specifiche relative all'inclusione. Vengono progettate sistematicamente attività di recupero per sostenere il percorso scolastico di tutti gli studenti.



Vengono forniti, ove possibile, agli studenti testi e materiali scolastici in comodato d'uso  
Punti di debolezza:

Non sono stati sistematizzati gli interventi di accoglienza e presa in carico degli alunni non italofoni. Risulterebbe necessario favorire ulteriormente la fornitura di testi aggiornati e dotati di materiali multimediali, considerata l'entrata a regime della riforma degli istituti Professionali che ha reso obsoleti alcuni testi, soprattutto di settore.

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

---

Dirigente scolastico  
Docenti curricolari  
Docenti di sostegno  
Specialisti ASL  
Famiglie  
Studenti

## Definizione dei progetti individuali

---

### Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il Consiglio di classe, coordinato dal docente specializzato, dopo aver preso visione di tutta la documentazione relativa all'allievo diversabile, (diagnosi funzionale, profilo dinamico funzionale, eventuale relazione finale del docente specializzato dell'anno scolastico precedente, ecc.), trascorso un congruo periodo di tempo iniziale, durante il quale ha osservato nella sua globalità il comportamento dell'alunno, dopo aver recepito dallo stesso o dalla famiglia informazioni utili ai fini della progettazione scolastica, delibera, in sede di primo CDC il tipo di programmazione da redigere e proporre alla famiglia ( a ) P.E.I. riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art. 15 c. 3 dell'O.M.n. 90 del 21/05/2001) che può declinarsi nella forma di programma minimo con la ricerca dei contenuti essenziali delle discipline, oppure di PEI con verifiche equipollenti con la riduzione parziale e/o



sostituzione dei contenuti, ricercando la stessa valenza formativa (D.l. 182/2020); b) P.E.I. differenziato con contenuti estremamente ridotti o differenti da quelli della classe e in base al quale l'alunno è valutato con voti che si riferiscono unicamente al P.E.I.

## Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Docenti del Cdc Personale ASP (per l'approvazione in sede di GLO) Eventuale Assistente all'autonomia o Assistente alla comunicazione Famiglia Eventuali altre figure professionali su espressa richiesta dei genitori

## Modalità di coinvolgimento delle famiglie

---

### Ruolo della famiglia

Le famiglie contribuiscono attivamente agli interventi educativi secondo le seguenti modalità: forniscono informazione per la stesura dei PEI e dei PDP, partecipano ai GLO, mantengono rapporti costanti con i docenti specializzati e i docenti curricolari del Cdc per monitorare strategie didattiche e coinvolgimento.

### Modalità di rapporto scuola-famiglia

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

## Risorse professionali interne coinvolte

---

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI





Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

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

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Tutoraggio alunni

Assistenti alla comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistenti alla comunicazione

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

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

## Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Unità di valutazione multidisciplinare

Procedure condivise di intervento su disagio e simili



Rapporti con  
GLIR/GIT/Scuole polo per  
l'inclusione territoriale

Progetti territoriali integrati

## Valutazione, continuità e orientamento

### Criteria e modalità per la valutazione

“La valutazione degli alunni con disabilità certificata nelle forme e con le modalità previste dalle disposizioni in vigore è riferita al comportamento, alle discipline e alle attività svolte sulla base del piano educativo individualizzato previsto dall’arValutazione alunni con Disturbi Specifici dell’Apprendimento titolo 314, comma 4, del testo unico di cui al D.L. 297/94, ed è espressa con voto in decimi secondo le modalità e condizioni indicate nei precedenti articoli”(cfr. D.P.R. 122/09, art. 9, c. 1): all’alunno con disabilità che ha svolto un percorso didattico differenziato e non ha conseguito il diploma attestante il superamento dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo, è rilasciato un attestato recante gli elementi informativi relativi all’indirizzo e alla durata del corso di studi seguito, alle materie di insegnamento comprese nel piano di studi, con l’indicazione della durata oraria complessiva destinata a ciascuna, alle competenze, conoscenze e capacità anche professionali, acquisite e dei crediti formativi documentati in sede di esame (D.P.R. 122/09, art. 9, c. 6); gli alunni con disabilità sostengono le prove dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo dell’istruzione secondo le modalità previste dall’art. 318 del testo unico di cui al D.L. 297/94, che prevede prove equipollenti e tempi più lunghi per l’effettuazione delle prove scritte o grafiche e la presenza di assistenti per l’autonomia e la comunicazione; gli alunni con disabilità valutati in modo differenziato, al termine del triennio, possono “partecipare agli esami di qualifica professionale svolgendo prove differenziate, omogenee al percorso svolto, finalizzate alla attestazione delle competenze e abilità acquisite. Tale attestazione può costituire, in particolare quando il piano educativo personalizzato prevede esperienze di orientamento, di tirocinio, di stage, di inserimento lavorativo, un credito formativo spendibile nella frequenza dei corsi di formazione professionale nell’ambito delle intese con le Regioni e gli Enti locali” (cfr. O.M. 90/01, art.15).

### Continuità e strategie di orientamento formativo e



## **laborativo**

Partecipazione ad eventi interni all'Istituzione scolastica a cui gli alunni prendono parte nel ruolo di specifiche figure professionali (Cucina, Sala, Accoglienza Turistica) Partecipazione ad attività settoriali pratiche svolte sul territorio (banchettistica, ecc.) Partecipazione ad attività dedicate di PCTO

## **Approfondimento**

---

### Alunni DSA e BES

La legge dell'8 ottobre 2013 riconosce la dislessia la disortografia, la disgrafia, la discalculia come Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA). Considerato il crescente numero di alunni DSA, iscritti e frequentanti il nostro istituto, si intende perseguire l'intervento educativo- didattico focalizzato su:

didattica individualizzata e personalizzata: forme flessibili di lavoro scolastico che tengano conto delle caratteristiche peculiari degli alunni, adottando una metodologia e una strategia educativa adeguata;

strumenti compensativi: strumenti didattici e tecnologici che sostituiscano e facilitino la prestazione richiesta;

misure dispensative: interventi che consentano all'alunno di non svolgere quelle prestazioni che a causa del disturbo risulterebbero particolarmente difficoltose e che non migliorerebbero l'apprendimento;

adeguate forme di verifica e valutazione: modalità di verifica che consentano all'alunno con DSA di dimostrare effettivamente il livello di apprendimento raggiunto, mediante l'applicazione di misure che determinino le condizioni ottimali relativamente ai tempi di effettuazione e alle modalità di strutturazione delle prove, riservando particolare attenzione alla padronanza dei contenuti disciplinari, a prescindere dagli aspetti legati all'abilità deficitaria. Dopo aver acquisito la diagnosi specialistica di DSA e dopo aver analizzato l'entità del disturbo, le difficoltà e i punti di forza dell'alunno, il consiglio di classe si confronta con la famiglia e definisce quali strategie didattiche mettere atto, quali strumenti utilizzare e redige il PDP (Piano Didattico Personalizzato) secondo il



modello allegato al presente POF.

Ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare Bisogni Educativi Speciali: per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, sociali, rispetto ai quali è necessario che la scuola offra un'adeguata e personalizzata risposta. Tali tipologie di BES dovranno essere individuate sulla base di elementi oggettivi ovvero di ben fondate considerazioni psicopedagogiche e didattiche.

Gli alunni di origine straniera possono incontrare difficoltà derivanti anche dalla non conoscenza della lingua italiana. Per questi alunni è possibile attivare percorsi individualizzati e personalizzati, oltre che adottare strumenti compensativi e misure dispensative che avranno carattere transitorio e attinente aspetti didattici.



## **Piano per la didattica digitale integrata**

La Didattica Digitale Integrata è una metodologia innovativa “di insegnamento-apprendimento, è rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza” (Linee guida per la Didattica digitale integrata).

### **Allegati:**

PIANO SCOLASTICO PER LA DDI 2022-25.pdf



## Aspetti generali

### Organizzazione

L'Istituzione Scolastica vede l'interazione di molti soggetti che contribuiscono alla realizzazione del progetto formativo ed è dotata di un'organizzazione complessa, costruita e consolidata negli anni, funzionale a soddisfare esigenze e aspettative degli studenti, delle famiglie e del Territorio.

Il Dirigente Scolastico, affiancato dal suo staff, pianifica le attività in termini di obiettivi generali; gli organi collegiali (Consiglio di Istituto, Collegio Docenti, Consigli di Classe), le figure intermedie (collaboratori, funzioni strumentali, .... ), i singoli docenti e il personale amministrativo operano in modo collaborativo per raggiungere performances di elevata qualità.

La struttura organizzativa si caratterizza per una leadership distribuita, in cui l'attribuzione di ruoli e funzioni specifiche contribuisce alla valorizzazione delle professionalità di cui la Scuola dispone.



## Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO:      Quadrimestri

### Figure e funzioni organizzative

---

Collaboratore del DS	Coadiuvere il Dirigente Scolastico in tutte le sue funzioni. Assicurare la funzione dirigenziale in caso di assenza del D.S.(primo collaboratore)	2
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Referente per raccordo dell'offerta formativa con l'area amministrativa - Facilitare i rapporti tra docenti e personale amministrativo al fine di ottimizzare le attività correlate all'offerta formativa Referente per l'attività organizzativo-didattica Coordinare e indirizzare tutte quelle attività educative e didattiche che vengono svolte nell'arco dell'anno scolastico da tutte le classi secondo quanto stabilito nel PTOF Predisporre documenti, programmi e materiali utili per la missione educativa in collaborazione con le FF.SS. Supporto informatico al D.S. Coadiuvere il D.S. nella gestione di prassi che richiedono l'uso di tecnologie informatiche avanzate	3
Funzione strumentale	AREA 1 Revisione e gestione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa. Coordinamento del NIV. Valutazione ed autovalutazione d'Istituto. Organizzazione e gestione delle Prove Invalsi. AREA 2 Valorizzazione e sostegno docenti e	6



	<p>studenti. Elaborazione del Piano Annuale di Formazione e Aggiornamento. Organizzazione di attività ed iniziative culturali rivolte agli alunni. Organizzazione didattica e logistica delle attività di recupero e di potenziamento. Gestione del comodato d'uso. Area 3 Dispersione, prevenzione e successo formativo. Monitoraggio di assenze, abbandoni, ritiri e nulla osta. Gestione delle situazioni di disagio scolastico in collaborazione con famiglie, agenzie esterne e autorità competenti. Area 4 Coordinamento delle iniziative legate all'introduzione delle nuove tecnologie nella didattica. Offerta di consulenza alla progettazione e all'impiego dei servizi a tecnologia avanzata. Coordinamento e supporto dell'informatizzazione delle comunicazioni interne ed esterne dell'Istituzione scolastica. Supporto dei docenti nell'uso del registro elettronico.</p>	
Responsabile di plesso	Gestione delle attività afferenti alle sedi succursali Condivisione e gestione, insieme al D.S. di eventuali criticità emergenti	6
Responsabile di laboratorio	<p>1. Referente del settore Enogastronomico: settore Cucina dell'I.S. 2. Referente del settore Enogastronomico: settore Sala e Vendita dell'I.S. 3. Referente del settore di Accoglienza Turistica dell'I.S. Mansioni Collaborazione con il DS nella sorveglianza, nel controllo quotidiano del funzionamento didattico dei laboratori di settore pianificando gli orari di utilizzo dei rispettivi laboratori per tutte le classi; Vigilanza degli ambienti scolastici destinati ai laboratori di settore per assicurare il rispetto delle regole anche in collaborazione con il personale</p>	3





	istituzionalmente preposto (ATA); Pianificazione dei processi di approvvigionamento delle derrate e dei materiali utili alle esercitazioni pratiche di laboratorio in collaborazione con i responsabili di reparto ed il DSGA; Cura dei servizi di settore sia interni che esterni	
Animatore digitale	- Formazione interna su tematiche di settore - Coinvolgimento della comunità scolastica; - Creazione di soluzioni innovative che possono contribuire alla realizzazione degli obiettivi del PNSD	1
Team digitale	Il team supporta l'animatore digitale e accompagna adeguatamente l'innovazione didattica nella scuola con il compito di favorire il processo di digitalizzazione nelle scuole, nonché quello di diffondere politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento.	3
Coordinatore dell'educazione civica	Coordinamento delle attività di progettazione, organizzazione, attuazione delle attività di Educazione alla cittadinanza e alla legalità	4
Coordinatore attività ASL	Progettazione, gestione e monitoraggio del Percorso di PCTO dell'Istituzione Scolastica □ Gestione delle comunicazioni con i Coordinatori dei Cdc e con i tutor di PCTO □ Predisposizione della modulistica relativa alle attività □ Predisposizione e aggiornamento del registro delle imprese, delle aziende e di altri soggetti esterni presso cui poter svolgere attività di stage □ Coordinamento dei tutor interni ed esterni □ Promozione dell'attività di valutazione del percorso da parte dello studente coinvolto □ Assistenza al Dirigente Scolastico nella redazione	3



	della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività relative ai percorsi, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.	
Coordinatore dell'Area disabilità e dei Docenti Specializzati	Supporto ai consigli di classe in cui vi siano alunni con disabilità e DSA e azioni volte a favorire la relazione con le famiglie.	1
Coordinatori dei CdC dei corsi diurni	Coordina i lavori del Consiglio di Classe, cura la verbalizzazione della riunione, tiene i contatti con le famiglie degli alunni, monitora le assenze giornaliere/settimanali/mensili degli alunni e, nei casi di frequenza irregolare, contatta le famiglie, riporta al Dirigente Scolastico le problematiche esistenti all'interno della classe, assicura la notifica dei comunicati alle famiglie emanati dal Dirigente, evidenzia i casi d'insuccesso scolastico e si adopera, su mandato del Consiglio e previa intesa con il Dirigente, per il tramite dell'Ufficio Allievi, ad inviare eventuali notifiche e/o convocazioni alle famiglie; cura che la redazione di eventuali corredi documentali (PDP, PEI) sia congrua e tempestiva. Cura la stesura del "Documento del CdC" (Esami di Stato) per quanto riguarda le 5^ classi	31
Coordinatori dei CdC del Corso serale e delle sedi carcerarie	Coordina i lavori del Consiglio di Classe, cura la verbalizzazione della riunione, riporta al Dirigente Scolastico le problematiche esistenti all'interno della classe, cura che la redazione di eventuali corredi documentali (PDP, PEI) sia congrua e tempestiva. Cura la stesura del "Documento del CdC" (Esami di Stato) per quanto riguarda le 5^ classi	29



Tutor PFI	Stabilisce e mantiene i contatti con la famiglia, redige il bilancio iniziale consultando anche la famiglia e lo studente, redige la bozza di PFI da sottoporre al consiglio di classe, monitora, orienta e riorienta lo studente, avanza proposte per la personalizzazione	31
Commissione NIV/PTOF/RAV/PdM	Supporta le FF.SS. dell'Area 1 per quanto concerne: Stesura e aggiornamento RAV Stesura e aggiornamento PdM Valutazione e autovalutazione d'istituto	5
Commissione formazione classi	Formazione classi	2
Commissione progetti UE e PNRR	Selezione, elaborazione e coordinamento progetti	7
Commissione valutazione curricula attività progettuali	Valutazione curricula	3
Commissione orientamento in entrata	Attività di orientamento in entrata	6
Commissione orientamento in uscita	Attività di orientamento in uscita	2
Coordinatore classi Corso serale Pagliarelli Ucciardone	Presidenza delle sedute dei Cdc in caso di assenza del D.S. Notifica delle eventuali criticità Funzione di tramite tra gli alunni, i docenti del Cdc e la Dirigenza Presentazione delle schede di valutazione a conclusione di ciascun periodo didattico Relazione sull'andamento didattico della classe	29
Responsabile dell'Ufficio Tecnico	Collabora con il DS e con il DSGA per il piano annuale degli acquisti, nella gestione dell'inventario dei beni e nell'utilizzo delle attrezzature e strutture didattiche. Cura i	1



	<p>rapporti con le AA Pubbliche, in particolare con la Città Metropolitana, per quanto riguarda la manutenzione dei Laboratori e delle Aule Speciali. Coordina gli AATT per la manutenzione delle macchine, per gli acquisti in relazione soprattutto agli aspetti legati alla sicurezza. Controlla le Licenze d'uso dei software e le garanzie delle nuove apparecchiature. Coordina le attività degli AATT dell'Area professionalizzante. Convoca e coordina le riunioni dell'Ufficio Tecnico.</p>	
Referenti Covid	<p>- Monitorano eventuali casi di diffusione del virus e assumono le decisioni in merito, con il coordinamento del D.S. e ai sensi della normativa vigente.</p>	2
Gruppo di lavoro Prove Invalsi	<p>Ottimizzare, in sinergia con gruppi omologhi costituiti in altri Istituti Alberghieri della provincia di Palermo, le progettazioni didattiche di Italiano, Inglese e Matematica in funzione delle Prove nazionali standardizzate</p>	7

## Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A024 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Francese : Insegnamento - Disponibilità per attività didattica ed educativa curriculare Inglese : Insegnamento - Progettazione- Tedesco : Disponibilità per attività didattica ed educativa curriculare Impiegato in attività di:	3



Scuola secondaria di  
secondo grado - Classe di  
concorso      Attività realizzata      N. unità attive

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione

A026 - MATEMATICA

Insegnamento - Disponibilità per attività  
didattica ed educativa curriculare  
Impiegato in attività di:

1

- Insegnamento
- Potenziamento

A027 - MATEMATICA E  
FISICA

Insegnamento- Disponibilità per attività didattica  
ed educativa curriculare  
Impiegato in attività di:

1

- Insegnamento
- Potenziamento

A045 - SCIENZE  
ECONOMICO-AZIENDALI

Organizzazione - Coordinamento  
Impiegato in attività di:

1

- Organizzazione
- Coordinamento

A046 - SCIENZE  
GIURIDICO-ECONOMICHE

Insegnamento - Disponibilità per attività  
didattica ed educativa curriculare -  
Organizzazione - Coordinamento  
Impiegato in attività di:

4

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
---	---------------------	-----------------

A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	Insegnamento - Progettazione - Disponibilità per attività didattica ed educativa curriculare Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Progettazione</li></ul>	1
--	--	---



# Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

## Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Sovrintende ai servizi Amministrativo- contabili; cura l'organizzazione della Segreteria; redige gli atti di ragioneria ed economato; dirige ed organizza il piano di lavoro a tutto il personale ATA; lavora in stretta collaborazione con il Dirigente affinché sia attuabile l'Offerta Formativa dell'Istituto, compatibilmente con le risorse economiche disponibili.

Ufficio acquisti

Redazione e trasmissione richiesta preventivi alle ditte (indagini di mercato); elaborazione dei buoni d'ordine; operazioni di carico e scarico del materiale; tenuta registro di facile consumo; controllo di regolarità delle forniture; richiesta DURC; gestione gare/acquisti di beni e/o servizi secondo la normativa vigente; tenuta registro fornitori; controllo di regolarità delle prestazioni di servizi quali manutenzione o altro; attività negoziale gestione del sistema GECODOC; estrazione quotidiana della posta elettronica

Ufficio per la didattica

Redazione e/o compilazione certificazioni ed attestazioni; tenuta dei fascicoli personali; conservazione degli atti concernenti le sanzioni disciplinari degli allievi e la corrispondenza con le famiglie dei medesimi; trasmissione fascicoli; gestione delle iscrizioni e dei trasferimenti degli alunni e "nulla osta"; trattazione delle pratiche relative agli infortuni alunni e tenuta del relativo registro obbligatorio di cui al DPR 547/1955; tenuta registri generali dei voti; adempimenti relativi agli esami di qualifica, di maturità, di idoneità, con la relativa predisposizione



dei documenti preliminari e finali (elenchi, stampati, diplomi, ecc); tenuta e conservazione del registro perpetuo dei diplomi e di quello di carico e scarico dei medesimi; controllo, monitoraggio e notifica dei versamenti relativi al contributo di laboratorio e tasse scolastiche degli allievi dell'Istituto; tenuta elenchi degli alunni del corso serale e delle sedi carcerarie; adempimenti connessi ai percorsi di ASL, gestione dell'intero percorso documentale, fino al monitoraggio ministeriale finale classi terze, quarte e quinte; trattazione delle pratiche relative ai buoni libro e relativi rapporti con l'Ente locale; trattazione delle pratiche relative alle borse di studio; adempimenti telematici connessi all'anagrafe alunni; estrapolazione dati da SID1 per organico; gestione amministrativa di tutti gli alunni disabili (organico); compilazione statistiche e monitoraggi vari; trattazione delle pratiche relative all'adozione dei libri di testo e rapporti con l'AIE; associazione docenti al consiglio di classe e gestione delle relative credenziali di accesso (portale ARGO); gestione del sistema GECODOC; estrazione quotidiana della posta elettronica.

Ufficio per il personale A.T.D.

Gestione del personale docente e ATA a tempo determinato e indeterminato

## Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

---

Registro online

Pagelle on line

News letter

Modulistica da sito scolastico





## Reti e Convenzioni attivate

### Denominazione della rete: Re.Na.I.A.

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca
- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo



## Piano di formazione del personale docente

### Titolo attività di formazione: Competenze in lingua inglese

---

Corsi di acquisizione e/o potenziamento nei livelli A1 A2,B1

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze di lingua straniera
Destinatari	Docenti del Collegio docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Peer review</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

### Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

---

Attività proposta dalla singola scuola

### Titolo attività di formazione: Formazione sui nuovi Esami di Stato

---

Corso di formazione su tematiche relative ai nuovi Esami di Stato, con particolare riferimento ai nuovi quadri di riferimento



Collegamento con le priorità del PNF docenti

Valutazione e miglioramento

Destinatari

docenti delle classi quinte, in particolare delle materie di indirizzo interessati alla seconda prova scritta

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di scopo

## Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

---

Attività proposta dalla rete di scopo

## Titolo attività di formazione: Progettazione per competenze

---

Formazione interna su progettazione delle UDA disciplinari, di Asse e di Educazione civica e condivisione della modulistica

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base

Destinatari

Docenti del Collegio Docenti

Modalità di lavoro

- Peer review

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



## **Titolo attività di formazione: Sicurezza nell'ambiente di lavoro**

---

Corso HACCP

Collegamento con le priorità  
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Modalità di lavoro

- Ricerca-azione
- Social networking

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## **Approfondimento**

---

La formazione in servizio “obbligatoria, permanente e strutturale” è connessa alla funzione docente e rappresenta un fattore decisivo per la qualificazione di ogni sistema educativo e per la crescita professionale di chi in esso opera. Le iniziative formative che la Scuola intende portare avanti scaturiscono dall'analisi dei bisogni dei docenti (espressi mediante i questionari di gradimento, ma anche in sede di Dipartimento), dalla lettura ed interpretazione delle esigenze dell'Istituto (evidenziate dal Rapporto di Autovalutazione e dal Piano di Miglioramento) e dalle proposte di innovazione che si intendono mettere in atto.



Le esperienze formative metteranno a disposizione un repertorio di metodologie innovative (laboratori, ricerca-azione, *peer review*, comunità di pratiche, social networking, mappatura delle competenze, ecc.) con un equilibrato dosaggio di attività in presenza, studio personale, riflessione e documentazione, lavoro in rete, rielaborazione e rendicontazione degli apprendimenti realizzati.



## Piano di formazione del personale ATA

### Assistenza di base e ausilio materiale agli alunni disabili

Descrizione dell'attività di formazione

L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità

Destinatari

Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

### Informazione e formazione di base in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro - D.Lvo 81/200

Descrizione dell'attività di formazione

La funzionalità e la sicurezza dei laboratori

Destinatari

Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



## Temi formativi proposti dal MIUR nell'ambito del PNSD (Piano Nazionale Scuola Digitale).

---

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

Destinatari      Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete      Attività proposta dalla singola scuola

## Pensionamenti e ricostruzione di carriera

---

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

Destinatari      Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete      USR

## Approfondimento

---



La formazione è considerata una risorsa strategica per il raggiungimento degli obiettivi cui è finalizzata l'organizzazione dei servizi; è una opportunità che deve essere fornita a tutto il personale, al fine di raggiungere una maggiore efficacia ed efficienza nell'organizzazione.

Vengono richiamati i seguenti documenti normativi, il cui contenuto diventa parte sostanziale del presente Piano di Lavoro:

- 1) DPR n. 62 del 16/04/2013 - Codice di comportamento dipendenti pubblici;
- 2) Codice disciplinare personale amministrativo tecnico ed ausiliario CCNL 29/11/2007;
- 3) D.Lgs. 81/2008;
- 4) D. Lgs. 196/2003.