



Piano Triennale Offerta Formativa

"ANDREA MANTEGNA" - BRESCIA

Triennio 2019/20-2021/22

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "ANDREA MANTEGNA" - BRESCIA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 21/10/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 7 del 04/01/2019 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 11/09/2020 con delibera n. 15/20

*Anno scolastico di predisposizione:
2021/22*

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

INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

LE SCELTE STRATEGICHE

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

L'OFFERTA FORMATIVA

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



3.9. Piano per la didattica digitale
integrata

ORGANIZZAZIONE

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

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

www.istitutomantegna.edu.it



IDENTITA' EDUCATIVA E CULTURALE

Condivisione, equità e valorizzazione delle eccellenze

La **collaborazione** tra i professionisti della scuola, gli alunni, la famiglia, esprime un'idea formativa

attenta alle esigenze del territorio che favorisce la costruzione condivisa dell'offerta formativa e la corresponsabilità nelle scelte educative, nella quale il percorso dei ragazzi matura anche attraverso il dialogo con i docenti.

Equità è il valore aggiunto di una scuola le cui proposte si adattano alle diverse caratteristiche degli alunni, garantendo pari dignità ai loro percorsi formativi, senza dimenticare **l'eccellenza** quale desiderio di valorizzare per ciascuno il raggiungimento degli obiettivi più alti possibili, utilizzando le strategie dell'ascolto, della ricerca, della sperimentazione e dell'innovazione per cogliere le sfide del cambiamento.

Coerentemente, sono principi ispiratori del Piano dell'Offerta Formativa:

- la centralità della persona: la didattica si impegna a tenere in considerazione la provenienza, l'età evolutiva degli allievi, le diverse attitudini e potenzialità in collaborazione con le famiglie, avvalendosi di strategie di riorientamento ed attivando moduli di raccordo;
- la sinergia col territorio: collaborando con Enti, Agenzie educative e formative e mondo del lavoro per la crescita consapevole dei cittadini;
- l'attenzione alle fasce deboli (stranieri non italofoni, studenti diversamente abili, DSA, allievi culturalmente svantaggiati), attraverso una programmazione mirata.

Popolazione scolastica

Gli alunni del Mantegna provengono da un contesto socioeconomico variegato, hanno una buona sensibilità verso i temi della cittadinanza: equità e giustizia sociale, identificazione e tutela dei diritti, rispetto dell'altro e delle diversità, ruolo dello Stato, della scuola e della politica nella promozione dell'individuo.

La scuola si impegna nel guidare le eccellenze e nel sostenere la voglia di riscatto e di miglioramento degli allievi con maggior difficoltà di partenza, attivando interventi integrativi curriculari ed extracurriculari (sportelli, corsi, studio assistito, attività pomeridiane, progetti ed attività culturali, stage, servizi professionali).

Le più note indagini statistiche con finalità di orientamento (<https://eduscopio.it/>) hanno evidenziato costantemente negli ultimi anni che i diplomati del Mantegna hanno una delle più alte percentuali di occupazione post-diploma a livello provinciale ed una buona corrispondenza tra titolo di studio ed occupazione.

È presente un certo numero di studenti di varia provenienza con cittadinanza non italiana.

In alcuni casi vi sono limiti nel supporto domestico da parte dei genitori allo svolgimento dei compiti dei figli in eventuale difficoltà e non sempre per tutte le famiglie sono disponibili risorse economiche per attività extracurriculari a pagamento e per dare sufficienti stimoli alle attività di lettura/scrittura/astrazione.

Anche per tale motivo la nostra scuola ha incrementato la propria progettualità ed ha avuto accesso alle risorse dei Piani Operativi Nazionali (PON), del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD), del Programma europeo per l'istruzione (Erasmus +), distinguendosi anche come scuola Ambasciatrice del Parlamento europeo. Tali risorse, unite a quelle ulteriori della progettazione curricolare ed extracurricolare, ed alle energie impegnate nelle attività laboratoriali e di alternanza scuola lavoro, sono quotidianamente investite anche per creare occasioni a favore delle fasce sociali più deboli e degli alunni più meritevoli.

Territorio e capitale sociale

Il Mantegna beneficia delle notevoli potenzialità di collaborazione con gli Enti locali, col tessuto produttivo bresciano, con il terzo settore ed il mondo dell'associazionismo. Tali potenzialità hanno permesso di attivare collaborazioni fruttuose implementando percorsi di scuola-impresa, alternanza lavoro e stage, di arricchimento dell'offerta formativa attraverso l'intervento esterno di soggetti che continuano a portare a scuola nuove esperienze. Negli anni il collegio ha condiviso l'idea di una scuola aperta e capace di incontrare anche all'esterno ulteriori stimoli professionali e culturali: i nostri docenti ed allievi hanno occasione di collaborare alle numerose manifestazioni di valorizzazione del patrimonio artistico ed enogastronomico della città e della provincia, nonché di altra natura formativa.

La provincia di Brescia è seconda in regione dopo quella di Milano, sia per dimensioni demografiche che economiche, ha un PIL pro-capite al di sopra della media regionale, è stata interessata da fenomeni di terziarizzazione ma il settore primario è ancora significativamente importante e la provincia di Brescia resta tuttora una delle più industrializzate del paese.

Tuttavia, negli anni la città ha assunto una dimensione culturale di primaria importanza in Italia e in Europa grazie alle manifestazioni museali ed artistiche e alla riscoperta delle bellezze architettoniche e paesaggistiche con una conseguente crescita del settore turistico, commerciale e di quello alberghiero e della ristorazione, più direttamente legati alla mission istituzionale del nostro istituto.

I limiti di contenimento della spesa non permettono al finanziamento ordinario dello Stato di coprire tutte le spese necessarie alla didattica laboratoriale del Mantegna, e confinano inevitabilmente il supporto logistico e strutturale della Provincia ad interventi di natura essenzialmente logistica e strutturale.

Risorse economiche e materiali

La consapevolezza delle limitate risorse finanziarie correnti e della difficoltà degli interventi strutturali costituisce per la comunità educante del Mantegna uno stimolo continuo.

La scuola, grazie al comune impegno dei docenti, del personale ATA e degli alunni, gestisce in proprio il bar dell'istituto ed il ristorante didattico, raccoglie risorse con attività e servizi di ristorazione interni ed esterni a favore di terzi, produce e vende prodotti del laboratorio di pasticceria e panificazione, ha introdotto piccole forme di autofinanziamento o di copertura delle spese anche con le cene didattiche organizzate dalle classi od in occasione di eventi didattici o celebrativi, si avvale talvolta di attività di volontariato volte ad affrontare in proprio la piccola manutenzione.

Anche in quest'ottica si inserisce la partecipazione (spesso con successo) ai diversi progetti PON, PNSD, Erasmus+, che determinano ricadute didattiche in termini di competenze di problem solving, cooperazione ed autonomia, rispetto alle difficoltà logistiche, strutturali e di dotazione strumentale, arricchendo le occasioni di crescita educativa degli studenti e professionale degli insegnanti.

La scuola è ben servita dai mezzi pubblici per i trasporti dal centro, ma soffre in parte la distribuzione tra due plessi i cui collegamenti pubblici sono decisamente insufficienti: il Mantegna si è attivato acquistando un furgone e chiedendo l'aggiunta in organico di un tecnico autista, ma l'interazione logistica tra le due sedi costituisce ancora un vincolo.

Tutte le aule sono dotate di PC e proiettore ed alcune di LIM, è presente un laboratorio informatico, due laboratori mobili ed un certo numero di notebook.

Nel 2019 dovrebbe iniziare la realizzazione dell'aula magna, la cui mancanza finora è stato un limite per le assemblee degli alunni e le attività e manifestazioni collettive.

L'unica palestra non è sufficiente e bisogna ricorrere a strutture esterne.

Nel tempo sono state integrate le risorse informatiche e laboratoriali del plesso di via Ghislandi. In diversi casi tuttavia gli alunni devono ruotare nell'utilizzo di spazi ed aule.

La scuola ha comunque bisogno del contributo volontario delle famiglie per garantire la didattica laboratoriale (gli alunni dei laboratori di cucina e sala non assistono ad una lezione ma partecipano attivamente sperimentando in proprio le lavorazioni e consumando ciò che realizzano) e l'ampliamento dell'offerta formativa.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ "ANDREA MANTEGNA" - BRESCIA (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	BSIS031005
Indirizzo	VIA FURA, 96 BRESCIA 25125 BRESCIA
Telefono	0303533151
Email	BSIS031005@istruzione.it
Pec	bsis031005@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.istitutomantegna.edu.it/

❖ A. MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (DIURNO) (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BSRH031019
Indirizzo	VIA FURA, 96 BRESCIA 25125 BRESCIA

Indirizzi di Studio

- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Totale Alunni	801
---------------	-----

❖ MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE) (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BSRH03151P
Indirizzo	VIA FURA, 96 - 25125 BRESCIA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> • ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

❖ A. MANTEGNA - TECNICO TURISTICO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE
Codice	BSTD03101B
Indirizzo	VIA FURA - 25125 BRESCIA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> • TURISMO
Totale Alunni	155

Approfondimento

Nato nel 1986 come sede coordinata del "Caterina De Medici" di Gardone Riviera, l'Istituto alberghiero di Brescia è cresciuto con celerità, vitalità e dinamismo, ha aumentato il numero di iscritti e si è inserito nel contesto territoriale come valido interlocutore delle realtà istituzionali. Nell'anno scolastico 2000/01 è divenuto autonomo: dal settembre 2009 la sede principale è ubicata nel nuovo e moderno edificio di via Fura, nel quartiere di Chiesanuova.

Nell'anno scolastico 2010-2011 viene attivato l'indirizzo Tecnico Turistico, pertanto l'Istituto Alberghiero "Andrea Mantegna" si trasforma in Istituto di Istruzione Superiore "Andrea Mantegna". L'indirizzo tecnico turistico del Mantegna si differenzia dagli altri Istituti analoghi della città per lo stretto rapporto con la filiera enogastronomica, grazie all'esperienza

decennale nel campo dell'istituto.

L'ispirazione al grande artista lombardo vissuto all'epoca delle corti rinascimentali ricorda i traguardi ambiziosi a cui conducono l'amore per il territorio e la passione per il proprio lavoro, esprimendo la scelta dell'Istituto di combinare la cura degli aspetti professionali ed operativi del sapere con una buona formazione generale.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori	Con collegamento ad Internet	6
	Informatica	3
	Lingue	1
	Laboratori di cucina	5
	Laboratori di pasticceria	2
	Laboratori di sala bar	5
	Laboratorio degli apprendimenti - sostegno	1
	Aula sostegno Ghislandi	1
	Laboratori informatici mobili Ghislandi	1
	Laboratorio accoglienza turistica	1
	Laboratorio Tic Ghislandi	1
	Biblioteche	Classica
Informatizzata		1
Aule	Magna	1

Strutture sportive	Palestra	1
Servizi	Furgone trasporto alunni ed attrezzature	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	202
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	2
	PC e Tablet presenti nelle Biblioteche	4

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	138
Personale ATA	44

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

Aspetti Generali

Le priorità di miglioramento stabilite dall'Istituto derivano senza dubbio dall'analisi della complessità ed eterogeneità del contesto socio culturale della comunità scolastica che chiede sempre di più alla scuola un supporto non solo come attore principale della crescita professionale degli studenti ma anche come punto di riferimento per affrontare le difficoltà educative, affettive, sociali ed economiche che le famiglie spesso faticano a risolvere da sole.

In questo contesto una delle priorità è quella del rafforzamento delle competenze chiave europee, versante su cui la scuola ha lavorato moltissimo nell'ultimo triennio con ottimi risultati. Lo sviluppo negli studenti delle competenze di cittadinanza permettano loro di partecipare in modo più corretto ed efficace alla vita scolastica, anche in riferimento al perdurare dell'emergenza epidemiologica e delle conseguenze psicologiche e di disagio ad essa connesse, alle attività formative promosse dalla scuola con particolare riferimento all'introduzione dello studio di Educazione Civica (conoscenza e rispetto delle regole di comportamento in classe e in laboratorio, di sviluppo delle loro capacità di relazione con i compagni e gli insegnanti), di sviluppare una consapevolezza dei propri doveri e diritti adeguata alla piena formazione non solo di lavoratori competenti ma anche di cittadini responsabili e infine di consolidare le proprie competenze in termini di orientamento, autonomia e imprenditorialità attraverso il confronto dialettico con ambienti formativi e lavorativi diversi anche in orizzonte europeo. Si punterà sempre nell'ambito delle competenze di cittadinanza a favorire il benessere psico-fisico degli studenti puntando ad instaurare un clima sereno per un dialogo e un ascolto in termini propositivi.

L'Istituto si prefigge di contenere la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico puntando soprattutto su un contenimento del disagio sociale ed emotivo dei singoli e su un orientamento in entrata più mirato, un ampliamento delle



opportunità di recupero delle lacune scolastiche ma anche su un supporto agli studenti realizzato attraverso un ascolto attivo delle loro difficoltà nell'ottica di una più armonica composizione delle loro situazioni di criticità personale e sociale. Per realizzare questa priorità viene considerato fondamentale un maggiore coinvolgimento dei genitori nella vita della scuola perché possano essere più consapevoli delle difficoltà che gli studenti possono incontrare nel loro percorso formativo e collaborino attivamente con i docenti per trovare le soluzioni più idonee per un loro efficace superamento.

Altra priorità invece è la diminuzione dell'insuccesso e il contenimento dell'abbandono scolastico che si cercherà di perseguire con un più attento orientamento in entrata, un supporto più efficace al recupero delle lacune scolastiche e un ascolto attivo, sia dei docenti che di personale esterno specializzato, delle difficoltà che gli adolescenti devono affrontare nella convinzione che un ambiente sereno e dialogante sia la base più opportuna per promuovere la motivazione all'impegno scolastico.

Infine tra le priorità individuate assume importanza fondamentale l'implementazione delle competenze digitali dell'intera comunità educante che s'intende perseguire attraverso corsi di formazione inseriti nel piano formativo docenti e attraverso il supporto costante prestato alle famiglie e agli studenti per la risoluzione delle problematiche ad essa collegate.

PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Scolastici

Priorità

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

Traguardi

Diminuire del 5% la percentuale di bocciature e ritiri degli studenti e del 5% la richiesta di nulla osta ad altro istituto, migliorando l'orientamento in entrata, consolidando le attività di supporto al recupero degli studenti e potenziando le iniziative di ascolto psicologico.

Priorità

Aumentare e favorire le scelte consapevoli degli studenti attraverso un



orientamento in ingresso mirato.

Traguardi

Diminuire del 5% il numero degli studenti da riorientare. Aumentare il successo scolastico attraverso la diminuzione di studenti con giudizio sospeso nella percentuale del 5%.

Priorità

Favorire l'implementazione delle competenze digitali dell'intera comunità educante (docenti, studenti e famiglie)

Traguardi

Ottenere da parte degli studenti il raggiungimento di risultati scolastici positivi in didattica integrata attraverso la misurazione di un calo del 5% di studenti con giudizio sospeso. Aumentare la partecipazione attiva delle famiglie alla vita scolastica a distanza attraverso l'utilizzo dei canali di comunicazione digitali dell'Istituto.

Competenze Chiave Europee

Priorità

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

Traguardi

Diminuzione procedimenti disciplinari attivati nei confronti degli studenti almeno del 5%; incremento del 5% della partecipazione attiva degli studenti a progetti d'Istituto.

Priorità

Incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori alla vita scolastica.

Traguardi

Accrescere la partecipazione ed il coinvolgimento dei genitori del 5% mediante iniziative quali seminari, incontri, eventi enogastronomici e sportivi.

Priorità

Aumentare il livello di preparazione professionale degli studenti favorendo l'acquisizione della competenza 'imprenditoriale in chiave europea grazie all'attuazione delle linee guida della riforma dei professionali.

Traguardi



Aumentare gli studenti che proseguono nella formazione continua del settore e nell'inserimento lavorativo del segmento imprenditoriale di riferimento.

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

ASPETTI GENERALI

Gli obiettivi formativi individuati scaturiscono dall'analisi del contesto socio culturale dell'Istituto, sono collegati alle competenze attese al termine del percorso di studi attivi presso l'Istituto Mantegna e sono coerenti con le priorità definite con il RAV.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra 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
- 2) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 3) 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
- 4) 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
- 5) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio



- 6) 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
- 7) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- 8) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- 9) definizione di un sistema di orientamento

PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ INVESTIAMO NEL NOSTRO FUTURO

Descrizione Percorso

Dall'analisi dei bisogni svolta si sono individuate le priorità e le modalità per raggiungere i traguardi prefissati. Il conseguimento delle priorità e degli obiettivi definiti delinea il percorso del piano di miglioramento, volto a favorire la formazione di cittadini e studenti attivi e consapevoli oltre che a contrastare l'insuccesso e l'abbandono scolastico. Sopra sono indicate le aree e la descrizione degli obiettivi di processo che contribuiscono al conseguimento delle priorità.

Tra le priorità individuate emerge la diminuzione della percentuale di insuccesso e di abbandono scolastico. Il percorso relativo a tale priorità parte dal miglioramento dell'orientamento in entrata, che deve indirizzare gli studenti ad una scelta consapevole e motivata dell'indirizzo di studio. Tale scelta a volte è dettata dal successo mediatico che attualmente rivestono le figure professionali che l'Istituto forma e prepara, piuttosto che dalla passione e dall'interesse. Durante gli open day e le giornate aperte agli alunni delle scuole medie Superiori di primo grado vengono



presentati i curricula, il monte ore complessivo con indicazioni delle ore rivolte alle attività laboratoriali pratiche e alle ore frontali, i progetti svolti dall'Istituto, ecc. In tale occasione vengono consegnate ai genitori e agli alunni delle brochure illustrative ed esaustive, relativamente ai curricula e ai relativi orari. I genitori e gli studenti vengono accompagnati a visitare l'Istituto, in particolare i locali dei laboratori dove si svolgono le esercitazioni pratiche. La fase di orientamento in entrata viene svolta nel primo quadrimestre e nel primo periodo del secondo con il coinvolgimento di docenti, alunni e associazione genitori. Un ulteriore elemento che contribuisce al successo della priorità è caratterizzato dal supporto offerto agli studenti per il recupero delle insufficienze che avviene attraverso diverse metodologie: pausa didattica, sportelli help, recuperi extracurricolari, ecc.. I suddetti supporti rappresentano una valida ed efficace strategia per la diminuzione della percentuale di insuccesso e di abbandono scolastico, pertanto in alcune discipline, quelle considerate più ostiche dagli studenti, quali le lingue e matematica, vengono svolte iniziative di supporto a carattere preventivo sin dall'inizio dell'anno scolastico. Le attività di supporto vengono svolte inoltre a chiusura del primo quadrimestre e del secondo, chiaramente per tutte le materie i cui docenti le prevedono come modalità di recupero. Infine tali strategie sono associate ad attività di ascolto, a disposizione durante tutto l'anno scolastico, che supportano gli studenti che lo richiedano lungo il percorso formativo: esso infatti può prevedere anche criticità, difficoltà legate al processo evolutivo e di crescita. Gli indicatori che ne determinano il monitoraggio possono essere considerati in termini di percentuali dal numero degli ammessi, dei respinti e di coloro con giudizio sospeso, oltre che dal risultato delle prove nazionali, come quelle Invalsi per le classi seconde e quinte dell'Istituto.

Altra priorità individuata riguarda lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in chiave europea e della consapevolezza dei doveri e diritti da parte dello studente. Tale traguardo risulta essere, in termini di conseguimento un traguardo difficile da monitorare e da verificare, in quanto avviene attraverso un processo lento, lungo ed articolato. Gli indicatori stabiliti per monitorare il traguardo sono individuati nell'incremento della partecipazione a progetti nell'ambito della cittadinanza, che tendono a favorire negli studenti un coinvolgimento maggiore, in quanto le metodologie scelte risultano più persuasive ed efficaci rispetto alle lezioni frontali di quella che una volta era l'educazione civica. L'Istituto ritiene necessario offrire una proposta diversa e diversificata di progetti, senza mai demandare ad altri, ma cooperando e collaborando con gli enti, le associazioni del territorio nella formazione e nello sviluppo di competenze di cittadinanza in chiave europea. Inoltre,



altro elemento di monitoraggio risulta essere la diminuzione dei procedimenti disciplinari attivati nei confronti degli studenti, che risulta rilevante in termini di formazione di cittadini attivi e partecipi nel contesto sociale in cui vivono. I progetti sono approvati e svolti durante l'anno scolastico secondo un curriculum verticale in cui sono individuati gli obiettivi e le competenze per ciascuna annualità.

Il percorso tocca inoltre la priorità che riguarda l'incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori, attori protagonisti insieme ai docenti nella formazione delle future generazioni. Le presenze alle elezioni dei rappresentanti dei genitori è un dato importante che denota scarsa partecipazione. I genitori ricoprono un ruolo di fondamentale importanza, pertanto un loro maggior coinvolgimento nella vita scolastica contribuirebbe al conseguimento di tutte le priorità. L'Istituto attraverso l'organizzazione di eventi, seminari cerca di coinvolgere i genitori ma la partecipazione risulta essere scarsa nonostante i temi proposti siano di elevato interesse perché riguardanti le problematiche adolescenziali, il rapporto con gli adulti, il benessere psico-fisico degli studenti. Anche negli eventi in cui gli studenti dimostrano le competenze e le abilità acquisite, le famiglie dimostrano scarsa partecipazione.

Infine tra le priorità la digitalizzazione dell'intera comunità scolastica appare inevitabile a garantire le attività didattiche a distanza, oltre che l'efficacia della comunicazione con le famiglie attraverso canali telematici ufficiali. Le competenze digitali contribuiscono inoltre a completare la formazione delle figure professionali in un'ottica futura e al passo con i tempi.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

"Obiettivo:" Pianificazione progetti d'Istituto sul tema della memoria, della legalità e delle competenze civiche di cittadinanza anche in chiave europea.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

"Obiettivo:" Partecipazione e condivisione di attività e progetti quali soggetti aderenti al Centro Promozione della Legalità di Brescia.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

"Obiettivo:" Consolidamento delle attività di supporto al recupero degli studenti (recupero in itinere, pausa didattica, sportelli help, recuperi extracurricolari)

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

"Obiettivo:" Diffusione delle buone pratiche digitali spingendo all'uso delle nuove tecnologie fornendo opportuni supporti.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Favorire l'implementazione delle competenze digitali dell'intera comunità educante (docenti, studenti e famiglie)

"OBIETTIVI DI PROCESSO" AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

"Obiettivo:" Controllo più rigoroso dell'osservanza del regolamento d'Istituto.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

"Obiettivo:" Allestimento di laboratori informatici all'avanguardia con un'ottima copertura internet e fornitura di strumenti tecnologici moderni per la didattica a distanza.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Favorire l'implementazione delle competenze digitali dell'intera comunità educante (docenti, studenti e famiglie)

"OBIETTIVI DI PROCESSO" INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE

"Obiettivo:" Sviluppo delle attività di volontariato e dei progetti già avviati di inclusione degli studenti diversamente abili.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

"Obiettivo:" Progettazione potenziamento di lingua straniera per gli alunni stranieri

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

"Obiettivo:" Prosecuzione degli obiettivi individuati per la cittadinanza sulla base delle priorit .

"PRIORIT  COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorit " [Competenze chiave europee]**

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

"Obiettivo:" Organizzazione di un orientamento in entrata pi  efficace

"PRIORIT  COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorit " [Risultati scolastici]**

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

» **"Priorit " [Competenze chiave europee]**

Incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori alla vita scolastica.

"OBIETTIVI DI PROCESSO" ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

"Obiettivo:" Rafforzamento dei progetti avviati in tema di cittadinanza attraverso la condivisione con dipartimenti e Cdc.

"PRIORIT  COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorit " [Competenze chiave europee]**

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

» **"Priorit " [Competenze chiave europee]**

Incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori

alla vita scolastica.

"Obiettivo:" Organizzazione di eventi pubblici capaci di attrarre i genitori per discutere di temi relativi all'educazione e alle problematiche giovanili

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori alla vita scolastica.

"Obiettivo:" Implementazione delle attività di orientamento in uscita e consuling.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Aumentare il livello di preparazione professionale degli studenti favorendo l'acquisizione della competenza 'imprenditoriale in chiave europea grazie all'attuazione delle linee guida della riforma dei professionali.

"OBIETTIVI DI PROCESSO" SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

"Obiettivo:" Potenziamento del servizio di ascolto dell'Istituto

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico degli studenti

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori

alla vita scolastica.

"Obiettivo:" Formazione docenti in ambito digitale.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Favorire l'implementazione delle competenze digitali dell'intera comunità educante (docenti, studenti e famiglie)

"Obiettivo:" Aggiornamento docenti commissione riforma professionali.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Aumentare il livello di preparazione professionale degli studenti favorendo l'acquisizione della competenza 'imprenditoriale in chiave europea grazie all'attuazione delle linee guida della riforma dei professionali.

**"OBIETTIVI DI PROCESSO" INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI
CON LE FAMIGLIE**

"Obiettivo:" Coinvolgimento di studenti e genitori nella vita scolastica e nella condivisione e rispetto dei regolamenti.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori alla vita scolastica.

"Obiettivo:" Implementazione delle relazioni con il territorio per quanto riguarda le attività legate alla memoria e alla cittadinanza.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva in chiave europea e della consapevolezza dei propri doveri e diritti.

"Obiettivo:" Miglioramento delle pratiche di supporto e delle indicazioni nell'utilizzo dei canali di comunicazione telematici.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Favorire l'implementazione delle competenze digitali dell'intera comunità educante (docenti, studenti e famiglie)

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Incremento della partecipazione e del coinvolgimento dei genitori alla vita scolastica.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: LA SCUOLA ACCANTO ALLE FAMIGLIE PER PROMUOVERE IL SUCCESSO DEGLI STUDENTI

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/08/2020	Studenti	Docenti
	Genitori	ATA
		Studenti
		Genitori
		Consulenti esterni
		Associazioni

Responsabile

Responsabile dell'attività è il Dirigente scolastico inteso come coordinatore di tutte le iniziative previste e da realizzarsi con il supporto organizzativo dello staff di dirigenza e l'attività didattica dei docenti.

Risultati Attesi

Diminuzione percentuale abbandono e insuccesso scolastico.

Aumento partecipazione degli studenti alle iniziative relative al tema della cittadinanza attiva e responsabile.

Aumento della partecipazione delle famiglie alle iniziative promosse dall'Istituto.

Acquisizione delle competenze digitali da parte dell'intera comunità scolastica.

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

Il percorso di miglioramento prevede come carattere innovativo e distintivo la condivisione di progetti e attività progettuali con altre scuole partecipanti al CPL e con altre istituzioni pubbliche e private attive in ambito culturale. In particolare il Centro Promozione alla Legalità al quale l'Istituto aderisce, rappresenta un'importante vetrina che fa risaltare l'attenzione e l'interesse verso temi e modalità nuove di condivisione. Infine i progetti e le attività svolte sono conservate sul sito della scuola in un contenitore che ne raccoglie la memoria storica e documenta.

Altro elemento innovativo è dato dal potenziamento della rete wifi e dall'aggiornamento costante del team digitale.

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

ISTITUTO/PLESSI

CODICE SCUOLA

A. MANTEGNA - TECNICO TURISTICO

BSTD03101B

A. TURISMO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- Riconoscere e interpretare:

- le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto

turistico,

- i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,

- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche

e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.

- individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.

- interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.

- riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.

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

specifici per le aziende del settore turistico.

- analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale

sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

- contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di

imprese o prodotti

turistici.

- progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
- individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
- utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
A. MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (DIURNO)	BSRH031019
MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE)	BSRH03151P

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - 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

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni:

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 turistico-alberghiera.

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

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento

con i colleghi.

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

tendenze di filiera.

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

tracciabilità dei prodotti.

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

beni e servizi in relazione al contesto.

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e

intermediazione turistico-alberghiera.

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle

richieste dei mercati e della clientela.

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per

valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche

di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti

delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale

e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche

attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

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

Approfondimento

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - RIFORMA PROFESSIONALI

TRAGUARDI ATTESI

L'Istituto partecipa alla revisione dei percorsi degli istituti professionali intrapresa con il d.lgs. 61/2017, che si applica a partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2018/19.

In attesa dell'emanazione delle linee guida previste dalla legge, la scuola ha iniziato l'elaborazione delle unità di apprendimento, volte a perseguire il raggiungimento dei risultati di comuni a tutti i percorsi professionali, di quelli specifici dell'indirizzo, e delle competenze attese al compimento del quinquennio.

Secondo quanto previsto per il profilo dell'enogastronomia ed ospitalità alberghiera dall'allegato 2G del regolamento previsto dal D.M. 24/5/1918 n. 92:

Il **Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (**Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica**), che costituiscono da tempo il punto di riferimento della specificità formativa del Mantegna nel campo dell'istruzione professionale.

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N- NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato

nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

SERVIZI TURISTICI PRODUZIONI ALIMENTARI

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i seguenti **risultati declinati in termini di competenze**.

Competenza n. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 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.

Competenza n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 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.

Competenza n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni,

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

Risultati di apprendimento comuni ai percorsi professionali

A conclusione dei percorsi di I.P., Il Mantegna tende a far conseguire agli studenti in sintesi i seguenti **risultati che appartengono all'area comune a tutti i professionali**:

- agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione;
- porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana nei vari contesti;
- riconoscere gli aspetti fondamentali dell'ambiente naturale ed antropico e gli aspetti demografici, economici, sociali, culturali evoluti nel corso del tempo;
- collegare tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione;
- riconoscere i principali aspetti dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;

- sviluppare competenze metodologiche finalizzate all'inserimento nel mondo del lavoro;
- individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

La professionalità tende a valorizzare la cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia in relazione ad esigenze non solo personali, ma collettive.

L'obiettivo è quello di una fluida integrazione tra competenze culturali generali e competenze tecnico professionali specifiche e dell'integrazione tra la dimensione culturale-comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica delle vocazioni dell'istruzione professionale.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

IL PERCORSO TRIENNALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

TRAGUARDI ATTESI

Nel DPR n. 87/2010 si dice: "Gli istituti professionali possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005 , n. 226, ai fini del conseguimento, anche nell'esercizio dell'apprendistato, di qualifiche e diplomi professionali.

Il D.M. 17 maggio 2018 fissa i criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'istruzione professionale e il sistema dell'istruzione e formazione, per la realizzazione , in via sussidiaria, di percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale.

L'art. 4 del citato D.M. prevede l'emanazione di appositi accordi tra l'ufficio scolastico regionale e la regione sia per favorire il raccordo tra il sistema dell'istruzione professionale e quello del sistema di I. e F. P., sia per definire le modalità di realizzazione dei percorsi.

In attesa della definizione degli accordi, il nostro istituto prosegue nell'erogazione dei corsi secondo la previgente regolamentazione.

In Lombardia i percorsi di I. e F.P. sono presenti sia presso le istituzioni formative (CFP), sia presso le istituzioni scolastiche (scuole statali) che li hanno attivati in base all'Intesa siglata dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca e da Regione Lombardia il 16 marzo 2009 .

Nei percorsi regionali, a differenza dei percorsi statali, non è prevista una distribuzione rigida



del quadro orario settimanale, ed il singolo centro di formazione o la singola istituzione scolastica costruiscono la propria offerta formativa per il raggiungimento delle competenze attese nel profilo di uscita all'interno dei parametri delle aree individuate dalle linee guida regionali.

Tale profilo si caratterizza per lo sviluppo di competenze operativo-manuali, con mansioni prevalentemente esecutive, sviluppate attraverso un numero rilevante di ore tecnico - pratiche e, dal secondo anno, anche con l'ausilio di un periodo di alternanza scuola-lavoro in aziende del settore (13 settimane complessive tra secondo e terzo anno).

Il nostro istituto, pertanto, ha deciso di offrire alla nostra utenza anche questa offerta formativa attivando percorsi I. e F.P. per il rilascio delle seguenti qualifiche triennali:

1. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: INDIRIZZO **PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**
2. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: INDIRIZZO **ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE**
3. OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: INDIRIZZO **LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO**

(Nuova denominazione degli indirizzi, diversa da quella riportata in anagrafica in automatico dal sistema)

Al raggiungimento della qualifica (corrispondente al III livello europeo EQF) l'alunno può inserirsi nel mondo del lavoro spendendo le competenze acquisite anche nell'esperienza di alternanza scuola-lavoro in azienda.

La programmazione didattica è strutturata in Unità Formative (UF) pluridisciplinari, articolate per competenze ed abilità, elaborate sulla base degli standard minimi regionali (di seguito riportati) che definiscono il profilo in uscita del percorso sia per quanto riguarda l'area di base che l'area tecnico professionale. Le competenze professionali verranno raggiunte attraverso attività diretta in laboratori specifici del settore di appartenenza, dove gli allievi potranno applicare in parziale autonomia quanto in precedenza appreso. La didattica, quindi è centrata sul compito o prodotto che è l'oggetto intorno al quale si realizza l'attività dello studente e del docente, alla realizzazione della quale concorrono anche le stesse discipline dell'aria di base.

<p>STANDARD MINIMI FORMATIVI DELLE COMPETENZE DI BASE DEL TERZO ANNO DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER OPERATORE DELLA RISTORAZIONE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E ALLESTIMENTO PIATTO E ADDETTO ALLA SALA E VENDITA</p>

1- **COMPETENZE CULTURALI DI BASE**

COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI □ COMUNICAZIONE

-

1.1 Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita

1.1.1 adottare specifiche strategie di lettura e di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alla tipologia di comunicazione

1.1.2 comprendere testi orali e continui, non continui e misti di diversa complessità, finalità e tipologia, prodotti da una pluralità di canali comunicativi

1.1.3 identificare le informazioni e i diversi punti di vista di testi o fonti di diversa natura

1.1.4 applicare modalità di redazione di testi di diversa tipologia e funzione, anche di tipo professionale e informato digitale

1.2 Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative

1.2.1 utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto

1.2.2 applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali

1.2.3 applicare criteri di lettura e interpretazione dei beni storici, culturali ed artistici, con particolare riferimento al proprio territorio

1.2.4 utilizzare semplici tecniche e strumenti delle arti visive (disegno, pittura, fotografia, grafica, cinema) per esprimere concetti, vissuti, esperienze

COMPETENZA LINGUISTICA

1.3 Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita



- 1.3.1 identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale
- 1.3.2 redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali
- 1.3.3 sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari e di ambito professionale
- 1.3.4 comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard
- 1.3.5 riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali

COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE

1.4 Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

- 1.4.1 Utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto
- 1.4.1 descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica
- 1.4.2 individuare e rappresentare relazioni e funzioni
- 1.4.4 risolvere e interpretare graficamente equazioni, disequazioni, sistemi di equazioni disequazioni
- 1.4.5 riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui
- 1.4.6 applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti

1.5 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente



- 1.5.1 utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto
- 1.5.2 descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica
- 1.5.3 individuare e rappresentare relazioni e funzioni
- 1.5.4 risolvere e interpretare graficamente equazioni, disequazioni, sistemi di equazioni e disequazioni
- 1.5.5 riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui
- 1.5.6 applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti

1.6 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

- 1.6.1 osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati
- 1.6.2 identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico
- 1.6.3 riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse all'ambiente e al proprio ambito professionale
- 1.6.4 applicare il metodo della progettazione per la risoluzione di semplici problemi pratici

COMPETENZE STORICO GEOGRAFICO GIURIDICHE ED ECONOMICHE

1.7 Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo

- 1.7.1 identificare le caratteristiche principali e i fattori fondamentali che regolano l'economia e il mercato del lavoro
- 1.7.2 identificare le opportunità lavorative del sistema socio-economico di appartenenza
- 1.7.3 identificare i principali strumenti e le modalità di gestione del denaro in rapporto al suo valore e alle finalità d'uso
- 1.7.4 individuare i settori economici e le principali strutture e funzioni aziendali



-

1.8 Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

- 1.8.1 collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
- 1.8.2 individuare, secondo le coordinate spazio temporali, i cambiamenti relativi al vivere quotidiano e i fenomeni principali nell'evoluzione e del sistema socio-economico di appartenenza
- 1.8.3 leggere □ anche in modalità multimediale □ le differenti fonti storiche, letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche
- 1.8.4 riconoscere le specificità storico-culturali e socio-economiche del territorio
- 1.8.5 individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel

corso della storia

COMPETENZA DIGITALE

1.9 Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

-
- 1.9.1 utilizzare programmi base e app su PC, tablet e smartphones
 - 1.9.2 effettuare le più comuni operazioni di ricerca, memorizzazione e organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di dati e informazioni
 - 1.9.3 utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale e professionale e per partecipare alla vita sociale
 - 1.9.4 riconoscere i vincoli e i rischi dell'uso della rete
 - 1.9.5 applicare misure definite di sicurezza e norme basilari di privacy
 - 1.9.6 utilizzare strumenti per gestire una rete di contatti su un social network

-

COMPETENZA DI CITTADINANZA

-

2.0 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente



- 2.0.1 adottare comportamenti responsabili in relazione ai valori della Costituzione e delle norme, nell'ambito della sfera privata e di quella sociale e lavorativa
- 2.0.2 identificare le norme di base che regolano il mercato del lavoro e le diverse tipologie di contratti di lavoro
- 2.0.3 fruire dei servizi del territorio anche online messi a disposizione del cittadino
- 2.0.4 identificare le strutture e le modalità di partecipazione ed esercizio dei propri diritti e doveri nell'ambito della comunità professionale locale e allargata
- 2.0.5 adottare comportamenti rispetto a sé, degli altri e dell'ambiente e delle sue risorse

2 STANDARD FORMATIVI MINIMI AREA TECNICO-PROFESSIONALE

2.1 OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

- 2.1.1 Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- 2.1.2 Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- 2.1.3. Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare.
- 2.1.4 Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico sanitarie.
- 2.1.5 Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- 2.1.6 Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto.
- 2.1.7** Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

COMPETENZE TRASVERSALI

3 Competenze afferenti la sicurezza e la qualità

- 3.1 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- 3.2 Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.



4. Comportamento

4.1 Dimostrare consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile nei contesti di vita scolastica.

4.2 Dimostrare consapevolezza, rispettando i regolamenti interni, che le norme di sicurezza e di igiene personali, dell'ambiente e degli strumenti di lavoro sono in dispensabili per la definizione di una figura professionale di qualità

STANDARD MINIMI FORMATIVI DELLE COMPETENZE DI BASE DEL TERZO ANNO DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E COTTURA DI DOLCI E PASTE FRESCHE

1- COMPETENZE CULTURALI DI BASE

COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI □ COMUNICAZIONE

1.1 Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita

1.1.1 adottare specifiche strategie di lettura e di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alla tipologia di comunicazione

1.1.2 comprendere testi orali e continui, non continui e misti di diversa complessità, finalità e tipologia, prodotti da una pluralità di canali comunicativi

1.1.3 identificare le informazioni e i diversi punti di vista di testi o fonti di diversa natura

1.1.4 applicare modalità di redazione di testi di diversa tipologia e funzione, anche di tipo professionale e informato digitale

1.2 Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative

1.2.1 utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto

1.2.2 applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali



1.2.3 applicare criteri di lettura e interpretazione dei beni storici, culturali ed artistici, con particolare riferimento al proprio territorio

1.2.4 utilizzare semplici tecniche e strumenti delle arti visive (disegno, pittura, fotografia, grafica, cinema) per esprimere concetti, vissuti, esperienze

COMPETENZA LINGUISTICA

1.3 Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita

1.3.1 identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale

1.3.2 redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali

1.3.3 sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari di ambito professionale

1.3.4 comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard

1.3.5 riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali

-

COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE

1.4 Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

1.4.1 utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto

1.4.1 descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica

1.4.2 individuare e rappresentare relazioni e funzioni



1.4.4 risolvere e interpretare graficamente equazioni, disequazioni, sistemi di equazioni disequazioni

1.4.5 riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui

1.4.6 applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti

1.5 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

1.5.1 utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto

1.5.2 descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica

1.5.3 individuare e rappresentare relazioni e funzioni

1.5.4 risolvere e interpretare graficamente equazioni, disequazioni, sistemi di equazioni e disequazioni

1.5.5 riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui

1.5.6 applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti

1.6 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

1.6.1 osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati

1.6.2 identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico

1.6.3 riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse all'ambiente e al proprio ambito professionale

1.6.4 applicare il metodo della progettazione per la risoluzione di semplici problemi pratici

-

COMPETENZE STORICO GEOGRAFICO GIURIDICHE ED ECONOMICHE

1.7 Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo

1.7.1 identificare le caratteristiche principali e i fattori fondamentali che regolano l'economia e il mercato del lavoro

1.7.2 identificare le opportunità lavorative del sistema socio-economico di appartenenza

1.7.3 identificare i principali strumenti e le modalità di gestione del denaro in rapporto al suo valore e alle finalità d'uso

1.7.4 individuare i settori economici e le principali strutture e funzioni aziendali

1.8 Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

1.8.1 collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

1.8.2 individuare, secondo le coordinate spazio temporali, i cambiamenti relativi al vivere quotidiano e i fenomeni principali nell'evoluzione e del sistema socio-economico di appartenenza

1.8.3 leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti storiche, letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche

1.8.4 riconoscere le specificità storico-culturali e socio-economiche del territorio

1.8.5 individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel

corso della storia

COMPETENZA DIGITALE

1.9 Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni



-
- 1.9.1 utilizzare programmi base e apps su PC, tablet e smartphones
 - 1.9.2 effettuare le più comuni operazioni di ricerca, memorizzazione e organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di dati e informazioni
 - 1.9.3 utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale e professionale e per partecipare alla vita sociale
 - 1.9.4 riconoscere i vincoli e i rischi dell'uso della rete
 - 1.9.5 applicare misure definite di sicurezza e norme basilari di privacy
 - 1.9.6 utilizzare strumenti per gestire una rete di contatti su un social network
-
-

COMPETENZA DI CITTADINANZA

-

2.0 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

- 2.0.1 adottare comportamenti responsabili in relazione ai valori della Costituzione e delle norme, nell'ambito della sfera privata e di quella sociale e lavorativa
 - 2.0.2 identificare le norme di base che regolano il mercato del lavoro e le diverse tipologie di contratti di lavoro
 - 2.0.3 fruire dei servizi del territorio anche online messi a disposizione del cittadino
 - 2.0.4 identificare le strutture e le modalità di partecipazione ed esercizio dei propri diritti e doveri nell'ambito della comunità professionale locale e allargata
 - 2.0.5 adottare comportamenti rispettosi di sé, degli altri e dell'ambiente e delle sue risorse
-

2 STANDARD FORMATIVI MINIMI AREA TECNICO-PROFESSIONALE

-

2.1 ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

- 2.1.1 Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, e la documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.



2.1.2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.

2.1.3 Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare.

2.1.4. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti.

2.1.5 Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

2.1.6 Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

COMPETENZE TRASVERSALI

-

3 Competenze afferenti la sicurezza e la qualità

-

3.1 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

3.2 Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.

4. Comportamento

4.1 Dimostrare consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile nei contesti di vita scolastica.

4.2 Dimostrare consapevolezza, rispettando i regolamenti interni, che le norme di sicurezza e di igiene personali, dell'ambiente e degli strumenti di lavoro sono in dispensabili per la definizione di una figura professionale di qualità

MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE) BSRH03151P
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
QO ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO SERALE - IEPF COMPLEMENTARE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
SECONDA LINGUA STRANIERA	0	0	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	0	0	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	0	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	14	14	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	5	5	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA)	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE) BSRH03151P
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**
QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE - IEPF COMPLEMENTARE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	0	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	0	0
SECONDA LINGUA STRANIERA	0	0	0	0	0
STORIA	0	0	2	0	0
MATEMATICA	0	0	2	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	14	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	5	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

L'Istituto riserva per l'insegnamento dell'educazione civica 33 ore nell'ambito del monte ore complessivo annuale, coniugando i

contenuti delle discipline alle esperienze che da sempre sono dedicate, per tradizione e per traguardi alla cittadinanza attiva attraverso la partecipazione dei discenti a progetti, incontri, ecc.

Al docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche contitolare nel Consiglio di Classe, è affidato l'insegnamento di educazione civica, di cui cura il coordinamento, con il coinvolgimento di altri colleghi del Consiglio di classe, tenendo conto dei progetti previsti per le singole annualità. E' compito del docente coordinatore della disciplina indicare il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentarne l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore.

CURRICOLO VERTICALE PER L'INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

INDIRIZZO IPSEOA – IEFP – TECNICO TURISTICO

CLASSE	AMBITO	PERIODO	MATERIE COINVOLTE	CONOSCENZA/ ABILITA'	COMPETENZE
PRIMA TUTTI GLI INDIRIZZI	1. COSTITUZIONE DIRITTI E DOVERI REGOLAMENTI /REGOLAMENTI ISTITUTO CODICI	Primo Quadrimestre	DIRITTO ITALIA/STORIA IRC CUCINA SALA	RISPETTO E CONSAPEVOLEZZA DI SE' RISPETTO DELLE REGOLE RELAZIONE CON GLI ALTRI CONVIVENZA CIVILE	<i>1) Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica, riconoscendo già la classe come ambiente giuridico;</i>



				RISPETTO DELL'ALTRO	<p>2) <i>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;</i></p> <p>3) <i>Riconoscere i rischi e le insidie che l'ambiente digitale comporta;</i></p> <p>4) <i>Essere in grado di assumere la responsabilità dei propri comportamenti e di accettarne consapevolmente le conseguenze.</i></p>
	<p>3. CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>PROGETTO BULLISMO E CYBERBULLISMO</p>	<p>Secondo</p> <p>Quadrimestre</p>	<p>DIRITTO</p> <p>TIC</p> <p>ITA/STORIA</p> <p>IRC</p> <p>ACCOGLIENZA</p>	<p>RELAZIONE CON GLI ALTRI</p> <p>CONVIVENZA CIVILE</p> <p>RISPETTO DELL'ALTRO</p>	
<p>SECONDA</p> <p>TUTTI GLI INDIRIZZI</p> <p>PER IEFP LA TRATTAZIONE DEL TEMA E' QUELLO DEL PRIMO PERIODO</p>	<p>1. COSTITUZIONE</p> <p>DIRITTO ALLA SALUTE:</p> <p>PROGETTO DISTURBI ALIMENTARI</p> <p>PROGETTO SESSUALITA'</p>	<p>Primo</p> <p>Quadrimestre</p>	<p>DIRITTO</p> <p>ALIMENTAZ.</p> <p>SC. MOTORIE</p> <p>SC. INTEGRATE</p> <p>CUCINA</p> <p>IRC</p>	<p>RISPETTO E CONSAPEVOLEZZA DI SE'</p>	<p>1) <i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e le loro funzioni essenziali;</i></p> <p>2) <i>Mettere in</i></p>



	<p>1. COSTITUZIONE</p> <p>ORDINAMENTO DELLO STATO, REGIONI, ENTI</p> <p>RAPPORTI INTERNAZIONALI</p>	<p>Secondo</p> <p>Quadrimestre</p>	<p>DIRITTO</p> <p>TIC</p> <p>STORIA</p> <p>GEOGRAFIA</p> <p>INGLESE</p> <p>CUCINA</p>	<p>AGENDA 2030 ONU</p> <p>RISPETTO DELLE REGOLE E DELLE ISTITUZIONI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI</p> <p>RISPETTO DELL'ALTRO</p> <p>RELAZIONE CON GLI ALTRI</p> <p>CONVIVENZA CIVILE</p>	<p><i>pratica le regole della coesistenza pacifica e del comportamento civile;</i></p> <p>3) <i>Saper riconoscere la specificità dei ruoli nell'ambito delle istituzioni;</i></p> <p>4) <i>Riconoscere i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri.</i></p>
<p>TERZA</p> <p>TUTTI GLI INDIRIZZI</p>	<p>1.COSTITUZIONE</p> <p>2. SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>UGUAGLIANZE DI GENERE</p> <p>DIRITTO ALLA SALUTE:</p> <p>PROGETTO VIOLENZA MAI</p>	<p>Primo</p> <p>Quadrimestre</p>	<p>DIR. E TEC.</p> <p>ITA/STORIA</p> <p>ED. FISICA</p> <p>2^ LINGUA</p> <p>TEC. COMUN.</p> <p>IRC</p>	<p>AGENDA 2030</p> <p>RISPETTO E CONSAPEVOLEZZA DI SE'</p> <p>RISPETTO DELL'ALTRO</p> <p>RELAZIONE CON GLI ALTRI</p> <p>CONVIVENZA CIVILE</p>	<p>1) <i>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;</i></p> <p>2) <i>Riconoscere i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri;</i></p> <p>3) <i>Saper individuare la tutela</i></p>
	<p>3.CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>DIRITTO ALLA SALUTE:</p> <p>PROGETTO DIPENDENZE</p>	<p>Secondo</p> <p>Quadrimestre</p>	<p>2^ LINGUA</p> <p>DIR. E TEC.</p> <p>ED. FISICA</p>	<p>RISPETTO E CONSAPEVOLEZZA DI SE'</p> <p>RISPETTO DELL'ALTRO</p> <p>RELAZIONE CON</p>	



	LE LUDOPATIE SOCIAL NETWORK - INTERNET FAKE NEWS		IRC SALA CUCINA ALIMENTAZ. TEC.COMUN.	GLI ALTRI CONVIVENZA CIVILE	<i>riconosciuta dalla Costituzione; 4) Rispettare i diritti fondamentali delle persone, quali salute, benessere psicofisico e uguaglianza tra soggetti; 5) Riconoscere l'uguaglianza di genere.</i>
QUARTA TUTTI GLI INDIRIZZI	1. COSTITUZIONE PROGETTO NO ALLE MAFIE INCONTRO GRANA PADANO INCONTRO OLIO D'OLIVA	Primo Quadrimestre	DIR. E TEC. ITA/STORIA IRC CUCINA ALIMENTAZ. TEC.COMUN.	EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ E AL CONTRASTO DELLE MAFIE TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE, DELLE IDENTITÀ, DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI E AGROALIMENTARI	<i>1)Conoscere le normative nazionali ed internazionali relative alla tutela dell'ambiente; 2)Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; 3)Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione</i>
	2. SVILUPPO SOSTENIBILE PROGETTO	Secondo Quadrimestre	DIR. E TEC.	AGENDA 2030 ONU RISPETTO E	



	<p>PULIAMO IL MONDO</p> <p>PROGETTO ORTO</p> <p>PROGETTO CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI</p>		<p>ALIMENTAZ.</p> <p>CUCINA</p> <p>SALA</p> <p>IRC</p> <p>ARTE</p> <p>GEOGRAFIA</p>	<p>CONSAPEVOLEZZA DI SE'</p> <p>RISPETTO DELLE REGOLE</p> <p>RELAZIONE CON GLI ALTRI</p> <p>CONVIVENZA CIVILE</p> <p>RISPETTO DELL'ALTRO</p> <p>DIRITTO ALLA SALUTE</p> <p>EDUCAZIONE AMBIENTALE, SVILUPPO ECOSOSTENIBILE</p>	<p><i>individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie;</i></p> <p><i>4) Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</i></p> <p><i>5) Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;</i></p> <p><i>6) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</i></p>
<p>QUINTA</p> <p>TUTTI GLI INDIRIZZI</p>	<p>1.COSTITUZIONE</p> <p>2.SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>PROGETTO</p>	<p>Primo Quadrimestre</p>	<p>DIR. E TEC.</p> <p>IRC</p> <p>ALIMENTAZ.</p> <p>CUCINA</p>	<p>RELAZIONE CON GLI ALTRI</p> <p>CONVIVENZA CIVILE</p>	



	<p>IMPRESA SOCIALE E DISABILITA' LAB. APPRENDIMENTI REPARTI DI ONCOLOGIA VOLONTARIATO CORRIDOI UMANITARI Secondo Quadrimestre 1.COSTITUZIONE GARANZIE COSTITUZIONALI LA COSTITUZIONE ITALIANA (VERSIONE CRITICA E CONSAPEVOLE DEI DIRITTI E DEI DOVERI) CAMMINO RELIGIOSO PROGETTO FARSI PROSSIMI CARCERE PROGETTO CONOSCO IL DIRITTO PENALE</p>		<p>SALA ACCOGLIENZA INGLESE DIR. E TEC. ITA/STORIA IRC GEOGRAFIA INGLESE</p>	<p>RISPETTO DELL'ALTRO SOLIDARIETA'</p>	<p><i>1) Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale;</i></p> <p><i>2) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</i></p> <p><i>3) Prendere coscienza delle diverse situazioni di disagio presenti nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i></p>
--	--	--	--	---	--

CURRICOLO VERTICALE EDUCAZIONE CIVICA CLASSI
INDIRIZZO IEFP SERALE

CLASSE	TITOLO PROGETTO	ATTIVITA'	MATERIE COINVOLTE	Modalità di verifica
1ARSQ 1°Serale	ORTI DEL LAGO	<p>Percorso in 5 tappe:</p> <p>1)presentazione di 3 aziende di agricoltura biologica del territorio: Fabio Gandossi Limonaia "la malora" Gargnano, Ghoerghe Urda "Orti del lago", "Azienda agricola Comincioli": intervista coi produttori, storia della aziende e del loro percorso, presentazione dei prodotti e qualità specifiche;</p> <p>2)elaborazione di un menù in fase sperimentale nella cucina dell'Istituto Mantegna;</p> <p>3)degustazione guidata da parte del produttore (Comincioli); 4)visita guidata alle aziende;</p> <p>5)degustazione di un menù presso il</p>	<p>Italiano, Storia, educazione civica,</p> <p>Cucina, Sala, Alimentazione,</p> <p>Inglese</p>	<p>Scheda, partecipazione al laboratorio pratico, partecipazione alla presentazione e alla visita</p>

		<p>ristorante "Casa Leali" con lo chef Andrea Leali, con gli stessi prodotti</p> <p>(la tappa n°4 e n°5 non si sono svolte per problemi dovuti al COVID)</p>		
<p>2ARSQ 2°Serale</p>	<p>ORTI DEL LAGO</p>	<p>Percorso in 5 tappe: 1)presentazione di 3 aziende di agricoltura biologica del territorio: Fabio Gandossi Limonaia "la malora" Gargnano, Ghoerghe Urda "Orti del lago", "Azienda agricola Comincioli": intervista coi produttori, storia della aziende e del loro percorso, presentazione dei prodotti e qualità specifiche; 2)elaborazione di un menù in fase sperimentale nella cucina dell'Istituto Mantegna; 3)degustazione guidata da parte del produttore (Comincioli); 4)visita guidata alle aziende; 5)degustazione di un</p>	<p>Italiano, Storia, educazione civica, Cucina, Sala, Alimentazione, Inglese</p>	<p>Scheda, partecipazione al laboratorio pratico, partecipazione alla presentazione e alla visita</p>

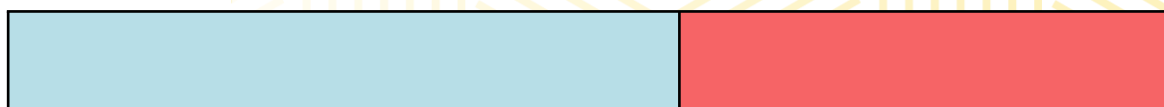
		<p>menù presso il ristorante "Casa Leali" con lo chef Andrea Leali, con gli stessi prodotti</p> <p>(la tappa n°4 e n°5 non si sono svolte per problemi dovuti al COVID)</p>		
<p>3ARSQ 3°Serale</p>	<p>"STORIE CUCINATE" o "Mensa dei poveri"</p>	<p>Percorso in 4 tappe:</p> <p>1)formazione preliminare sulla dimensione civile della cucina: La "svolta etica" della cucina di Massimo Bottura in "Il pane è oro" e i suoi presupposti, la dimensione etica della cucina di Bottura ("Vieni in Italia con me") e il rapporto con la riflessione di Petriani: "Biodiversi" "Cibo e Libertà"; 2) laboratorio delle storie: intervista ed elaborazione di un testo scritto su la cucina della memoria, sia presso gli studenti dell'Istituto Mantegna, che presso gli ospiti del Rifugio Caritas; 3) laboratorio pratico</p>	<p>Italiano, Storia, educazione civica,</p> <p>Cucina, Sala, Alimentazione,</p> <p>Inglese</p>	<p>Stesura del testo sul piatto della memoria,</p> <p>partecipazione al laboratorio pratico di cucina,</p> <p>collaborazione all'accoglienza e integrazione</p>

			<p>di cucina: realizzazione dei piatti della memoria da parte degli studenti+ ospiti del rifugio Caritas, elaborazione di un menù condiviso con i piatti della memoria degli studenti e degli ospiti rifugio per una serata-evento finale, 4)</p> <p>serata evento finale: lettura delle storie e degustazione del menù condiviso, con invito ad ospiti esterni</p>		
--	--	--	---	--	--

Approfondimento

QUADRO ORARIO BIENNIO PROFESSIONALI QUINQUENNALI RIFORMATI D.LGS. 61/2017

I seguenti quadri orari sono già avviati nel biennio mentre saranno implementati nel triennio dall'anno scolastico 2020/2021.





DISCIPLINE	BIENNIO	
	1 anno	2 anno
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Storia	2	1
Matematica	4	4
Seconda lingua	2	2
Scienze integrate	2	2
TIC	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Diritto ed economia, Dir. e tecniche amministrative	2	2
Geografia		1
Tecniche di comunicazione		
Cucina	2+4*	2+4*



Sala e vendita	2+1*	2+1*
Accoglienza turistica	2+1*	2+1*
Scienze motorie	2	2
IRC	1	1
ORE SETTIMANALI	32	32

NB Le ore di compresenza sono prioritariamente destinate, in collaborazione col rispettivo CDC, alle attività di realizzazione del bilancio personale delle competenze e di compilazione del progetto formativo individuale, di certificazione delle competenze, nonché ad attività connesse all'alternanza e, residualmente, ad altre attività di personalizzazione.

Le compresenze saranno distribuite secondo il quadro sottostante.

1° anno

Cucina: 1 ora su Italiano, 1 ora su Scienza degli Alimenti, 1 ora su Seconda Lingua e 1 ora su TIC

Sala: 1 ora su Prima Lingua

Accoglienza: 1 ora su TIC

2° anno

Cucina: 1 ora su Scienza Integrate, 1 ora su Seconda Lingua, 1 ora su TIC e 1 ora su Scienza degli Alimenti

Sala: 1 ora su Prima Lingua

Accoglienza: 1 ora su TIC

QUADRO ORARIO TRIENNIO - PROFILI PROFESSIONALI QUINQUENNALI RIFORMATI EX D.LGS. 61/2017*

PROFILO "ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2 + 1°	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3+1°	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4+1°

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	8	6+1*	6+1*
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

***1h di presenza su alimentazione**

°1h di presenza su cucina

NB Le ore di presenza sono prioritariamente destinate, in collaborazione col rispettivo CDC, alle attività di realizzazione del bilancio personale delle competenze e di compilazione del progetto formativo individuale, di certificazione delle competenze, nonché ad attività connesse all'alternanza e, residualmente, ad altre attività di personalizzazione.

PROFILO "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2+1°	3	3
Storia	2	2	2
Matematica			

	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3+1°	2+1°	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4+1°
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	8	6	5+1**
Tecniche di comunicazione		2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
3Totale ore settimanali	32	32	32

***1h di presenza su alimentazione**

° 1h di presenza su Sala

****1h di presenza su seconda lingua**

NB Le ore di presenza sono prioritariamente destinate, in collaborazione col rispettivo

CDC, alle attività di realizzazione del bilancio personale delle competenze e di compilazione del progetto formativo individuale, di certificazione delle competenze, nonché ad attività connesse all'alternanza e, residualmente, ad altre attività di personalizzazione

PROFILO "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2+1*	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Arte e territorio	2	1+1*	1+1*
Tecniche di comunicazione		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		6	



	7+1 ^{oo}		5+1 ^o
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	1+1*	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

***1h di presenza su accoglienza**

°1h di presenza su tecniche di comunicazione

°°1h di presenza su alimentazione

NB Le ore di presenza sono prioritariamente destinate, in collaborazione col rispettivo CDC, alle attività di realizzazione del bilancio personale delle competenze e di compilazione del progetto formativo individuale, di certificazione delle competenze, nonché ad attività connesse all'alternanza e, residualmente, ad altre attività di personalizzazione

PROFILO "PASTICCERIA"

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese			

	2+1°	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3+1°	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4+1*
Laboratorio di servizi enogastronomici – arte bianca e pasticceria	8	6+1*	6+1*
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	- 2	- 2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

***1h di presenza su alimentazione**

° 1h di presenza su pasticceria

NB Le ore di presenza sono prioritariamente destinate, in collaborazione col rispettivo CDC, alle attività di realizzazione del bilancio personale delle competenze e di compilazione del progetto formativo individuale, di certificazione delle competenze, nonché ad attività connesse all'alternanza e, residualmente, ad altre attività di personalizzazione

Tecnico Turistico

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	I BIENNIO		II BIENNIO		V ANNO
	1^anno	2^anno	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	2
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		1			



Geografia	2	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	2	3
Terza lingua straniera			3	2	3
Discipline turistiche e aziendali			3	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			2	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Tecniche e tecnologie turistiche	2	2	2	2	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

QUADRI ORARI CORSI I.e F.P.*

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

AREA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE	DOCENTE (classe di concorso)	ORE SETTIMANALI		
				1^anno	2^anno	3^anno
Area di base	Dei linguaggi	Italiano -inglese	Italiano (A050)	4	4	4
			Inglese (A046)	2	3	3
	Matematico scientifico tecnologico	Competenze matematiche	Matematica (A047)		3	4
				Competenze scientifiche e tecnologiche	Scienze integrate (A060)	3
	Storico-socio-economica	Competenze storico-sociali ed economiche	Storia (A050)	2	1	1
			Diritto (A019)		2	
	Attività fisiche e motorie	Educazione Fisica	Educazione fisica (A029)	2	2	2
	Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro	Cucina	ITP Cucina (C500)	16	12	12
Alimentazione		Scienze degli alimenti (A057)		3	4	
Il lingua		Francese (A246)		1+1*	1+1*	
Economia		Discipline Economiche (A017)	2		2*	
Area di personalizzazione	IRC	Religione	1	1	1	

*Lingua francese: nel secondo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su cucina (l'ora di compresenza è garantita sfruttando l'organico potenziato). Nel terzo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su cucina (l'ora di compresenza è prevista dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia).

Economia aziendale al terzo anno sono previste due ore in compresenza su cucina (in caso di disponibilità di risorse sull'organico potenziato).

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE (*)

AREA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE	DOCENTE (classe di concorso)	ORE SETTIMANALI		
				1^anno	2^anno	3^anno
Area di base	Dei linguaggi	Italiano -inglese	Italiano (A050)	4	4	4
			Inglese (A046)	2	3	3
	Matematico scientifico tecnologico	Competenze matematiche	Matematica (A047)		3	4
				Competenze scientifiche e tecnologiche	3	
	Storico-socio-economica	Competenze storico-sociali ed economiche	Storia (A050)	2	1	1
			Diritto (A019)		2	
Attività fisiche e motorie	Educazione Fisica	Educazione fisica (A029)	2	2	2	
Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro	Cucina	ITP Sala (C510)	16	12	12	
	Alimentazione	Scienze degli alimenti (A057)		3	4	
	Il lingua	Tedesco (A546)		1+1*	1+1*	
	Economia	Discipline Economiche (A017)	2		2*	
Area di personalizzazione	IRC	Religione	1	1	1	

*Lingua tedesca: nel secondo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su sala (l'ora di compresenza è garantita sfruttando l'organico potenziato). Nel terzo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su sala (l'ora di compresenza è prevista dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia).

Economia aziendale al terzo anno è prevista due ore in compresenza su sala (in caso di disponibilità di risorse sull'organico potenziato).

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

AREA DI RIFERIMENTO		COMPETENZE	DOCENTE (classe di concorso)	ORE SETTIMANALI		
				1^anno	2^anno	3^anno
Area di base	Dei linguaggi	Italiano -inglese	Italiano (A050)	4	4	4
			Inglese (A046)	2	3	3
	Matematico scientifico tecnologico	Competenze matematiche	Matematica (A047)		3	4
				Competenze scientifiche e tecnologiche	Scienze integrate (A060)	3+1*
	Storico- socio-economica	Competenze storico-sociali ed economiche	Storia (A050)	2	1	1
			Diritto (A019)		2+1*	
	Attività fisiche e motorie	Educazione Fisica	Educazione fisica (A029)	2	2	2
	Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro	Pasticceria	ITP Cucina (C500)	16	12	12
Alimentazione		Scienze degli alimenti (A057)		3	4	
Il lingua		Francese (A246)		1+1*	1+1*	
Economia		Discipline Economiche (A017)	2		2*	
Lab. Di sala/bar		ITP sala/bar (C510)		1*	2*	
Area di personalizzazione	IRC	Religione	1	1	1	

*Scienze integrate: al primo anno è prevista un'ora in compresenza su pasticceria dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia.

Diritto: al secondo anno è prevista un'ora in compresenza su lettere dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia.

Lingua francese: nel secondo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su pasticceria (l'ora di compresenza è prevista dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia). Nel terzo anno un'ora di teoria in classe più un'ora di compresenza su pasticceria (l'ora di compresenza è garantita sfruttando l'organico potenziato).

Sala: nel secondo anno è prevista un'ora di compresenza su pasticceria dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia. Nel terzo anno sono previste due ore di compresenza su pasticceria dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia.

Economia aziendale: al terzo anno è prevista un'ora in compresenza su cucina dalle tabelle di richiesta organico dell'USR Lombardia. Una seconda ora si inserisce in caso di disponibilità di risorse sull'organico potenziato.

Nei tre percorsi, per il tutoraggio degli allievi e la compilazione del portfolio, la scuola chiede in ufficio scolastico la disponibilità di risorse sulle classi di concorso A012, B020 e B021, che utilizza in caso vengano concesse dall'ufficio scolastico in sede di formazione dell'organico.

QUADRI ORARI IPSEOA SERALE

		I PERIODO			II PERIODO			III PERIODO
		AULA	FAD	ACC	AULA	FAD	ACC	AULA
area generale	italiano	825 ORE ANNUALI COMPRESO 33 ore di IRC CORSI EROGATI DAL CPIA			4	1	4	3
	storia				3	1		2
	inglese				4			2
	scienze integrate							
	matematica				4	2		3



	religione				1			1
	diritto	1	1	2				
area d'indirizzo	cucina	4			7		5	
	sala	4			2			
	accoglienza	2	1					
	alimentazione	2	1		2	1	1	
	economia				3	2	3	
	TIC	1	2					
	francese	2			2	2	2	
			16		5	2	32	9

,+ 1 in presenza con
2 cucina

,+ 1 in presenza con
1 cucina



CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

"ANDREA MANTEGNA" - BRESCIA (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ **CURRICOLO DI SCUOLA**

L'attività curricolare dell'istituto nei suoi diversi indirizzi e ordini è funzionale al percorso formativo degli studenti e al pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al fine di favorire il successo formativo di ogni studente. In quest'ottica da qualche anno il collegio docenti organizza la programmazione e la valutazione secondo la seguente scansione temporale: un primo trimestre che termina con lo scrutinio entro gennaio ed un pentamestre da gennaio a giugno. È prevista una pausa didattica per il recupero delle lacune entro fine gennaio. L'organizzazione ha come obiettivo di facilitare attraverso uno studio mirato il recupero delle lacune accumulate nel primo trimestre utilizzando il periodo di sospensione.

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

L'Istituto Mantegna in ottemperanza alla legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", ha rivisto i curricoli di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. L'Istituto riserva per l'insegnamento dell'educazione civica 33 ore nell'ambito del monte ore complessivo annuale, coniugando i contenuti delle discipline alle esperienze che da sempre sono dedicate, per tradizione e per traguardi alla cittadinanza attiva attraverso la partecipazione dei discenti a progetti, incontri, ecc. Al docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche contitolare nel Consiglio di Classe, è affidato l'insegnamento di educazione civica, di cui cura il coordinamento, con il coinvolgimento di altri colleghi del Consiglio di classe con approvazione e delibera del Collegio dei docenti. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline sono integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti coinvolti nell'insegnamento dell'educazione civica. A tal fine si predispone un'apposita scheda di rilevazione e monitoraggio della partecipazione e dell'impegno profuso da ciascun studente. La valutazione è coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nel curricolo verticale di educazione civica. Il Consiglio di Classe avvalendosi di strumenti, quali rubriche valutative, approvati dal collegio dei docenti, valuta il conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze, previste nella sezione del curricolo dedicata all'educazione civica.

ALLEGATO:

CURRICOLO ED. CIVICA.PDF

❖ **EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

L'istituto è consapevole della crescente necessità di maggiori competenze imprenditoriali, sociali e civiche, ritenute indispensabili "per assicurare resilienza e capacità di adattarsi ai cambiamenti", come previsto dalla nuova raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018. Il concetto di competenza è declinato come combinazione di "conoscenze, abilità e atteggiamenti", in cui l'atteggiamento è definito quale "disposizione/mentalità per agire o reagire a idee, persone, situazioni". Le otto competenze individuate modificano, in qualche caso in modo sostanziale, l'assetto definito nel 2006. Le elenchiamo qui di seguito: • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. L'articolata progettualità del Mantegna è specificamente rivolta allo sviluppo delle competenze trasversali e delle caratteristiche personali dell'individuo che entrano in gioco quando egli risponde ad una richiesta dell'ambiente organizzativo, spesso ritenute essenziali in ambito applicativo e lavorativo per trasformare una conoscenza in comportamento. Concorrono a tale sviluppo da una parte, per l'area professionale, le attività del laboratorio bar, del ristorante e delle cene didattiche, della banchettistica e dei servizi esterni, dell'alternanza scuola lavoro. Le altre competenze trovano fertili possibilità di sviluppo grazie all'ampia progettualità dell'istituto, che spazia dalle attività di internazionalizzazione ed Erasmus +, all'impresa simulata, alle numerose attività in tema di legalità, al laboratorio teatrale, ai progetti di accoglienza e di valorizzazione del patrimonio turistico ed archeologico del territorio, alla presenza attiva degli studenti durante le manifestazioni promosse dalle realtà locali associative ed istituzionali.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ED ALLA LEGALITÀ In coerenza con gli esiti del RAV e in particolare alla priorità fissata nel Piano di miglioramento relativa allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, l'Istituto sta sviluppando una serie di attività progettuali. Il Collegio approva una serie di progetti aventi come obiettivo lo sviluppo delle suddette competenze attraverso un curriculum verticale. **PREVENZIONE DEL BULLISMO E CYBERBULLISMO** Il progetto, realizzato in collaborazione con la polizia locale, mira a sviluppare negli studenti una consapevolezza dei propri diritti e doveri nell'ambito delle relazioni di gruppo in particolare riferimento al tema della violenza fisica e verbale che si sviluppa nelle interazioni sociali anche veicolate dai moderni sistemi di comunicazione massmediatica. **FARSI PROSSIMI IN CARCERE** Il progetto intende favorire la conoscenza della realtà carceraria sviluppando, in un confronto sportivo, il

dialogo con i detenuti e diffondendo la conoscenza della loro realtà di vita fuori e dentro dal carcere. PER NON DIMENTICARE Da anni il nostro istituto pone particolare attenzione al tema della convivenza civile, della tolleranza, del rispetto dei diritti umani e civili di ogni cittadino. In quest'ottica il progetto prevede iniziative formative inerenti "la giornata della memoria" ad esempio incontri con storici, testimoni, rappresentazioni ecc., e iniziative che hanno quale elemento unificante il tema della legalità, la lotta alla criminalità organizzata ecc. CONOSCO IL DIRITTO PENALE Incontri, in sede, con avvocati dell'Unione Camere Penali, volti alla conoscenza ed acquisizione del concetto di responsabilità penale e delle garanzie costituzionali previste. "V(IO)LENZA?!?MAI!" Informazione, sensibilizzazione e formazione di base sulla tematica della violenza di genere e i fattori favorevoli. USO DELLE SOSTANZE STUPEFACENTI O PSICOTROPE E SUOI EFFETTI Conoscenza di significato di sostanza stupefacente e/o psicotrope e dei suoi effetti. Conoscenza delle politiche di repressione grazie all'approfondimento degli illeciti penali ed amministrativi così come degli interventi di prevenzione. LOTTA ALLE MAFIE Portare i discenti alla riflessione della presenza mafiosa dal Nord al Sud dell'Italia anche nel settore d'indirizzo di studio, delle nuove modalità di azione delle mafie e il modo di fare antimafia nel nostro paese. Approfondire le conoscenze sul fenomeno. Sviluppare una coscienza critica necessaria a riconoscere tali comportamenti e a prenderne le distanze. Stimolare la cittadinanza attiva smuovendo la partecipazione e l'impegno civile delle giovani generazioni contro le mafie e la corruzione. PROGETTO: COMINCIAMO A SCUOLA - Formazione salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Formazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro sicurezza. Tutti gli alunni parteciperanno alla FORMAZIONE GENERALE della durata di 4 ore; al termine viene somministrato un test on line. A seconda del rischio professionale a cui gli alunni sono esposti nell'ambiente di lavoro, partecipano alla FORMAZIONE SPECIFICA : - RISCHIO ALTO della durata di 12 ore, per la Ristorazione (cucina - sala - pasticceria) - RISCHIO BASSO della durata di 4 ore, per l'Accoglienza ed il Tecnico Turistico

PIANO SCOLASTICO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

PIANO SCOLASTICO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA 1. IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO Visto il decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, articolo 1, comma 2, lettera p) che hanno riconosciuto la possibilità di svolgere "a distanza" le attività didattiche delle scuole di ogni grado, su tutto il territorio nazionale; - Vista la Nota dipartimentale 17 marzo 2020, n. 388, recante "Emergenza sanitaria da nuovo Coronavirus. Prime indicazioni operative per le attività didattiche a distanza"; - Visto il decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, con Legge 6 giugno 2020, n. 41, all'articolo 2, comma 3, che stabilisce che il personale docente assicura le

prestazioni didattiche nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione, ed integra pertanto l'obbligo, prima vigente solo per i dirigenti scolastici ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020, articolo 1, comma 1, lettera g), di "attivare" la didattica a distanza; - Visto il decreto del Ministro dell'istruzione 26 giugno 2020, n. 39 e le Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata (DDI) del 7/8/2020 del Ministero dell'Istruzione in cui si forniscono indicazioni per la progettazione del Piano scolastico per la didattica digitale integrata (DDI) da adottare, nelle scuole secondarie di II grado; - Viste le Linee guida DAD dell'Istituto "Andrea Mantegna" definite e diffuse in data 3/4/2020 per disciplinare l'erogazione della didattica a distanza; - Visto il Piano scolastico per la didattica digitale integrata approvato dal collegio docenti in data 01 settembre 2020 diffuso ed erogato in data 03/09/2020; - Visto il decreto- legge n. 111 del 6 agosto 2021 Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti, in cui si si precisa che le attività didattiche sono svolte in presenza (art. 1 comma 1) con eccezioni per il verificarsi di condizioni sanitarie che impongono interventi di deroga (art.1 comma 4); - Visto il Protocollo d'intesa decreto n. 21 del 14/08/2021 e relativo Piano scuola 2021/22. L'Istituto Andrea Mantegna adegua il Piano Scolastico per la Didattica Digitale Integrata in applicazione alle diverse e a seconda degli sviluppi della situazione epidemiologica e dei modelli didattici che conseguentemente verranno adottati. In relazione al Modello A) (Didattica in presenza), applicabile in assenza di emergenza epidemiologica o comunque con indice di contagio basso: la DDI potrà offrire un supporto comunque utile per agevolare le comunicazioni scuola famiglia e per permettere incontri collegiali quando lo si ritenga utile. In relazione al Modello B) (Didattica Digitale Integrata), in situazione di emergenza epidemiologica o nel caso di studenti o docenti impossibilitati a raggiungere la scuola per questioni sanitarie o di trasporto pubblico: la DDI rappresenterà un modello complementare alla didattica in presenza prevedendo, in ordine alla necessità di non creare assembramenti presso l'Istituto, l'applicazione dei seguenti criteri: Presenza costante degli studenti delle classi prime e quinte, delle classi impegnate nei laboratori professionali e degli studenti diversamente abili; La presenza a rotazione degli studenti delle altre classi (seconde, terze e quarte) sulla base delle indicazioni in percentuali degli organi competenti. In relazione al Modello C) (Didattica a distanza), qualora emergessero necessità di contenimento del contagio, nonché qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti: la didattica viene erogata esclusivamente a distanza. 2. ORARIO DELLE LEZIONI Il piano orario delle singole classi non varierà in base al modello didattico: per tutti i modelli (A, B,C) il piano orario resterà invariato come da orario in presenza e secondo il calendario scolastico ma con riduzione della durata dell'unità oraria a 45-50 minuti per consentire agli studenti una pausa tra una

lezione e l'altra. Le lezioni contigue ad attività di laboratorio si faranno in presenza, se consentito dalla situazione epidemiologica, oppure verranno spostate ad altro orario utile, sostituite con attività in asincrono documentate. 3. SCELTA DELLA PIATTAFORMA/STRUMENTI DI SUPPORTO L'istituto utilizza la piattaforma G-SUITE per l'erogazione della DDI (Didattica Digitale Integrata) e per la eventuale DAD (Didattica A Distanza) con l'ausilio del registro di classe Nettuno. 4. ASSEGNAZIONE COMPITI L'Assegnazione dei compiti avviene attraverso il registro elettronico nella sezione "Assegnazione compiti" sotto la voce "Esercizi a casa". 5. VALUTAZIONE L'attività di DDI viene valutata da ogni singolo docente attraverso la griglia di valutazione approvata. 6. REGOLE DI CONDOTTA Le video lezioni riproducono virtualmente un ambiente assimilabile alla classe, vigono quindi le medesime regole che gli studenti devono rispettare in classe. Il comportamento degli studenti durante le attività in DDI sarà oggetto di valutazione della condotta, coloro che non rispetteranno le regole di condotta stabilite potranno anche essere sanzionati disciplinarmente secondo quanto stabilito dal Consiglio d'istituto in relazione al Patto di corresponsabilità e in ordine all'aggiornamento del regolamento di disciplina degli studenti e studentesse d'Istituto. 7. COLLOQUI CON I GENITORI I Colloqui individuali e generali saranno svolti a distanza (salvo casi eccezionali). Durante l'ora di colloquio, già prevista dal proprio orario settimanale, ciascun docente, previa prenotazione da parte dei genitori come di consueto, sarà a disposizione per colloquiare con i genitori che volessero confrontarsi sul percorso didattico degli allievi attraverso diverse modalità: 1. con videoconferenza, il link della quale sarà trasmesso al genitore in fase di conferma dell'appuntamento indicando precisamente l'orario del collegamento; 2. via chat indicando l'orario esatto in fase di conferma dell'appuntamento; 3. tramite e-mail istituzionale da comunicare alle famiglie. L'e-mail sarà utilizzata dal docente per rispondere ai genitori solo nell'ora di ricevimento o comunque in altro orario ma solo a discrezione del docente.

ALLEGATO:

CRITERI VALUTAZIONI DAD - CONDOTTA DAD.PDF

NOME SCUOLA

A. MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (DIURNO) (PLESSO)

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

"ANDREA MANTEGNA" - BRESCIA (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' 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. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue in risultati di apprendimento comuni a tutti percorsi, oltre a quelli tipici del profilo di apprendimento (competenze). In attuazione del decreto LGS.13 aprile 2017, n.61 il Collegio Docenti ha istituito una apposita commissione che ha creato le Unità di Apprendimento (UDA) pluridisciplinari e le griglie di valutazione, con lo scopo di garantire l'uniformità nei contenuti e nella valutazione per classi parallele. La griglia di valutazione è costruita in modo che vengano valutate sia le conoscenze sia le abilità con voto espresso in decimi mentre il raggiungimento della competenza viene valutato per livelli.

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali L'istituto è consapevole della crescente necessità di maggiori competenze imprenditoriali, sociali e civiche, ritenute indispensabili "per assicurare resilienza e capacità di adattarsi ai cambiamenti", come previsto dalla nuova raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018. Il concetto di competenza è declinato come combinazione di "conoscenze, abilità e atteggiamenti", in cui l'atteggiamento è definito quale "disposizione/mentalità per agire o reagire a idee, persone, situazioni". Le otto competenze individuate modificano, in qualche caso in modo sostanziale, l'assetto definito nel 2006. Le elenchiamo qui di seguito: competenza alfabetica funzionale; competenza multilinguistica; competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. L'articolata progettualità del Mantegna è specificamente rivolta allo sviluppo delle competenze trasversali e delle caratteristiche personali dell'individuo che entrano in gioco quando egli risponde ad una richiesta dell'ambiente organizzativo, spesso ritenute essenziali in ambito applicativo e lavorativo per trasformare una conoscenza in comportamento. Concorrono a tale sviluppo da una parte, per l'area professionale, le attività del laboratorio bar, del ristorante e delle cene didattiche, della banchettistica e dei servizi esterni, dell'alternanza scuola lavoro. Le altre competenze trovano fertili possibilità di sviluppo grazie all'ampia progettualità dell'istituto, che spazia dalle attività di internazionalizzazione ed Erasmus +, all'impresa simulata, alle numerose attività in tema di legalità, al laboratorio teatrale, ai progetti di accoglienza e di valorizzazione del patrimonio turistico ed archeologico del territorio, alla presenza attiva degli studenti durante le manifestazioni promosse dalle realtà

locali associative ed istituzionali.

NOME SCUOLA

MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE) (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE) (PLESSO) Il corso serale si configura come percorso regionale di Istruzione e Formazione Professionale; l'esame sostenuto al termine del triennio permette di conseguire la qualifica di Operatore ai Servizi della Ristorazione (figura professionale dell'addetto alla preparazione pasti), appartenente al repertorio riconosciuto a livello nazionale e conformato agli standard europei come titolo di III livello EQF. Il percorso serale del Mantegna fa parte della rete provinciale CPIA (centro provinciale istruzione adulti). L'offerta formativa si articola in un orario settimanale massimo di 25 ore distribuito dal lunedì al venerdì, dalle 18 alle 23. Al fine di valorizzare le competenze individuali già possedute, gli studenti possono richiedere il riconoscimento dei crediti: crediti formali acquisiti presso scuole di secondo grado ed università italiane, certificati con pagelle, diplomi e diplomi di laurea; crediti informali: certificazioni internazionali e titoli di studio di istituzioni formative di vario tipo; crediti non formali: competenze non certificate acquisite mediante esperienze di lavoro e/o in contesti non scolastici. I crediti di cui è possibile chiedere il riconoscimento non possono essere superiori al 50% della durata temporale dell'annualità del percorso in ingresso. Il riconoscimento è effettuato da apposita commissione. Inoltre dall'anno scolastico 21/22 in collaborazione con il CPIA1, l'Istituto ha attivato il percorso IPSEOA serale suddiviso nei periodi di seguito riportati: I periodo (corrispondente al biennio) Le materie dell'area generale saranno svolte a cura del CPIA di Brescia nelle diverse sedi di pertinenza (ad eccezione dell'insegnamento di diritto); quelle dell'area generale (e diritto) verranno erogate presso l'IIS "Andrea Mantegna" di Brescia. Gli orari di svolgimento saranno decisi in base alle necessità predominanti dell'utenza e delle esigenze organizzative dell'Istituto in orario mattutino, pomeridiano o serale, anche in modalità combinata. Questo I periodo è finalizzato all'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione -di cui al decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139 relative alle attività e insegnamenti generali comuni a tutti gli indirizzi degli istituti professionali- e al conseguimento della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi dell'istituto professionale per il profilo di Enogastronomia. 2 ore sono di accoglienza e servono per la definizione

dei patti formativi. 5 ore sono erogate in FAD, cioè a distanza attraverso l'utilizzo di strumenti digitali. Il periodo (corrispondente alla terza-quarta) Il secondo periodo si svolge interamente presso l'IIS "Andrea Mantegna" ed è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi dell'istituto professionale IPSEOA per il profilo Enogastronomia. 4 ore sono di accoglienza e servono per la definizione dei patti formativi. 9 ore sono erogate in FAD, cioè a distanza attraverso l'utilizzo di strumenti digitali. III periodo (corrispondente alla quinta) Il terzo periodo è finalizzato all'ammissione all'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di istruzione professionale nel profilo Enogastronomia.

NOME SCUOLA

A. MANTEGNA - TECNICO TURISTICO (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

A. MANTEGNA - TECNICO TURISTICO (PLESSO) I percorsi degli istituti tecnici si articolano in un'area di istruzione generale comune e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione, mentre le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti. Il Diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali. Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO Utilizzo della quota di autonomia
Nel nostro percorso tecnico turistico del nostro istituto per favorire un raccordo con la filiera enogastronomica territoriale e non solo, ha deciso di introdurre una disciplina tecnico pratica denominata "Tecniche e tecnologie turistiche", insegnata da docenti della classe di concorso B019. A tal fine si è ridotto il curricolo di 1 ora l'insegnamento di matematica e geografia nel I anno, matematica e chimica nel II anno, terza lingua straniera e discipline turistiche e aziendali nel III anno, seconda lingua straniera e diritto nel IV anno, italiano e matematica nel V anno.

Utilizzo della quota di autonomia

Nel nostro percorso tecnico turistico del nostro istituto per favorire un raccordo con la filiera enogastronomica territoriale e non solo, ha deciso di introdurre una disciplina tecnico pratica denominata "Tecniche e tecnologie turistiche", insegnata da docenti della classe di concorso B019. A tal fine si è ridotto il curricolo di 1 ora l'insegnamento di matematica e geografia nel I anno, matematica e chimica nel II anno, terza lingua straniera e discipline turistiche e aziendali nel III anno, seconda lingua straniera e diritto nel IV anno, italiano e matematica nel V anno.

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

❖ AREA PROFESSIONALE ED ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Descrizione:

AREA PROFESSIONALIZZANTE – PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Con area professionalizzante s'intende l'insieme di tutte quelle esperienze di lavoro che permettono ai nostri allievi di acquisire, consolidare e sperimentare sul campo le proprie competenze nel settore professionale di riferimento. Lo strumento principale utilizzato dalla nostra scuola per fornire queste opportunità è l'attività di tirocinio in azienda che collega i processi scolastici e formativi e il mondo delle imprese e prevede attività pratiche di lavoro in una situazione reale (azienda del settore di riferimento) in cui la responsabilità formativa è condivisa dalla scuola e dall'impresa. Le modalità di svolgimento del periodo cambiano a seconda del

percorso scolastico scelto dallo studente.

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 art. 1 commi da 784 a 787 (legge di bilancio 2019) pubblicata in G.U. n. 302 del 31.12.2018 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro in **percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento** e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, con effetti dall'esercizio finanziario 2019, ha previsto che siano attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. La scuola si riserva di operare in relazione a quanto sopra disposto e nell'esercizio delle facoltà eventualmente consentite al riguardo dalle norme sull'autonomia scolastica, riassumendo di seguito lo stato attuale della progettazione dei percorsi.

Per le classi del percorso statale IPSEOA, nel rispetto della tradizione dell'istituto e di quanto finora previsto dalla legge 107/2015 (che quantificava in almeno 400 ore complessive nel secondo biennio e nell'ultimo anno le attività di alternanza scuola lavoro che la scuola deve organizzare), il Mantegna ha programmato attività che impegneranno obbligatoriamente gli studenti delle classi terze per 6 settimane ed un giorno in un periodo compreso tra fine maggio ed il 30 giugno; le classi quarte per un periodo obbligatorio di 4 settimane e 2 giorni. Le classi del Tecnico Turistico seguiranno la stessa organizzazione dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro prevista per le classi IPSEOA.

Il Collegio dei docenti ha approvato, adeguandosi alle linee guida della riforma dei professionali, i percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento per le classi seconde IPSEOA, in modo da favorire una scelta più consapevole e mirata al proseguimento del percorso formativo da parte degli studenti. Il percorso per le classi seconde IPSEOA prevede attività di orientamento presso i laboratori dell'istituto e visite in aziende settoriali del territorio.

Vista la peculiarità anche in termini di monte ore, la valutazione dell'esperienza contribuisce alla valutazione complessiva del discente. L'alternanza infatti viene intesa e valorizzata in senso pedagogico come un continuo scambio tra contesti e modalità di apprendimento finalizzato ad incrementare l'efficacia delle azioni formative. La valutazione dell'esperienza rappresenta perciò un ulteriore elemento nell'attribuzione dei voti delle singole discipline e contribuisce alla definizione del voto di condotta, come più avanti specificato nella sezione relativa alla valutazione.

Per i **percorsi regionali leFP** l'esperienza di alternanza scuola-lavoro presso aziende del settore è una parte integrante e rilevante del percorso scolastico obbligatorio. Avviene nelle classi seconde e terze per un totale 13 settimane ed un giorno ed è svolto in genere tra febbraio e maggio.

Il periodo di alternanza costituisce elemento obbligatorio del percorso formativo della nostra scuola, e pertanto ne viene richiesta di nuovo la frequenza agli alunni non ammessi alla classe successiva.

La **formazione in materia di sicurezza sul lavoro ai fini dell'alternanza:** è inserita all'interno della programmazione annuale delle singole discipline interessate durante il primo trimestre e deve essere organizzata dai docenti nel periodo definito con circolare organizzativa.

Al termine del percorso – per gli alunni che sono stati impossibilitati a recuperare in itinere le eventuali assenze, verrà organizzata una sezione di recupero pomeridiano.

Esaurite le opportunità come sopra fornite, gli alunni non ancora provvisti dell'attestato di formazione dovranno provvedere autonomamente conseguendo a proprie spese una certificazione esterna.

Per gli **studenti diversamente abili con PEI differenziato** sia dei percorsi quinquennali, sia dei percorsi IeFP, l'istituto attiva durante tutto l'ultimo biennio percorsi di alternanza con funzione orientativa e di contrasto alla dispersione scolastica, anche in strutture protette non necessariamente appartenenti alla filiera enogastronomica, con cadenza settimanale e orario personalizzato sulle esigenze dello studente. È requisito per l'ammissione agli esami la frequenza dei 3/4 del monte ore previsto, salva diversa previsione di legge.

MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

Vista la peculiarità anche in termini di monte ore, la valutazione dell'esperienza di tirocinio contribuisce alla valutazione complessiva del discente. Il percorso di tirocinio in azienda infatti viene inteso e valorizzato in senso pedagogico come un continuo scambio tra contesti e modalità di apprendimento finalizzato ad incrementare l'efficacia delle azioni formative. Pertanto, il Consiglio di Classe ne tiene conto come un elemento aggiuntivo ai risultati conseguiti durante l'anno scolastico; gli alunni al termine del percorso di tirocinio in azienda presentano al consiglio di classe un report che viene valutato nel suo complesso e secondo le proprie competenze da ciascun docente grazie ad una griglia di valutazione. Il tutor aziendale di concerto con il tutor scolastico produce una valutazione dell'esperienza di tirocinio che viene utilizzata a fine anno scolastico per il voto della materia di laboratorio o di altre materie (IeFP), per il voto di comportamento e per l'attribuzione del credito scolastico, quando si svolgono ore supplementari non obbligatorie (almeno 50 ore).

Al riguardo si consulti quanto previsto dall'apposita sezione sulla valutazione.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

❖ **PROGETTO GRANA PADANO**

Incontro con l'esperto del consorzio Paolo Parisse per comprendere le caratteristiche organolettiche e le diverse forme di utilizzo.

Obiettivi formativi e competenze attese

Favorire la crescita culturale e professionale

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **BENVENUTI AL MANTEGNA**

Il progetto prevede di svolgere l'attività pratica di accoglienza turistica al front office della scuola.

Obiettivi formativi e competenze attese

Favorire la personalizzazione degli studenti iscritti alle classi prime IPSEOA, costruire le competenze professionali favorendo l'apprendimento delle conoscenze del settore dell'accoglienza turistica in previsione delle scelte che verrà effettuata al secondo anno.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **ALTA FORMAZIONE DI PASTICCERIA**

Con l'intervento di due professionisti esterni si svolge una giornata formativa presso la scuola Cast Alimenti di Brescia

Obiettivi formativi e competenze attese

Sviluppo delle competenze professionali degli studenti

DESTINATARI

Classi aperte parallele

❖ **ESPERIENZA CON I FIOCCHI**

Attività pratica di tecnica dello sci e dello snowboard - teoria pericoli ambiente invernale montano e sicurezza in ambiente innevato.

Obiettivi formativi e competenze attese

Sensibilizzare gli studenti al rispetto e alla salvaguardia delle risorse ambientali. Far acquisire nuovi schemi motori e le tecniche proprie dell'attività dello sci e/o dello snowboard. Favorire ed accrescere l'autostima, la sicurezza di sé e la gestione dell'ansia di fronte alla novità.

DESTINATARI

Classi aperte verticali

❖ **PASTICCERIA MANTEGNA**

Produzione dolciaria destinata alla vendita al bar della scuola.

Obiettivi formativi e competenze attese

Responsabilizzare i ragazzi nella manipolazione e corretto utilizzo delle materie prime.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **CONOSCO IL DIRITTO PENALE ?!?**

Incontri, in sede, con avvocati dell'Unione Camere Penali

Obiettivi formativi e competenze attese

Conoscenza ed acquisizione del concetto di responsabilità penale e delle garanzie costituzionali previste

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **LABORATORIO TETRALE MANTEGNA**

Incontri extracurricolari di un paio di ore una volta a settimana da ottobre a maggio con un esperto esterno. Partecipazione al festival organizzato da Inventari Superiori con la collaborazione dell'Associazione Viandanze.

Obiettivi formativi e competenze attese

Migliorare la comunicazione stimolando l'ascolto reciproco; rafforzare il desiderio di conoscere l'altro; educare al rispetto dell'altro, alla collaborazione e alla cooperazione; combattere l'emarginazione e il disagio sociale; contrastare le diverse forme di discriminazione; rafforzare l'autodisciplina; favorire l'integrazione sociale; offrire l'opportunità di esprimere le proprie emozioni; mettersi in gioco; sviluppare le proprie competenze; favorire l'accettazione di sé; superare situazioni di disagio e insicurezza; aumentare la capacità di ascolto e concentrazione; imparare a rapportarsi con il pubblico; sviluppare il giudizio critico e l'atteggiamento autocritico.

DESTINATARI

Classi aperte verticali

❖ PER NON DIMENTICARE

Organizzare attività di sensibilizzazione nell'Istituto in merito all'importanza della Memoria storica, in occasione della Shoah, delle foibe, della strage di Piazza Loggia.

Obiettivi formativi e competenze attese

Riflessioni sulla Shoah, sulla questione dei confini orientali, sull'importanza delle Memorie, sulle connessioni passato - presente, Educazione al senso civico a alla Storia, Educazione alla convivenza.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ LABORATORIO DEGLI APPRENDIMENTI

Comprende i seguenti specifici laboratori: BIBLIOTECA, LABORATORIO ESPRESSIVO, PET THERAPY, UNICI E PARI, ORTO, BAR, MANUALITA'-SOLIDARIETA', CENE DIDATTICHE

Obiettivi formativi e competenze attese

Offrire opportunità educative che favoriscano il raggiungimento del successo formativo attraverso attività pratiche e motivanti.

DESTINATARI

Altro

❖ LA RINASCITA DEL TEMPO. KAKI TREE PROJECT

Piantumazione di un astone di Kaki proveniente da Nagasaki.

Obiettivi formativi e competenze attese

Educare alla convivenza democratica e assumere consapevolezza che la costruzione delle cause presenti e storiche che provocano le discordie e le guerre.

DESTINATARI

Altro

❖ APERTURA AL TERRITORIO

Conoscere il tessuto imprenditoriale bresciano e gli operatori economici che lo caratterizzano. Attualmente sono individuati i seguenti incontri (considerando anche ulteriori possibilità): "I Martedì della Camera di Commercio"; "Percorso di educazione finanziaria" (USR/UBI); "Percorso di educazione alla legalità finanziaria" (GdF), Iniziative Smart Future Academy (Camera di Commercio)

Obiettivi formativi e competenze attese

Raggiungimento di competenze disciplinari e trasversali

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ "HAI INFORMAZIONI VALIDE?"

Guida ai sani stili di vita, informazione e prevenzione relative alle malattie sessualmente trasmissibili.

Obiettivi formativi e competenze attese

Diffondere la cultura della prevenzione

DESTINATARI

Classi aperte parallele

❖ AUTOIMPRENDITORIALITÀ'

L' "autoimprenditorialità" è una capacità fondamentale, a tutti i livelli professionali e nella vita quotidiana. Nel 2006 la Commissione Europea l'ha codificata tra le 8 competenze chiave, che la scuola e la formazione di giovani e adulti "lungo l'arco della vita" devono poter garantire come apprendimento

Obiettivi formativi e competenze attese

Favorire la competenza dell'imprenditorialità quale capacità fondamentale nei giovani a tutti i livelli e nella vita quotidiana.

DESTINATARI

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

❖ **ARCHITETTURA CONTEMPORANEA A MILANO**

Lezioni di architettura contemporanea cui seguiranno simulazioni di viste guidate.

Obiettivi formativi e competenze attese

Sviluppare competenze professionali.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **ORIENTAMENTO IN USCITA**

Dopo un primo intervento nelle classi gli studenti avranno la possibilità di usufruire di uno o più colloqui individuali volti a fornire loro un affiancamento che li aiuti a chiarirsi e a fare emergere le proprie risorse. Attraverso il nostro sito verranno anche fornite informazioni sulle iniziative di orientamento che perverranno alla scuola.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il progetto ha la finalità di fornire un supporto agli studenti in una fase delicata quale è la scelta del percorso in uscita dal nostro istituto.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **RASSEGNA "A SCUOLA CON GLI ESPERTI"**

Ciclo di seminari effettuati presso l'Istituto è rivolto agli studenti del triennio del Turistico e dell'Accoglienza. In base alla disponibilità dei relatori i seminari saranno tenuti da referenti di Tour Operator, Agenzie di animazione turistica, direttori di hotel, agenzie di wedding ed eventi, Gardaland Resort.

Obiettivi formativi e competenze attese

Approfondire e orientare alle attività professionali che riguardano il settore turistico-recettivo.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ AIDAP RIERCA E PREVENZIONE DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE E OBESITÀ

Incontri con esperti esterni per favorire l'acquisizione di uno stile di vita corretto.

Obiettivi formativi e competenze attese

Valutare l'efficacia di un programma di prevenzione universale nel ridurre le preoccupazioni per il peso, la forma del corpo e il controllo dell'alimentazione e nel favorire l'adesione a linee guida alimentari salutari.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ GIORNATE DI PRIMAVERA FAI – APPRENDISTI CICERONI

Preparazione e presentazione di una visita guidata, durante il primo fine settimana di primavera, presso il sito assegnato dal FAI.

Obiettivi formativi e competenze attese

Dare la possibilità agli alunni della classe 3AT04 di operare in ambiente reale nell'attività di guida turistica, in situazione non nota; gli alunni devono preparare la visita guidata del bene artistico del FAI che ci viene assegnato ed esporla ad un vasto pubblico.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ MANTEGNA SOCIAL

apertura di profili social ufficiali dell'istituto (facebook/instagram) gestito dagli adulti sui quali pubblicizzare gli eventi organizzati dall'istituto durante l'a.s. 2021-2022. Gli studenti dovranno reperire il materiale (foto, articoli di giornale, post, interviste) per poter realizzare in modo creativo, ma professionale i contenuti da pubblicare sulle

pagine ufficiali della scuola.

Obiettivi formativi e competenze attese

Aumentare le competenze professionalizzanti riguardanti il settore del web marketing

DESTINATARI

Classi aperte parallele

❖ ITINERARIO ARTISTICO A BRESCIA

Il progetto di potenziamento prevede la divisione in gruppi omogenei. Le lezioni si svolgono con una parte teorica e una parte a livello laboratoriale per la preparazione di itinerari turistici e simulazioni di guide turistiche. A conclusione del progetto, sarà effettuata dagli alunni una simulazione di visita guidata nel centro della città.

Obiettivi formativi e competenze attese

Competenze professionali. Competenze linguistiche. Conoscere i principali edifici del centro storico di Brescia, all'interno dell'itinerario turistico.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ PERCORSO ARTISTICO IN VALLE CAMONICA - ITINERARIO ARTISTICO IN VALLE CAMONICA -

Il progetto di potenziamento prevede la divisione in gruppi omogenei. Le lezioni si svolgono con una parte teorica e una parte a livello laboratoriale. Nel progetto verranno analizzati gli edifici più significativi dei paesi di: Pisogne (S. M. della Neve) Bienno (Chiesa di S. M. Annunciata) Cervenone (Santuario della via Crucis). Il progetto si concluderà con la simulazione di visita guidata in Valle Camonica nei centri oggetto dello studio. L'uscita avrà la durata di un giorno e sarà effettuata in un periodo compreso fra marzo e maggio.

Obiettivi formativi e competenze attese

"Gli alunni dovranno: • conoscere gli edifici esaminati. • cogliere gli elementi del linguaggio artistico attraverso alcuni dei principali rappresentanti dell'arte bresciana. • saper utilizzare una terminologia adeguata. riconoscere le potenzialità offerte dal patrimonio turistico locale e saperne cogliere gli aspetti peculiari. • individuare forme di promozione e strumenti di comunicazione adeguati al contesto ed al servizio/prodotto da presentare (anche in lingua inglese).

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ LA SICUREZZA DEL VEICOLO E DELLA STRADA

INTERVENTO DA PARTE DI PERSONALE ACI BRESCIA IN TEMA DI SICUREZZA STRADALE

Obiettivi formativi e competenze attese

COINVOLGERE ALUNNI SU TEMATICHE SICUREZZA STRADALE - SVILUPPARE
COSCIENZA CRITICA CHE LI PORTI A OPERARE SCELTE CORRETTE IN AMBITO
SICUREZZA

DESTINATARI

Classi aperte parallele

❖ ITINERARIO RELIGIOSO IN VALLE CAMONICA

Il progetto sulla Valle Camonica viene organizzato sotto forma di itinerario storico-artistico e ha come finalità la valorizzazione dei luoghi d'arte in valle. Tra gli edifici oggetto del progetto vengono approfonditi il Convento di S. M. degli Angeli di Gardone V.T e la fondazione Paolo VI di Concesio . Il lavoro prevede la divisione in gruppi omogenei. Le lezioni si svolgono con una parte teorica e una parte laboratoriale. A conclusione del progetto si svolgerà la simulazione di visita guidata in Valle Camonica.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli alunni dovranno: • conoscere le opere esaminate. • cogliere alcuni elementi del linguaggio artistico attraverso alcuni dei principali rappresentanti dell'arte bresciana e italiana. • saper utilizzare una terminologia adeguata. • riconoscere le potenzialità offerte dal patrimonio turistico locale e saperne cogliere gli aspetti peculiari. • individuare forme di promozione e strumenti di comunicazione adeguati al contesto ed al servizio/prodotto da presentare (anche in lingua inglese).

DESTINATARI

Classi aperte verticali

❖ PREVENZIONE BULLISMO E CYBERBULLISMO

Incontro con esperti della polizia municipale

Obiettivi formativi e competenze attese

Approfondimento del fenomeno del bullismo e del cyberbullismo, degli attori coinvolti, dei luoghi e delle conseguenze (profilo sociale e normativo); riflessioni sui comportamenti relazionali non positivi messi in atto e/o subito a scuola; valorizzazione del gruppo classe come esperienza di scambio rispetto alle tematiche che riguardano il fenomeno; sviluppo della consapevolezza rispetto ad un uso adeguato dei social network.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ "V(IO)LENZA?!?MAI!"

Incontri prevenzione primaria alla violenza di genere in Istituto con le volontarie dell'Associazione Casa delle donne.

Obiettivi formativi e competenze attese

Informazione, sensibilizzazione e formazione di base sulla tematica della violenza di genere e i fattori favorenti.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ L'USO DELLE SOSTANZE STUPEFACENTI E/O PSCICOTROPE E I SUOI EFFETTI

INCONTRI CON ESPERTI E OPERATORI

Obiettivi formativi e competenze attese

Conoscenza del significato di sostanza stupefacente e/o psicotropa e dei suoi effetti.
Conoscenza delle politiche di contenimento grazie all'approfondimento degli illeciti penali ed amministrativi così come degli interventi di prevenzione.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ LOTTA ALLE MAFIE

Incontri in orario scolastico con gli esperti di Libera per una conoscenza autentica, per evitare semplificazioni e parole di circostanza. Interventi sui seguenti temi: - Le mafie e Libera; - Le mafie al nord; - I beni confiscati con focus su Brescia; - La "zona grigia":

corruzione, mentalità mafiosa. - Donne e mafia.

Obiettivi formativi e competenze attese

Portare i discenti alla riflessione della presenza mafiosa dal Nord al Sud dell'Italia anche nel settore d'indirizzo di studio, delle nuove modalità di azione delle mafie e il modo di fare antimafia nel nostro paese. Approfondire le conoscenze sul fenomeno. Sviluppare una coscienza critica necessaria a riconoscere tali comportamenti e a prenderne le distanze. Stimolare la cittadinanza attiva smuovendo la partecipazione e l'impegno civile delle giovani generazioni contro le mafie e la corruzione.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ LA RETE DELLA VITA: SAPERI SOSTENIBILI E OSPITALITÀ

Incontro con i produttori del territorio (contadini, allevatori, pescatori ecc) intesi come "custodi della Terra" nelle loro realtà produttive e invito a scuola per contribuire alla cena evento d'esame e alla trasmissione dei saperi in via di estinzione (presentazione dei prodotti, preparazione del limoncello, del formaggio, allestimento di un pollaio ecc) per permettere l'apprendimento attivo dei saperi in via di estinzione, e la loro valorizzazione nella serata-evento finale organizzata attraverso un'attività di catering in una sede esterna (monastero Saveriani) che permetta di sviluppare un'esperienza e una riflessione sul senso della sostenibilità e dell'ospitalità tra professionalità, etica e arte

Obiettivi formativi e competenze attese

1)sviluppare attraverso l'insegnamento dei "custodi della Terra" un atteggiamento di "cura" della Terra, dell'ambiente e dei propri ospiti; 2) approfondire l'esperienza dell'alleanza cuochi-contadini-allevatori sia nella direzione della conoscenza dei prodotti e della storia dei produttori e delle idee guida delle loro aziende, sia attraverso l'apprendimento dei metodi di lavorazione legati ai loro "saperi antichi" o "saperi alternativi"; 3)mettere in relazione il concetto di alleanza con il concetto di "ospitalità" nella convinzione che esista un nesso generativo e un fondamento comune da esplorare e sviluppare; 4)permettere agli attori del territorio (contadini, allevatori, cuochi, pescatori, ristoratori) di assumere attraverso la loro relazione con la scuola e gli studenti un ruolo attivo nella costruzione e nella consapevolezza della dimensione etica del loro lavoro, e della preparazione della "svolta di civiltà".

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ CORSO DI QUALIFICAZIONE PROF.LE PER SOMMELIER DI 1°-2° LIVELLO

I corsi di 1° e 2° livello si articolano rispettivamente in 15 incontri di 2 ore ciascuno e si svolgeranno dalle 15:30 alle 17:30 il martedì e mercoledì pomeriggio. Gli argomenti trattati saranno enologia e viticoltura, la tecnica della degustazione, enografia nazionale ed internazionale.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il corso si pone come principale finalità la divulgazione della cultura del vino nei suoi vari aspetti e l'importanza del bere responsabile.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

Altro

❖ CORSO DI FORMAZIONE DI FORMAZIONE PROF.LE DI BARTENDER

Il corso si articola in 10 incontri di 3 ore ciascuno e si svolgerà il giovedì pomeriggio dalle ore 15:30 alle 18:30. Le prime 6 lezioni avranno luogo in istituto, mentre le restanti 4 si terranno presso la sede della Bar Keeper Bar School a Brescia.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il corso si pone come principale finalità, oltre alla formazione tecnica sulla figura professionale del barman moderno, la possibilità di offrire agli studenti gli strumenti educativi necessari a un bere consapevole.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ PROGETTO: COMINCIAMO A SCUOLA - FORMAZIONE SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Formazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro sicurezza". Tutti gli alunni parteciperanno alla FORMAZIONE GENERALE della durata di 4 ore; al termine viene somministrato un test on line. A seconda del rischio professionale a cui gli alunni sono esposti nell'ambiente di lavoro, partecipano alla FORMAZIONE SPECIFICA :

– RISCHIO ALTO della durata di 12 ore, per la Ristorazione (cucina – sala -pasticceria)–
RISCHIO BASSO della durata di 4 ore, per l'Accoglienza ed il Tecnico Turistico

Obiettivi formativi e competenze attese

Il corso di formazione è propedeutico all'alternanza scuola lavoro e la frequenza è obbligatoria. Viene erogato dagli insegnanti del C.d.C.

DESTINATARI

Gruppi classe

❖ **IN PUNTA DI PENNA**

Realizzazione di un foglio digitale, riportante brevi testi scritti dagli studenti dell'Istituto (articoli di opinione, recensioni di libri, riflessioni critiche, interviste, testi creativi, ecc.). Durante l'anno scolastico in corso, si ipotizza di realizzare tre numeri, da pubblicare sul sito web.

Obiettivi formativi e competenze attese

Favorire la scrittura di testi di vario genere; creare occasioni di riflessione critica; stimolare la creatività e la libera espressione.

DESTINATARI

Gruppi classe

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

❖ **BULLISMO/CYBERBULLISMO E CONDOTTE ILLECITE**

Incontri in orario scolastico con i Docenti del Dipartimento di Giurisprudenza (Università degli Studi di Brescia) con le classi dell'indirizzo turistico.

Obiettivi formativi e competenze attese

Incrementare l'informazione e la conoscenza in chiave giuridica del fenomeno del bullismo e del cyberbullismo nel corpo studentesco.

DESTINATARI

Gruppi classe



SCUOLA IN OSPEDALE

La scuola in ospedale configura un'offerta formativa decisamente peculiare, per destinatari (alunni ospedalizzati) e modalità di erogazione. Nata da un'esperienza episodica sulla base della disponibilità e volontà di singoli operatori e istituzioni, nel tempo è diventata una struttura con una sua precisa identità, facilmente riconoscibile e realmente integrata. Oggi è diffusa in tutti gli ordini e gradi di scuola e nei principali ospedali e reparti pediatrici del territorio nazionale. Tale intervento è volto ad assicurare agli alunni ricoverati pari opportunità, mettendoli in condizione, ove possibile, di proseguire lo sviluppo di capacità e competenze al fine di facilitare il loro reinserimento nei contesti di appartenenza e di prevenire eventuali situazioni di dispersione scolastica. Questa è la funzione fondamentale del docente in ospedale che, oltre a garantire un "ponte" tra la famiglia e l'ospedale, ha anche il delicato compito di promuovere il diritto all'istruzione in un contesto così delicato e complesso.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno

❖ LA PENA NELLA COSTITUZIONE - POLIZIA LOCALE UFFICI ED. ALLA LEGALITÀ

L'intervento (gratuito) prevede un incontri di 2 ore scolastiche.

Obiettivi formativi e competenze attese

In collaborazione con il Corso di Criminologia dell'Università degli Studi di Brescia e con l'Associazione Carcere e Territorio di Brescia, percorso di approfondimento condotto da giuristi con una specifica esperienza, sui temi del valore e del fine della pena così come prevista dalla Costituzione, al fine di far crescere negli studenti la consapevolezza che la sanzione non è un problema solo del sistema giudiziario e penitenziario. Durante l'intervento verrà evidenziata l'importanza che assume la partecipazione proattiva anche della cittadinanza per il raggiungimento dell'obiettivo costituzionalmente sancito.

DESTINATARI

Classi aperte verticali

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

STRUMENTI**ATTIVITÀ****ACCESSO**

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

L'istituto è dotato di un collegamento a banda larga alla rete internet tramite fibra ottica, questo permette di connettere tutti gli ambienti dell'edificio verso internet con un collegamento veloce.

- Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)

Ogni ambiente scolastico è cablato tramite rete LAN (local area network) e quest'ultima è connessa verso l'esterno, la scuola è dotata anche di una efficiente rete wireless che permette di collegare ad internet i dispositivi personali perseguendo la filosofia BYOD (bring your own device).

- Canone di connettività: il diritto a Internet parte a scuola

La scuola intende costruire nel tempo nuovi ambienti di apprendimento ed ha chiesto risorse per realizzare aule "aumentate" con postazioni per la fruizione individuale e collettiva del web e dei contenuti e migliorare le dotazioni di altri spazi (i laboratori, la biblioteca e l'aula sostegno) in grado di accogliere più classi o gruppi-classe; risorse sono state chieste per realizzare laboratori mobili a disposizione di tutta la scuola.

STRUMENTI**ATTIVITÀ****SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO**

- Ambienti per la didattica digitale integrata

L'apprendimento degli studenti è mosso dalla loro personale motivazione che deriva spesso dalla qualità della relazione instaurata con il docente se questi trasmette, oltre che contenuti, anche interesse e passione per ciò che insegna. Gli studenti in genere si appassionano se sentono che ciò che viene proposto ha significato per la loro vita e se, anche lavorando in gruppo, sentono di poter dare un contributo personale utilizzando la loro intelligenza e creatività. Le tecnologie digitali possono agevolare proposte didattiche innovative che consentono allo studente di sentirsi soggetto attivo della lezione. La scuola si è attrezzata dotando ogni aula di proiettore e PC, sta incrementando la dotazione di dispositivi portatili forniti dalla scuola ed intende agevolare la sperimentazione di diverse metodologie didattiche che consentano di lavorare in gruppo anche mediante l'utilizzo di dispositivi di proprietà degli studenti secondo la metodologia BYOD (Bring your own device - Porta il tuo dispositivo personale).

COMPETENZE E CONTENUTI**ATTIVITÀ****CONTENUTI DIGITALI**

- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

La scuola da anni promuove la realizzazione di dispense e testi da parte dei docenti, gli insegnanti del laboratorio di cucina forniscono una dispensa realizzata in proprio con tutto il materiale didattico necessario alla parte teorica della materia. Anche l'insegnamento della lingua tedesca nei corsi regionali prevede come sussidio didattico una dispensa realizzata dal docente.

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

La scuola promuove l'implementazione delle competenze digitali degli studenti perché utilizzino le tecnologie in modo consapevole e sappiano ricercare informazioni discriminando ciò che è utile e appropriato da ciò che non lo è, con una forte attenzione alla propria sicurezza e alla propria privacy. Rendere gli studenti co-autori del proprio sapere consentendo loro di sperimentare nuovi metodi per apprendere e di ristrutturare quanto appreso anche tramite l'utilizzo consapevole delle tecnologie digitali.

- Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

L'introduzione dell'insegnamento per problemi e la sollecitazione ad un uso creativo e non soltanto meccanico e passivo

COMPETENZE E CONTENUTI**ATTIVITÀ**

della tecnologia; lo sviluppo del pensiero critico dello studente sottoponendo una situazione-problema o un quesito a studenti che lavorano insieme per risolverlo; si potranno inserire, ove opportuno, episodi di "flipped classroom" (classe capovolta) ed implementare classi virtuali tramite l'utilizzo di piattaforme come Edmodo per sostenere gli studenti nel loro percorso di apprendimento. L'azione educativa sarà orientata anche ad incrementare l'applicazione delle buone regole di utilizzo degli strumenti digitali con percorsi dedicati alla cittadinanza digitale, al cyber-bullismo e al problema della privacy dei propri dati personali condivisi nella rete.

**FORMAZIONE E
ACCOMPAGNAMENTO****ATTIVITÀ****FORMAZIONE DEL PERSONALE**

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

La scuola fornisce ai docenti occasioni di formazione, in linea con quanto realizzato gli scorsi anni scolastici, che consentano loro di appropriarsi degli strumenti digitali, di conoscerne i possibili ambienti e di

**FORMAZIONE E
ACCOMPAGNAMENTO**

ATTIVITÀ

sperimentare nuove metodologie didattiche.

La priorità è ampliare il numero di docenti che utilizzano le tecnologie digitali per innovare il modo di fare scuola, stimolare l'apprendimento e fornire una didattica personalizzata secondo i vari stili di apprendimento, anche al fine di dare un supporto più efficace agli studenti più in difficoltà, a quelli con bisogni educativi speciali, ai non italofoeni ed ai diversamente abili e di potenziare l'autonomia dei più dotati.

- Un animatore digitale in ogni scuola

L'animatore digitale della scuola insieme al team per l'innovazione promuove la formazione e l'innovazione tecnologica tra i docenti e fa da tramite tra le azioni formative proposte dalla rete d'ambito e l'istituto.

ACCOMPAGNAMENTO

- Accordi territoriali

La scuola fa parte di una rete territoriale d'ambito per la promozione della formazione e dell'aggiornamento dei docenti sia sul tema delle nuove tecnologie per la didattica che sul tema dell'innovazione per una didattica moderna ed attuale.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

A. MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (DIURNO) - BSRH031019

MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE) - BSRH03151P

A. MANTEGNA - TECNICO TURISTICO - BSTD03101B

Criteria di valutazione comuni:

La valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche. Ogni alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva. Essa concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuno, ai processi autovalutazione degli alunni stessi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo.

In applicazione del DPR n. 122/09, emergono alcuni concetti importanti, di seguito elencati:

- la modalità della sospensione del giudizio acquista validità permanente ad eccezione delle classi prime IPSEOA (decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017) per le quali la valutazione delle competenze avviene al termine del biennio e non prevede giudizio sospeso. Pertanto le insufficienti del primo anno andranno recuperate nel corso del secondo anno scolastico mettendo in atto le azioni necessarie;
- i corsi di recupero estivi diventano obbligatori per la scuola;
- il voto di condotta rientra nella media per crediti e borse di studio;
- tenendo conto dello Statuto degli Studenti e delle Studentesse modificato nel 2007, vengono definite in via generale le fattispecie di comportamento che danno luogo all'allontanamento, così come gli organi che le irrogano (Consiglio di Classe sino a 15 giorni e Consiglio di Istituto oltre i 15 giorni), le procedure e gli organi di garanzia. Viene abrogato il D.M. n. 5 del gennaio 2009 che stabiliva l'insufficienza in condotta in caso di sospensioni oltre i 15 giorni. Essa viene attribuita in funzione anche dei commi sui doveri n. 1, 2, 5 dell'art. 3 dello statuto (regolarità della frequenza e dell'impegno, rispetto del capo d'istituto, dei docenti, del personale tutto della scuola e dei compagni, uso corretto delle strutture, dei macchinari e dei sussidi didattici in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola).

La programmazione didattica deve prevedere momenti di verifica e valutazione quali strumenti di regolazione dell'attività di insegnamento-apprendimento. Gli insegnanti somministrano diversi tipi di verifiche, volte ad accertare il grado di raggiungimento degli obiettivi da parte di ogni studente. Per l'alunno, la valutazione va intesa in senso formativo, anche come occasione di riflessione per una eventuale e consapevole richiesta di aiuto, che ogni docente cerca di assicurare anche attraverso interventi individualizzati e diversificati. Per il docente, diventa un momento di verifica in itinere dell'efficacia della propria azione educativo-didattica per procedere all'eventuale revisione della programmazione iniziale apportando i necessari correttivi e integrazioni, al fine di raggiungere gli obiettivi minimi definiti a livello di dipartimento.

Le tipologie di verifica prevalenti sono prevalentemente scelte tra le seguenti:

- Osservazione sistematica impegno, interesse e partecipazione
- Interrogazioni orali
- Prove strutturate/semi strutturate
- Prove scritte tradizionali
- Domande a risposta aperta
- Quesiti a risposta singola
- Soluzione di casi pratici
- Problemi a soluzione rapida
- Verifiche interdisciplinari (UDA per le classi 1[^], 2[^] e 3[^])
- Ricerche individuali e/o di gruppo
- Relazioni orali e/o scritte
- Prove pratiche: attività in laboratorio o in palestra

Salvo situazioni eccezionali, il numero di verifiche scritte giornaliere non può superare il numero di due.

La valutazione finale tiene conto dei momenti formali di verifica (interrogazioni, compiti scritti, ecc.) e di tutte le osservazioni registrate dai docenti nel corso dell'anno scolastico: la misurazione delle verifiche scritte, pratiche e orali è perciò uno degli elementi che contribuiscono a determinare il livello di apprendimento, che fa riferimento ad una prospettiva più ampia ed articolata in cui si tiene conto anche dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno, della situazione di partenza dello studente, del contesto-socio-affettivo-culturale, del ritmo di apprendimento e delle capacità individuali. La valutazione finale dunque non è mai il mero risultato della media aritmetica delle valutazioni misurative, ma considera la complessità dei risultati e dei comportamenti di un intero anno scolastico, ottenuti con diverse modalità, finalizzate ad accertare le competenze dell'alunno.

VOTO DI AMMISSIONE AGLI ESAMI DI QUALIFICA IeFP.

Proposta di voto disciplinare in centesimi che tiene conto di:
voto sulle conoscenze, valutazione degli obiettivi trasversali nella disciplina (impegno, interesse, partecipazione), comportamento dell'alunno/a nella disciplina.

Il coordinatore di classe propone il voto in condotta in centesimi utilizzando la griglia contenuta nel PTOF della scuola, formulando un breve giudizio di ammissione da inserire nel registro elettronico.

I voti di tutte le discipline (inclusa la condotta) sono trascritti sul registro elettronico nella sezione esami di qualifica in centesimi (il voto 6,7, ad esempio diventa 67); il voto di ammissione è il risultato della media aritmetica alla quale va aggiunto una variazione massima di + 3 o -3 punti sulla base della valutazione dell'alternanza scuola/lavoro come da apposita scheda.

Il voto di ammissione è trasformato da centesimi in trentesimi con la seguente formula: voto ammissione per 100 diviso 30.

Il voto risultante può essere arrotondato all'unità successiva se sono positivamente indicati almeno tre descrittori tra quelli sotto riportati:

1. Raggiungimento degli obiettivi nell'area professionalizzante;
2. Assenza di gravi sanzioni disciplinari formalizzate;
3. Impegno costante nell'intero percorso di studi;
4. Significativi progressi realizzati nell'ultimo anno di corso.

N.B. Per l'ammissione all'esame di qualifica regionale tutte le competenze sono certificate.

RICONOSCIMENTO ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI

□ Le diverse attività proposte dall'istituto in orario extrascolastico (banchettistica, partecipazione a progetti, eventi, manifestazioni ecc.) hanno sempre finalità di tipo formativo e contribuiscono all'acquisizione del credito scolastico.

□ Le singole attività di servizio sono valutate dall'insegnante che le segue, il quale inserisce la valutazione nella propria disciplina; qualora invece il docente non sia quello della classe, questi invierà la valutazione collega di area professionale della classe che la registrerà quale elemento di valutazione di cui terrà conto congiuntamente agli altri acquisiti in corso d'anno.

PROTOCOLLI MINIMI PER L'UNIFORMITA' DELLE VALUTAZIONI

- Effettuare un congruo numero di valutazioni scritte, e/o orali e pratiche secondo le indicazioni stabilite in sede di del dipartimento
- Diversificare gli strumenti di misurazione.
- Le "interrogazioni programmate" non possono rappresentare l'unico mezzo di accertamento.
- Programmare le verifiche scritte delle diverse discipline evitando, quando possibile, di sottoporre agli studenti di una classe più di due verifiche al giorno.
- Riconsegnare d'abitudine entro 2 settimane gli elaborati corretti e comunque non dopo le 3 settimane.
- Controllare puntualmente gli standard generali (risposta della classe).
- Rendere sempre noto il voto, motivandolo e suggerendo sempre le modalità di recupero.
- Rispettare la griglia di valutazione concordata.

ALLEGATI: Griglia di valutazione PTOF 2019-2022.pdf

Criteri di valutazione del comportamento:

La valutazione del comportamento avviene applicando i criteri della griglia allegata.

Chiave di lettura e applicazione della griglia:

il voto viene assegnato in presenza di tutti i descrittori corrispondenti al voto; nel caso vi sia anche un solo descrittore nella fascia relativa ad un voto inferiore, il consiglio di classe può decidere di attribuire la valutazione più bassa.

ALLEGATI: Griglia valutazione condotta+PTCO- PTOF 2019-2022.pdf

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

CRITERI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI FINALI

Il docente propone il voto in base ad un giudizio motivato da annotare sul registro personale, dove sono sinteticamente dettagliati i descrittori (raggiungimento delle competenze disciplinari, raggiungimento degli obiettivi didattici trasversali previsti dal documento di programmazione del Consiglio di classe, impegno, interesse, partecipazione). Il voto espresso, (voto unico per tutte le discipline) è desunto dagli esiti di un congruo numero di prove effettuate e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo.

- Le proposte di voto non sufficienti devono essere motivate analiticamente ed individuano esplicitamente le carenze.

- La situazione didattica va valutata non come media aritmetica dei voti ma in relazione ai livelli di partenza, al raggiungimento degli obiettivi trasversali, al

recupero delle lacune agli esiti documentati nell'intero anno scolastico.

- Ogni decisione è presa collegialmente

In base ai criteri deliberati dal collegio dei docenti:

- un allievo è promosso in caso di piena sufficienza in tutte le discipline

- un allievo può essere promosso, qualora il Consiglio di classe ritenga che possa seguire in modo proficuo il programma dell'anno successivo, in caso di:

massimo un'insufficienza non grave (voto 5)

con segnalazione di lacune non gravi

- il Consiglio di classe può sospendere il giudizio ad eccezione delle classi prime IPSEOA (decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017) per le quali la valutazione delle competenze avviene al termine del biennio, tenendo conto di: rendimento complessivo, comportamento, obiettivi trasversali, partecipazione, presenza di una o più discipline con valutazioni insufficienti e ritenga che l'alunno possa colmare le lacune nel periodo estivo. Il giudizio può essere, pertanto, sospeso in caso di:

insufficienze non gravi (voto 5) fino ad un massimo di tre

insufficienze gravi (voto inferiore a 5) fino ad un massimo di due

una o due insufficienze non gravi (voto 5) ed una grave (voto inferiore a 5)

due insufficienze gravi (voto inferiore a 5) ed una non grave (voto 5)

di norma un allievo non è promosso in caso di:

più di tre insufficienze non gravi (voto 5)

più di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5)

più di due insufficienze non gravi (voto 5) accompagnate da una o più insufficienze gravi (voto inferiore a 5)

una o più insufficienze talmente gravi (voto 2) che denotino il completo abbandono della materia

Il CdC deve illustrare in modo analitico i motivi della non promozione.

In caso di sospensione di giudizio la decisione del CdC viene comunicata alle famiglie, che sono tenute a far svolgere all'alunno le attività di recupero stabilite dal CdC (studio autonomo, corsi estivi) ma possono richiedere di non frequentare i corsi di recupero pomeridiani o estivi; in caso di una tale mancata richiesta l'assenza ai corsi deve essere giustificata e può comportare l'attribuzione di una sanzione disciplinare. L'alunno in ogni caso è tenuto a sostenere le prove di verifica in genere fissate per fine agosto, dando prova di aver colmato le lacune pregresse.

Per gli alunni promossi con voto di consiglio che non sostengono esame a settembre e non frequentano i corsi di recupero estivi è prevista la compilazione della relativa scheda di segnalazione.

Durante lo scrutinio di settembre:

- Il CdC può dichiarare promosso l'allievo se ha recuperato le lacune segnalate a giugno.
- Il CdC può dichiarare promosso l'allievo anche nel caso in cui non abbia recuperato la lacuna in una materia segnalata a giugno, qualora la valutazione complessiva venga considerata adeguata alla frequenza della classe successiva (insufficienza non grave)

CRITERI GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI SCRUTINI PER IL PERCORSO IEFP

Data la specificità del percorso regionale leFP il collegio dei docenti del Mantegna ha deciso di integrare i criteri generali esposti in precedenza con alcune indicazioni specifiche per questo tipo di indirizzo di studi:

Criteri generali per la non ammissione alla classe successiva

Uno studente di norma non è ammesso alla classe successiva quando si riscontra:

un'insufficienza grave nella materia tecnico pratica (voto inferiore al 5) e/o l'abbandono di una materia, con valutazione 2.

I suddetti criteri sono applicabili a qualsiasi classe del percorso regionale.

Dato l'esiguo numero di discipline affrontate nel primo anno degli leFP., il collegio dei docenti ha individuato ulteriori criteri per l'ammissione alla classe successiva differenziandoli tra classi prime e seconde/terze. Nello specifico:

Classi prime

Un allievo è promosso a giugno in caso di:

- a) piena sufficienza in tutte le discipline
- b) non più di due insufficienze con voto 5

Classi seconde/terze

Un allievo è promosso a giugno in caso di:

- a) piena sufficienza in tutte le discipline
- b) non più di tre insufficienze con voto 5

Si ricorda, inoltre, data la particolare importanza degli obiettivi trasversali che nel percorso regionale è necessario formalizzare con un voto sul registro il livello di raggiungimento di tali obiettivi al termine di ogni periodo di valutazione.

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

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni le

studentesse e gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie.

L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe, presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. È ammesso all'esame di Stato, salvo quanto previsto dall'articolo 4, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica del 24 giugno 1998 n. 249, la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122;
- 2) votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. La valutazione viene effettuata secondo i criteri comuni sopra riportati.

Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.

In quest'ultimo caso il Consiglio di classe, salva l'autonomia nel valutare motivatamente la specificità di singole situazioni potrà deliberare l'ammissione sempreché l'alunno abbia dimostrato impegno e partecipazione pienamente sufficienti.

Salva la specifica valutazione caso per caso del Consiglio di classe, può costituire motivazione dell'ammissione con votazione inferiore a sei decimi come sopra, il fatto che sia stato attivato a favore dell'alunno nel corso dell'anno, un piano didattico personalizzato per bisogni educativi speciali, o la presenza di documentate serie motivazioni di salute che abbiano determinato una frequenza non sempre regolare in alcuni momenti dell'anno. Costituisce elemento positivo di valutazione ai fini dell'ammissione la partecipazione proficua alle attività degli organi collegiali, alle attività professionali od alle attività progettuali organizzate dalla scuola.

Ai fini dell'ammissione dei candidati interni all'esame di Stato dell'a.s. 2019/2020, oltre al requisito della frequenza scolastica e del profitto scolastico, anche il requisito della partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove a carattere nazionale predisposte dall'INVALSI e quello dello svolgimento delle attività programmate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, secondo il monte ore previsto dall'indirizzo di studi.

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico:

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno secondo la relativa

tabella ministeriale, a partire dalla media dei voti ottenuti.

CREDITO FORMATIVO

D.M. n. 49/2000, art. 2, comma 2: "I consigli di classe procedono alla valutazione dei crediti formativi, sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal collegio dei docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei consigli di classe medesimi, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati". Art. 3, c 5. "La documentazione relativa ai crediti formativi deve pervenire all'istituto sede di esame entro il 15 maggio 2013 per consentirne l'esame e la valutazione da parte degli organi competenti".

O.M. 42/2011: "È ammessa l'autocertificazione, ai sensi e con le modalità di cui al D.P.R. n. 445/2000, nei casi di attività svolte presso pubbliche amministrazioni".

Visto l'art. 26 comma 6 del Dlgs 62/2017 che abroga le disposizioni del DPR 323/98 -che disciplinava la questione del credito formativo e scolastico-, rimane ai consigli di classe il compito di assegnare il credito scolastico (secondo le nuove tabelle già applicate l'anno scorso) sulla base di criteri omogenei per la sua attribuzione (Legge 10 dicembre 1997 n° 425, art.5, comma 1).

Nell'attribuzione del Credito scolastico vengono considerati i seguenti descrittori:

- Media dei voti - Attività complementari e integrative - Credito formativo.

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

Attività complementari ed integrative:

- Attività extracurricolari e attività svolte in orario curriculare ma che prevedano una preparazione aggiuntiva in orario extracurricolare promosse dalla scuola (almeno 25 ore)

- Banchettistica in orario extracurricolare (almeno 25 ore e 15 ore per a.s. 2020/21)

- Progetti Erasmus e Stage Linguistici (almeno 25 ore)

- Ore supplementari non obbligatorie di alternanza scuola lavoro (almeno 50 ore) con valutazione adeguata o eccellente

Credito formativo (almeno 25 ore):

- il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato;

- tali esperienze sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali,

artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport (competizioni di livello almeno regionale);

- la documentazione relativa alle esperienze che danno luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa;
- le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo;
- le certificazioni dei crediti formativi acquisiti all'estero sono convalidate dall'autorità diplomatica o consolare.

Si assegna il Credito scolastico con punteggio di banda alta a chi:

- ha la spunta su Attività complementari ed integrative;
- ha la spunta su Credito formativo se la media dei voti è superiore allo 0,50 della banda.

In caso di giudizio sospeso l'attribuzione del Credito scolastico si integra negli scrutini integrativi sulla base degli stessi criteri.

ALLEGATI: Allegato A D.LGS. 62-2017.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica:

Per l'insegnamento dell'educazione civica in sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti coinvolti nell'insegnamento dell'educazione civica. A tal fine si predispone un'apposita scheda di rilevazione e monitoraggio della partecipazione e dell'impegno profuso da ciascun studente.

La valutazione è coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nel curriculum verticale di educazione civica. Il Consiglio di Classe avvalendosi di strumenti, quali rubriche valutative, approvati dal collegio dei docenti, valuta il conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze, previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato.

ALLEGATI: NUOVA GRIGLIA VALUTATIVA COMPETENZE.pdf

Area professionalizzante - Alternanza scuola lavoro:

Vista la peculiarità anche in termini di monte ore, la valutazione dell'esperienza

contribuisce alla valutazione complessiva del discente. Il percorso di tirocinio in azienda infatti viene inteso e valorizzato in senso pedagogico come un continuo scambio tra contesti e modalità di apprendimento finalizzato ad incrementare l'efficacia delle azioni formative. Pertanto, il Consiglio di Classe ne tiene conto come un elemento aggiuntivo ai risultati conseguiti durante l'anno scolastico; gli alunni al termine del percorso di tirocinio in azienda presentano al consiglio di classe un report che viene valutato nel suo complesso e secondo le proprie competenze da ciascun docente grazie ad una griglia di valutazione. Il tutor aziendale di concerto con il tutor scolastico produce una valutazione dell'esperienza di tirocinio che viene utilizzata a fine anno scolastico per il voto della materia di laboratorio o di altre materie (leFP), per il voto di comportamento e per l'attribuzione del credito scolastico, quando si svolgono ore supplementari non obbligatorie (almeno 50 ore).

Il Collegio mantiene in vigore il report di Alternanza scuola lavoro, che gli studenti sono invitati a compilare individualmente per sollecitare gli alunni a valorizzare l'esperienza, ed i consigli di classe ad avere una visione più completa delle esperienze svolta dagli stessi. Tutte le discipline possono esprimere una valutazione sugli aspetti più vicini alle loro competenze, comunicata agli allievi entro il primo periodo di valutazione, che andrà a concorrere, insieme a tutti gli altri elementi, alla valutazione finale del primo periodo relativa alla disciplina interessata.

Resta inoltre sempre in vigore il sistema di valutazione complessiva espressa dal tutor interno e dal tutor esterno attraverso l'apposito modulo che concorre alla valutazione delle discipline professionali.

Anche nei percorsi triennali leFP, la valutazione dell'esperienza contribuisce alla valutazione complessiva del discente. Il Consiglio di Classe ne tiene conto come un elemento aggiuntivo ai risultati conseguiti durante l'anno scolastico, riconoscendo i punteggi indicati, come da scheda allegata, dalla commissione PCTO.

ALLEGATI: Valutazione alternanza .pdf

Obbligo di frequenza:

16.1 FREQUENZA

L'Istituto è tenuto a controllare il processo di formazione degli studenti, per garantire la legalità dei titoli rilasciati (rispondenza tra preparazione e certificazione) e l'adempimento del diritto dovere all'istruzione/formazione. In merito alla frequenza, la legge prescrive che lo studente debba assolvere l'obbligo di istruzione (fino a 16 anni) e di formazione (fino a 18 anni o al conseguimento di una qualifica professionale). In caso di mancato rispetto degli obblighi di legge, le istituzioni scolastiche devono segnalarlo agli organi

competenti. Le norme sulla valutazione (DPR n. 122/2009) entrate in vigore nel 2010/11 impongono inoltre una frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale (contando anche permessi annuali, ritardi e uscite anticipate) ai fini del riconoscimento della validità dell'anno scolastico, pena l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo; per situazioni particolari documentate si possono applicare deroghe motivate e straordinarie. Il collegio dei docenti ha individuato i seguenti criteri per l'applicazione delle deroghe al superamento dei giorni di assenza previsti ai fini la validità dell'anno scolastico:

- gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
- terapie e/o cure programmate;
- donazioni di sangue;
- partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
- adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo (cfr. Legge n. 516/1988 che recepisce l'intesa con la Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno; Legge n. 101/1989 sulla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, sulla base dell'intesa stipulata il 27 febbraio 1987);
- altri gravi motivi oggettivi indipendenti dalla volontà della famiglia e/o dello studente ove adeguatamente documentati.

RIFORMA DEI PROFESSIONALI D.LGS.13 aprile 2017, n.61:

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue in risultati di apprendimento comuni a tutti percorsi, oltre a quelli tipici del profilo di apprendimento (competenze).

In attuazione del d. lgs. 13 aprile 2017, n.61 il Collegio Docenti ha istituito una apposita commissione che ha creato le Unità di Apprendimento (UDA) pluridisciplinari e la griglia di valutazione delle competenze, con lo scopo di garantire l'uniformità nei contenuti e nella valutazione per classi parallele. Le conoscenze e le abilità saranno valutate con voto espresso in decimi utilizzando la medesima scala di valutazione in decimi sopra esposta tra i criteri di valutazione comuni. Il raggiungimento delle competenze sarà valutato per livelli utilizzando la griglia allegata. di seguito in allegato la griglia.

ALLEGATI: RUBRICA VALUTAZIONE UDA.pdf

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA

L'Istituto A. Mantegna ha fatto propria la volontà, espressa nelle varie normative (L.104, L. 170, Dir. Min. del 27/12/12) di operare per l'inclusione e la formazione degli alunni con Bisogni Educativi speciali riconoscendo e valorizzando le capacità e le competenze di ciascuno.

In questi ultimi anni la nostra scuola ha visto un costante aumento degli alunni iscritti, questo a conferma degli sforzi operati dalle diverse componenti, Dirigenza, docenti, alunni, genitori, personale A.T.A. e operatori socio-sanitari, per rendere sempre più efficace il processo di inclusione scolastica. Nell'anno scolastico 2018/2019, su una popolazione scolastica complessiva di 1296 studenti, frequentano l'istituto 192 alunni con BES, pari al 14,8%, così articolati nelle tre categorie previste dalla normativa: 79 studenti con disabilità certificata ai sensi della L.104/92, pari al 6,1% della popolazione scolastica complessiva; 80 studenti con disturbi specifici dell'apprendimento certificati ai sensi della L.170/2010, pari al 6,2%; 33 studenti con bisogni educativi speciali di altra natura presi in carico dai consigli di classe ai sensi del D.M.27/12/2012, pari al 2,5%. Si rileva inoltre la presenza di 21 studenti non italofoeni.

La particolare tipologia della scuola, con le attività di carattere professionale articolate nei differenti percorsi formativi, può rappresentare una valida opportunità per lo sviluppo di competenze che possono concorrere al positivo inserimento nel contesto sociale. A tal fine, all'interno dell'Istituto esistono le seguenti realtà operative:

- il GLI, (Gruppo di Lavoro per l' Inclusione) che ingloba il vecchio GLH allargandone la partecipazione a nuove risorse professionali presenti nell'istituto che insieme lavorano allo scopo di promuovere, coordinare, monitorare iniziative operando in accordo con le realtà sanitarie, amministrative e sociali presenti nel territorio;
- un insegnante referente con l'incarico di coordinare gli interventi e il personale che opera nel contesto scolastico;
- un dipartimento composto da un nucleo consistente di insegnanti di sostegno che si riuniscono durante l'anno scolastico per confrontarsi e lavorare insieme;
- I GLHO, (Gruppi di Lavoro per l'Handicap Operativo) che si occupano della predisposizione dei PEI coinvolgendo docenti, famiglie, operatori socio-sanitari, rappresentanti degli enti locali e delle strutture che si trovano ad operare sui singoli casi.

La circolare ministeriale n.8/2013, sulla base della direttiva ministeriale del 27/12/12 "Strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica", ha introdotto il Piano Annuale per l'Inclusività (PAI) riferito a tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES). Tale strumento, di cui le scuole devono dotarsi, rappresenta un dispositivo utile a perseguire una "politica per l'inclusione" che permetta, sulla base dei bisogni e delle effettive esigenze, di progettare e documentare le azioni messe in campo dalla scuola e dalle istituzioni territoriali al fine di incrementare il livello di inclusività generale dell'istituzione scolastica. In questa prospettiva la scuola estende il suo campo di responsabilità ed intervento all'area dei Bisogni Educativi Speciali che comprende situazioni



di: alunni con disabilità, alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e situazioni di "svantaggio sociale, disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici, difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché appartenenti a culture diverse". La direttiva esplicita inoltre che "ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare Bisogni Educativi Speciali o per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, sociali rispetto ai quali è necessario che le scuole offrano adeguata e personalizzata risposta". L'attenzione dovrà, quindi, essere rivolta all'elaborazione di strategie didattiche ed educative che valorizzino attraverso percorsi personalizzati le potenzialità e le capacità di questi studenti ponendoli al centro dell'azione formativa della scuola al fine di garantire ad ognuno il successo formativo secondo quanto stabilito dall'art. 1 del DPR 275/99.

I Bisogni Educativi Speciali vengono presi in carico dai singoli Consigli di Classe che, a seconda del tipo di bisogno, elaborano un Piano Didattico Personalizzato (PDP) con strategie, strumenti dispensativi e compensativi volti a superare la situazione di difficoltà del singolo alunno.

Il PDP è oggetto di verifica nel corso dell'anno scolastico e di valutazione finale.

Alunni non italofofoni

L'Istituto ha recepito quanto espresso dal D.L. n. 286 del 25 luglio 1998 (Testo unico) in materia di disciplina della immigrazione e di normativa sulla condizione dello straniero con particolare riferimento alla comunità scolastica e, pertanto, "accoglie le differenze linguistiche e culturali come valore da porre a fondamento del rispetto reciproco, dello scambio tra le culture e della tolleranza". In questa prospettiva si inserisce il Progetto rivolto agli alunni non italofofoni che coinvolge studenti del nostro Istituto da poco giunti in Italia frequentanti le classi dell'obbligo scolastico. Gli alunni coinvolti seguono interventi volti ad agevolare la prima alfabetizzazione in orario curricolare per apprendere gli elementi fondamentali della lingua italiana. Nelle restanti ore curricolari gli alunni seguono le normali lezioni nelle rispettive classi. Per questi alunni i consigli di classe predispongono il Piano Didattico Personalizzato, nel quale sono inseriti gli obiettivi minimi disciplinari che gli alunni devono raggiungere nel corso del primo biennio di studi. La prima annualità è centrata sull'apprendimento della lingua italiana e tutte le discipline esprimono una valutazione che misura tale obiettivo. La valutazione sarà definita sugli obiettivi individuati nel PDP.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Famiglie
Assistenti ad personam

❖ DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

La normativa prevede l'adozione di uno dei due seguenti modelli: □ semplificato, dove l'alunno segue tutte le discipline presenti nel percorso formativo, si assumono gli stessi obiettivi della classe ma ridotti e adeguati alle difficoltà individuali, con obiettivi che riducono al livello minimo le competenze richieste alla fine del percorso. Lo svolgimento di un programma semplificato consente di ottenere il titolo di studio al termine del percorso triennale o quinquennale; □ diversificato, strutturato in modo da permettere lo sviluppo e la valorizzazione delle abilità possedute e costruito sulle esigenze specifiche dello studente in situazione di handicap, senza obbligatori riferimenti ai programmi ministeriali. Si intende che, laddove possibile, esso preveda comunque attività attinenti a quelle della classe. L'assunzione di un programma differenziato è subordinato all'accettazione scritta da parte dei genitori e comporta una certificazione delle competenze raggiunte, al posto del diploma, che non produce effetti legali ma che rappresenta una tappa all'interno del progetto di vita dell'alunno. Per ampliare l'offerta formativa per alunni che seguono un PEI diversificato, l'istituto nel corso degli anni ha elaborato un contenitore di progetti chiamato "Il Laboratorio degli apprendimenti". L'obiettivo del laboratorio è di far convergere i percorsi di integrazione dei singoli studenti diversamente abili, in un insieme organico che permetta di sviluppare potenzialità inespresse nelle ore di lezione curriculare e acquisire competenze professionali, cognitive, sociali e di autonomia con riferimento ad una didattica legata ad un sapere pratico e operativo attraverso diverse iniziative quali: l'inserimento nella gestione del bar scolastico, progetti sportivi, l'orto didattico, la gestione della biblioteca, drammatizzazione, pet therapy, attività di solidarietà e manualità, esperienze di alternanza scuola-lavoro. Le attività coinvolgono, in modo trasversale, numerose discipline curricolari; dal punto di vista metodologico vengono utilizzati approcci didattici diversificati quali l'apprendimento cooperativo, l'apprendimento in situazione, il problem solving, l'educazione tra pari. Nei laboratori vengono coinvolti dei compagni di classe degli studenti con disabilità e gli studenti che non si avvalgono dell'I.R.C. e che scelgono l'attività alternativa. Nella fase di definizione degli accordi preliminari per la stesura del PEI di ogni alunno viene concordata l'adesione al progetto per una parte variabile dell'orario settimanale, in accordo con il Consiglio di classe, la famiglia e gli operatori socio sanitari. La finalità ultima di ogni programma, sia esso semplificato o diversificato è comunque sempre la massima inclusione possibile del ragazzo in situazione di handicap sia nel gruppo classe sia nel contesto scolastico generale. Così come lo studente in situazione di handicap è studente della classe, l'insegnante di sostegno è docente della classe e non esclusivamente del singolo alunno. I momenti principali del percorso di inserimento degli alunni diversamente abili sono: □ Fase informativa iniziale. Attivazione di momenti formali e informali finalizzati alla raccolta di informazioni quali ad esempio: giornate di "open day", visite individuali alla struttura scolastica, contatti con le scuole secondarie

di primo grado, incontri e visite con docenti alunni e genitori. □ Fase della costruzione del P.E.I. Per gli alunni che si iscrivono al primo anno sono previsti 3 momenti: - il 1° si svolge verso la fine dell'anno scolastico precedente e coinvolge i docenti delle due scuole, l'alunno e genitori, per la raccolta di informazioni e l'attivazione di eventuali progetti ponte per l'inserimento graduale dell'alunno nella scuola nuova anche attraverso il supporto, per un periodo determinato, dell'insegnante della scuola precedente; - il 2°, dopo la fase di osservazione iniziale, viene convocato il GLHO nel quale vengono definiti gli accordi preliminari per la stesura del PEI, tra gli insegnanti del Consiglio di Classe, genitori, operatori socio-sanitari, enti locali; - il 3°, si svolge entro il mese di novembre, tra il Consiglio di Classe e i genitori, per la formalizzazione del Piano Educativo Individualizzato. Nel corso dell'anno scolastico vengono poi effettuati incontri tra genitori, operatori sociosanitari e docenti per monitorare l'andamento del processo d'integrazione, nello specifico: □ colloqui individuali e generali tra docenti del Consiglio di Classe e genitori □ incontri programmati tra docenti e personale sociosanitario.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:

Genitori, Dirigente scolastico, docenti del consiglio di classe e dell'istituto, docenti della scuola secondaria di primo grado, personale ATA, personale socio-sanitario, assistenti sociali, enti locali, operatori e specialisti esterni, associazione genitori operante all'interno dell'istituto, associazioni di volontariato presenti nel territorio.

❖ MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE**Ruolo della famiglia:**

Il coinvolgimento delle famiglie viene attuato attraverso modalità specifiche volte ad accrescere il livello di coinvolgimento attivo delle famiglie, mediante i normali strumenti di comunicazione quali il registro elettronico e i colloqui individuali e generali, ma anche e soprattutto durante l'anno scolastico vengono organizzate giornate dedicate all'orientamento in entrata all'interno della scuola e alla promozione dell'istituto all'esterno, con incontri personalizzati rivolti alle famiglie e agli alunni. A partire dal quarto anno le famiglie vengono coinvolte nel processo di orientamento in uscita, mediante la definizione di progetti ponte con enti e strutture esterni, nell'ottica del progetto di vita. All'inizio dell'anno scolastico la scuola organizza un incontro di accoglienza individualizzato con genitori e studenti per la presentazione del nuovo docente di sostegno. La scuola, a cura della funzione strumentale per i BES, pianifica la calendarizzazione degli incontri del GLHO (Gruppo Lavoro Handicap Operativo) per la definizione degli accordi preliminari alla stesura del PEI (Piano Educativo Individualizzato) e ne fornisce tempestiva comunicazione alle famiglie. I PEI vengono presentati ai genitori e sottoscritti durante un consiglio di classe dedicato.

Nell'elaborazione dei PDP (Piano Didattico Personalizzato) viene coinvolta la famiglia. All'interno del GLI (Gruppo di Lavoro per l'Inclusione) viene valorizzata la presenza della componente genitori, in particolar modo, nella fase di individuazione e di definizione degli argomenti da trattare. Gli argomenti vengono approfonditi in incontri organizzati dalla scuola e rivolti alle famiglie su tematiche inerenti ai bisogni educativi speciali e all'inclusività. La scuola invita le famiglie a partecipare ai progetti di classe e di istituto in varie occasioni, quali per esempio le cene didattiche, gli spettacoli teatrali, le iniziative solidali. All'interno dell'istituto è presente da diversi anni l'associazione genitori, che svolge un prezioso ruolo di supporto all'organizzazione scolastica.

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

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti di sostegno	Attività formative
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe	Rapporti con famiglie

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

e simili)

**Docenti curricolari
(Coordinatori di classe
e simili)**

Tutoraggio alunni

**Docenti curricolari
(Coordinatori di classe
e simili)**

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

**Assistente Educativo
Culturale (AEC)**

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

**Assistente Educativo
Culturale (AEC)**

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

**Assistente Educativo
Culturale (AEC)**

Partecipazione a progetti didattico-educativi

**Assistenti alla
comunicazione**

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

**Assistenti alla
comunicazione**

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

**Assistenti alla
comunicazione**

Partecipazione a progetti didattico-educativi

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Personale ATA

Progetti di inclusione/laboratori integrati

Associazioni

collaborazione con associazione genitori

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

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

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

per l'inclusione
territoriale

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

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato
sociale e volontariato

Progetti territoriali integrati

Rapporti con privato
sociale e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato
sociale e volontariato

Progetti a livello di reti di scuole

Rapporti con privato
sociale e volontariato

Progetti PON

❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO
Criteri e modalità per la valutazione

Il processo di inclusione si avvale di diversi livelli di valutazione che partendo dal singolo docente coinvolgono l'intero sistema. All'interno del calendario scolastico vengono scanditi i momenti nei quali i Consigli di classe si trovano a riflettere sulle strategie, sugli strumenti messi in atto per affrontare le richieste di Bisogni educativi speciali dei nostri alunni. Il Collegio docenti, il Consiglio d'Istituto, sono le sedi nelle quali ci si confronta e vengono deliberate scelte didattiche, organizzative e di indirizzo. Attraverso il RAV (Rapporto di Auto Valutazione) la scuola si interroga sulla propria capacità di rispondere alle richieste di personalizzazione dei percorsi formativi. La nostra scuola partecipa alla formazione d'ambito in cui vengono proposte azioni di valorizzazione delle competenze professionali ed attività formative specifiche per l'inclusione. Al termine di ogni attività formativa per i docenti viene somministrato un questionario di gradimento. L'obiettivo nel prossimo futuro è di elaborare uno strumento di valutazione specifico della qualità dell'integrazione scolastica attraverso criteri di efficacia, efficienza e funzionalità.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:

Per realizzare la continuità tra i diversi ordini di scuola il nostro istituto predispone

diverse iniziative che si realizzano durante il periodo scolastico. Nella prima parte dell'anno vengono organizzate giornate di scuola aperta sia interne all'istituto sia esterne, per portare a conoscenza dell'utenza l'offerta formativa della scuola. In questi momenti la figura strumentale, coadiuvata da altri docenti, è disponibile ad incontrare i genitori di alunni con BES per un primo contatto conoscitivo. Per facilitare la scelta della scuola possono essere organizzati degli incontri e delle visite anche personalizzate. Dopo la fase di iscrizione possono essere predisposte delle ulteriori visite per facilitare la conoscenza dell'ambiente scolastico o del tragitto scuola casa ai futuri studenti. Nei mesi di maggio e giugno la funzione strumentale partecipa agli incontri dei GLHO presso le scuole secondarie di primo grado o le ASST per lo scambio di informazioni sui casi di alunni con disabilità. Prima dell'inizio dell'anno scolastico vengono organizzati degli incontri tra genitori, docenti e studenti con disabilità per una conoscenza reciproca. Le strategie di orientamento formativo e lavorativo fanno perno in prima istanza su un costante monitoraggio delle competenze che lo studente man mano acquisisce durante il percorso scolastico. Durante le attività di laboratorio vengono sviluppate le competenze professionali dell'alunno in vista di un eventuale inserimento lavorativo. Le proposte formative ed educative vengono finalizzate allo sviluppo massimo possibile delle potenzialità per ogni singolo studente. Tutti gli alunni durante il terzo e quarto anno partecipano all'attività di ASL (Alternanza Scuola Lavoro) anche in aziende protette o in strutture ritenute idonee a sviluppare competenze di socialità e autonomia. L'attività di ASL assume un ruolo centrale di potenziamento e di monitoraggio delle competenze acquisite. Grazie alla vasta rete di aziende operanti nel territorio e che la scuola ha saputo costruire nel corso del tempo, siamo in grado di offrire ad ogni situazione particolare un contesto lavorativo idoneo a sperimentare ed incrementare le proprie abilità. Negli ultimi anni del percorso scolastico possono essere realizzati progetti ponte verso strutture lavorative o contesti socio-assistenziali protetti a seconda delle competenze raggiunte dagli studenti in accordo con famiglie e figure professionali all'interno del GLHO. In sintesi gli studenti partecipano ad un'attività di ASL presso le aziende del territorio per uno o due giorni settimanali. Durante il quinto anno agli studenti è offerto un supporto orientativo attraverso la figura del counselor scolastico.

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

**PIANO SCOLASTICO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA
APPROVATO DAL COLLEGIO DOCENTI IN DATA 01 SETTEMBRE**

2020

1. IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

L'emergenza sanitaria ha comportato l'adozione di provvedimenti normativi che hanno riconosciuto la possibilità di svolgere "a distanza" le attività didattiche delle scuole di ogni grado, su tutto il territorio nazionale (decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, articolo 1, comma 2, lettera p)). La Nota dipartimentale 17 marzo 2020, n. 388, recante "Emergenza sanitaria da nuovo Coronavirus. Prime indicazioni operative per le attività didattiche a distanza" aveva già offerto alle istituzioni scolastiche il quadro di riferimento didattico operativo. Il decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, con Legge 6 giugno 2020, n. 41, all'articolo 2, comma 3, stabilisce che il personale docente assicura le prestazioni didattiche nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione, ed integra pertanto l'obbligo, prima vigente solo per i dirigenti scolastici ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020, articolo 1, comma 1, lettera g), di "attivare" la didattica a distanza, obbligo concernente, nel caso del dirigente, per lo più adempimenti relativi alla organizzazione dei tempi di erogazione, degli strumenti tecnologici, degli aiuti per sopperire alle difficoltà delle famiglie e dei docenti privi di sufficiente connettività.

L'Istituto "Andrea Mantegna" ha provveduto a definire e diffondere delle Linee guida DAD in data 3/4/2020 per disciplinare l'erogazione della didattica a distanza.

Il decreto del Ministro dell'istruzione 26 giugno 2020, n. 39 ha fornito un quadro di riferimento entro cui progettare la ripresa delle attività scolastiche nel mese di settembre, con particolare riferimento, per la tematica in argomento, alla necessità per le scuole di dotarsi di un Piano scolastico per la didattica digitale integrata. Il 7/8/2020 il Ministero dell'Istruzione ha pubblicato le **Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata (DDI)**, previste dal Piano per la ripresa di settembre presentato lo scorso 26 giugno e passate al vaglio del Consiglio Superiore della Pubblica Istruzione: esse forniscono indicazioni per la progettazione del Piano scolastico per la didattica digitale integrata (DDI) da adottare, nelle scuole secondarie di II grado. Il Piano viene integrato nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa e individua i criteri e le modalità per riprogettare l'attività didattica in DDI, a livello di istituzione scolastica, tenendo in considerazione le esigenze di tutti gli alunni e gli studenti, in particolar modo degli alunni più fragili.

La Didattica digitale integrata avrà applicazioni diverse a seconda degli sviluppi della situazione epidemiologica e dei modelli didattici che conseguentemente verranno adottati.

In relazione al **Modello A** (Didattica in presenza), applicabile in assenza di emergenza

epidemiologica o comunque con indice di contagio basso: la DDI potrà offrire un supporto comunque utile per agevolare le comunicazioni scuola famiglia e per permettere incontri collegiali quando lo si ritenga utile.

In relazione al **Modello B** (Didattica Digitale Integrata), in situazione di emergenza epidemiologica (al momento fino al 15 ottobre 2020) o nel caso di studenti o docenti impossibilitati a raggiungere la scuola per questioni sanitarie o di trasporto pubblico: la DDI rappresenterà un modello complementare alla didattica in presenza prevedendo, in ordine alla necessità di non creare assembramenti presso l'Istituto, l'applicazione dei seguenti criteri:

- Presenza costante degli studenti delle classi prime e seconde, delle classi impegnate nei laboratori professionali e degli studenti diversamente abili;
- La presenza a rotazione due settimane al mese gli studenti delle classi terze e delle classi quinte (per le prime 6 settimane di scuola);
- La presenza a rotazione una settimana ogni tre gli studenti delle classi delle classi terze, quarte e quinte (dopo le prime 6 settimane di scuola).

In relazione al **Modello C** (Didattica a distanza), qualora emergessero necessità di contenimento del contagio, nonché qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti: la didattica viene erogata esclusivamente a distanza. Questo modello potrà essere applicato anche per gli studenti che possano trovarsi nella necessità di usufruire di istruzione domiciliare.

Ad avvio di anno scolastico la Dirigenza, tramite il supporto dei coordinatori di classe si impegna a una rilevazione aggiornata del fabbisogno di strumentazione tecnologica e di connettività degli studenti e dei docenti assunti con contratti a tempo determinato e a un monitoraggio costante della situazione generale. Il Dirigente scolastico avrà inoltre cura di predisporre, all'interno del Piano della formazione del personale, attività che sappiano rispondere alle specifiche esigenze formative:

- Sul piano generale dell'informatica con priorità alla formazione sulle piattaforme in uso da parte dell'istituzione scolastica;
- Sul piano didattico, in riferimento a:
 - o metodologie innovative di insegnamento e ricadute sui processi di apprendimento (didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, project based learning);
 - o i modelli inclusivi per la didattica digitale integrata e per la didattica interdisciplinare;

o la gestione della classe e della dimensione emotiva degli alunni;

- Sul tema della privacy, salute e sicurezza sul lavoro nella didattica digitale integrata;
- Sul tema della formazione specifica sulle misure e sui comportamenti da assumere per la tutela della salute personale e della collettività in relazione all'emergenza sanitaria anche in riferimento all'utilizzo dei videotermini.

Il Consiglio d'Istituto fisserà i criteri per la concessione in comodato d'uso delle dotazioni strumentali dell'Istituzione scolastica avendo cura che contemplino una priorità nei confronti degli studenti meno abbienti.

Il Collegio dei docenti nella sua articolazione in dipartimenti individuerà i contenuti essenziali delle discipline e i nodi interdisciplinari delle singole materie in modo da metter in condizione i singoli Consigli di classe di rimodulare le progettazioni didattiche e di adottare una pianificazione oraria sulla base del modello didattico adottato in relazione alla situazione epidemiologica generale. I dipartimenti potranno inoltre anche creare delle specifiche rubriche valutative e delle repository scolastiche, in locale o cloud, per raccogliere materiale didattico da condividere con la comunità scolastica.

2. SCELTA DELLA PIATTAFORMA/STRUMENTI DI SUPPORTO

L'istituto propone l'utilizzo della piattaforma G-SUITE per l'erogazione della DDI (Didattica Digitale Integrata) e per la eventuale DAD (Didattica A Distanza) con l'ausilio del registro di classe Nettuno. Non è vietato ma è sconsigliato l'utilizzo di altri strumenti informatici per non costringere gli studenti all'uso di strumenti e piattaforme sempre diverse.

Al fine di rendere omogenea la modalità di erogazione e facilitare la fruizione della formazione a distanza da parte degli studenti, tutti i membri del CdC utilizzano, previo accordo, preferibilmente un unico strumento privilegiando l'adozione della piattaforma proposta dall'istituto. Tutti i docenti e gli studenti dell'Istituto hanno un account della G SUITE, necessario per effettuare le video lezioni con Meet e possono utilizzare, con detto account, oltre alla casella di posta elettronica, anche "Classroom" e le altre applicazioni di Google come il Drive utile per la conservazione di attività o video lezioni svolte e tenute dal docente al fine di permettere un'ulteriore fruibilità da parte di studenti che necessitano di tempo aggiuntivo per l'apprendimento. **L'accesso alle videolezioni e alle riunioni in remoto è consentito unicamente utilizzando l'account istituzionale e non quello personale.** Per effettuare le video lezioni è

possibile ed auspicabile utilizzare sempre lo stesso link che sarà così comunicato agli studenti e ai docenti in compresenza solo una volta attraverso il registro personale utilizzando il pulsante con il simbolo della videocamera o attraverso l'applicazione di Google "Calendar" sfruttando l'indirizzo mail del gruppo classe. Si chiede altresì al docente curriculare di trasmettere il link anche agli eventuali docenti di sostegno o in codocenza, previo accordo, attraverso un canale stabilito: mail, agenda del registro elettronico, telefonata, ecc. ecc.. Si ritiene necessario, comunque, che il docente crei un link per ogni classe.

I docenti che svolgano una lezione in sincrono tramite meet compileranno normalmente il registro di classe riportando le assenze, gli argomenti e le attività svolte oltre ai compiti assegnati; si ricorda che tra le opzioni del registro elettronico vi è la possibilità che i docenti di sostegno -e comunque tutti i docenti in generale- possano assegnare compiti anche solo a uno studente o a un gruppo di studenti in modo che la consegna sia visibile solo all'allievo destinatario e ai docenti del consiglio di classe per opportuna condivisione. Per agevolare gli studenti con bisogni educativi speciali nella comprensione dei compiti specifici loro assegnati, il docente di sostegno supporta lo studente e la famiglia nell'utilizzo del registro elettronico e dei filtri presenti nella pagina dei compiti visualizzata dallo studente.

3. ORARIO DELLE LEZIONI

Il piano orario delle singole classi varierà in base all'applicazione del modello didattico: il numero minimo di ore settimanali di lezioni in modalità sincrona è di 20. L'orario settimanale delle lezioni in DDI è comunque stabilito dal singolo Consiglio di classe che cercherà di offrire un'adeguata combinazione di lezioni in presenza (se possibile), lezioni sincrone a distanza e di altre attività asincrone per consentire di ottimizzare l'offerta didattica con i ritmi di apprendimento del contesto classe, con particolare attenzione agli studenti con Bisogni educativi speciali per i quali si fa riferimento ai rispettivi Piani Didattici Personalizzati; per questi alunni è quanto mai necessario che il consiglio di classe concordi il carico di lavoro giornaliero da assegnare e garantisca la possibilità di registrare e riascoltare le lezioni, essendo note le difficoltà nella gestione dei materiali didattici ordinari nel rispetto della disciplina di settore e delle indicazioni fornite dal Garante; in via generale il limite minimo di ore giornaliere in DDI è 3 e quello massimo 4 e in ogni caso l'orario settimanale di attività sincrone in DDI non può essere superiore alle 24 ore. E' consigliabile che ogni singola lezione abbia durata minima di 30 minuti e non superi i 45 minuti; tra una lezione e l'altra è opportuno considerare una pausa di 10-15 minuti. Sono attività opzionali che dipendono dalle esigenze della classe, dalla natura della disciplina e dalla

programmazione del singolo docente:

- didattica condotta in micro gruppo;
- attività di progetto interdisciplinare.

Le ore di Didattica Digitale Integrata, svolte con modalità che non coinvolgano l'intero gruppo classe, sono scorporate dal monte ore settimanale.

I docenti possono condurre la formazione individualmente o in co-presenza. Le lezioni devono essere condotte preferibilmente in maniera continuativa in un'unica fascia oraria a cura della pianificazione del consiglio di classe. La pianificazione oraria settimanale, definita collegialmente viene adottata dal consiglio di classe per i periodi di sospensione delle attività didattiche in presenza. Il modello excel di programmazione viene inserito dal coordinatore nell'agenda del registro elettronico, selezionando "Comunicazioni con Studenti e Genitori" dalla casella "Tipo comunicazione", scegliendo la classe e allegando il File. Per permettere la condivisione con tutti i docenti del C.d.C. questa procedura deve essere ripetuta selezionando, questa volta "Docente".

Si precisa che la Didattica Digitale Integrata seguirà il normale calendario scolastico approvato.

4. ASSEGNAZIONE COMPITI

L'Assegnazione dei compiti avviene attraverso il registro elettronico nella sezione "Assegnazione compiti" sotto la voce "Esercizi a casa". Il materiale di approfondimento viene trasmesso sempre nel registro Assegnazione compiti utilizzando la funzione allega file. Gli elaborati individuali o di gruppo e i compiti assegnati vengono consegnati ai docenti attraverso la nuova funzionalità del registro elettronico. Per facilitare l'individuazione dei compiti assegnati, gli alunni, possono utilizzare i "filtri" sia per vedere gli "Esercizi per casa", sia per vedere le attività svolte nelle lezioni sotto la voce "Altre attività". È possibile utilizzare anche il "filtro" per impostare l'arco temporale (dal giorno al giorno) per visionare i materiali relativi a tale periodo.

Attraverso la funzione di chat è possibile offrire agli alunni un supporto individualizzato nello svolgimento degli stessi.

Ogni docente è tenuto a calibrare l'assegnazione del carico di lavoro in relazione anche alla quantità di compiti assegnati su base giornaliera e settimanale dai colleghi del consiglio di classe.

5. VALUTAZIONE

L'attività di DDI viene valutata da ogni singolo docente attraverso la griglia di valutazione elaborata e approvata per la DAD. Si sottolinea l'aspetto formativo della valutazione, volto soprattutto ad offrire agli studenti dei feedback didattici utili a comprendere la qualità del proprio lavoro e a responsabilizzarli al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento proposti. Le valutazioni vengono trascritte sul registro personale del docente nella sezione dei voti in modo che possano essere viste da studenti e genitori; i docenti documentano il mancato svolgimento o la mancata consegna di un compito con l'indicazione della lettera C. Il peso da dare alle valutazioni espresse durante le attività a distanza nell'ambito della valutazione finale sarà oggetto di valutazione collegiale e terrà comunque conto delle eventuali indicazioni che il Ministero trasmetterà alle scuole. Gli studenti che non dovessero trovarsi nelle condizioni di partecipare alle attività di didattica a distanza ne daranno comunicazione al docente coordinatore per valutare con lo staff di dirigenza eventuali soluzioni.

6.

REGOLE DI CONDOTTA

Le video lezioni riproducono virtualmente un ambiente assimilabile alla classe, vigono quindi le medesime regole che gli studenti devono rispettare in classe:

- o Gli studenti accedono alla video lezione attraverso il proprio account istituzionale predisposto dall'istituto;
- o Gli studenti dovranno tenere efficienti i propri device e garantire l'uso della videocamera e del microfono;
- o Gli studenti devono seguire le istruzioni generali, di tipo didattico ed organizzativo, indicate dal docente;
- o Gli studenti devono mantenere la videocamera accesa durante tutta la lezione e il microfono spento che dovrà essere acceso solo per interventi; nel caso lo studente non possa garantire l'utilizzo della videocamera e/o del microfono, il genitore o lo studente maggiorenne lo deve preliminarmente comunicare al coordinatore di classe che in collaborazione con lo staff di dirigenza cercherà delle soluzioni al problema o comunicherà ai docenti del Consiglio di classe la difficoltà tecnica dello studente.
- o E' possibile, attraverso dei programmi aggiuntivi, cambiare lo sfondo della videoripresa o/e se possibile sfocare la videocamera;
- o E' vietato agli studenti registrare le lezioni, fare fotografie o diffonderle senza il



- consenso del docente;
- o E' vietato agli studenti far assistere alle lezioni online altre persone;
- o Gli studenti devono mantenere atteggiamenti corretti nel linguaggio e nei comportamenti.

Il comportamento degli studenti durante le attività in DDI sarà oggetto di valutazione della condotta, coloro che non rispetteranno le regole di condotta stabilite potranno anche essere sanzionati disciplinarmente secondo quanto stabilito dal Consiglio d'istituto in relazione al Patto di corresponsabilità e in ordine all'aggiornamento del regolamento di disciplina degli studenti e studentesse d'Istituto.

7. COLLOQUI CON I GENITORI

Durante l'ora di colloquio, già prevista dal proprio orario settimanale, ciascun docente, previa prenotazione da parte dei genitori come di consueto, sarà a disposizione per colloquiare con i genitori che volessero confrontarsi sul percorso didattico degli allievi attraverso diverse modalità:

1. con videoconferenza, il link della quale sarà trasmesso al genitore in fase di conferma dell'appuntamento indicando precisamente l'orario del collegamento;
2. via chat indicando l'orario esatto in fase di conferma dell'appuntamento;
3. tramite e-mail istituzionale da comunicare alle famiglie. L'e-mail sarà utilizzata dal docente per rispondere ai genitori solo nell'ora di ricevimento o comunque in altro orario ma solo a discrezione del docente.



ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Trimestre-Pentamestre

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	In diretta collaborazione col dirigente scolastico si occupano della sinergia tra le aree della organizzazione, dei servizi generali ed amministrativi, del funzionamento didattico generale, della pianificazione e della progettualità, della collaborazione con l'utenza (alunni, famiglie, docenti, personale ATA) e con gli organi collegiali, dell'istruzione dei procedimenti disciplinari di allontanamento, del perseguimento degli obiettivi del piano dell'offerta formativa e dell'efficienza ed efficacia del servizio scolastico. Sostituiscono il dirigente in caso di assenza e ferie e svolgono le attività delegate dal medesimo. Pure nell'integrazione reciproca tra le due figure, il Collaboratore vicario si occupa più specificamente dell'area della comunicazione ed è prioritariamente incaricato delle funzioni sostitutive in caso di assenza, l'altro collaboratore si occupa più specificamente dell'area sostituzione docenti assenti e programmazione consigli	2
----------------------	---	---



	di classe.	
Funzione strumentale	<p>VALORIZZAZIONE AREA PROFESSIONALE Promuove e partecipa alle relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali al fine di incentivare il collegamento col territorio e la formazione professionale degli allievi anche in materia di sicurezza, promuove l'organizzazione di tirocini e stage, progetti di alternanza scuola lavoro e partenariato tra il mondo del lavoro e della scuola, rileva i relativi fabbisogni e li evidenzia, rileva e promuove iniziative per la formazione dei docenti e partecipa all'organizzazione ed al coordinamento delle attività di tutoraggio. Promuove, raccogliendo anche le relative proposte dei colleghi e partecipando d'intesa col D.S. alle relazioni con soggetti esterni promotori, le attività di formazione connesse all'attività di snack e banchettistica della scuola ed i relativi aspetti organizzativi e di produzione. Promuove la partecipazione a concorsi e manifestazioni di carattere professionale e cura la diffusione delle relative notizie ed iniziative. Si occupa delle comunicazioni dell'area. BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI Si attiva per rilevare le esigenze di famiglie studenti e docenti nell'area della disabilità, dei B.E.S. del sostegno e dei P.E.I., promuove il coordinamento e l'efficacia dei relativi interventi e progetti, partecipa alle relazioni con gli enti, le associazioni e le professionalità esterne. Adotta iniziative per tener conto delle esigenze manifestate dalle varie componenti della scuola nella</p>	4



predisposizione del Piano Annuale per l'Inclusività e per la promozione dell'efficacia di G.L.I. e G.L.H. Partecipa alla promozione delle iniziative ed al coordinamento delle attività rivolte all'inclusione degli alunni non italofofoni ed al miglioramento dell'efficacia organizzativa dei relativi progetti. Raccoglie, evidenzia e promuove le relative attività di formazione. Si occupa delle comunicazioni dell'area.

SUPPORTO DOCENTI E DIGITALIZZAZIONE

Raccoglie le esigenze del Collegio, promuove le attività di innovazione metodologica, formazione ed utilizzo degli strumenti della didattica digitale. Si attiva per il migliore utilizzo del registro elettronico, per la creazione di banche dati di istituto, per l'incentivazione degli strumenti di comunicazione informatica diretta con le famiglie, di formazione a distanza, per la creazione e l'utilizzo di aule interattive. Promuove lo sviluppo del sito internet d'Istituto e l'implementazione del suo utilizzo ai fini dell'informazione a favore dell'utenza e dell'innovazione e miglioramento dell'efficacia complessiva dell'azione didattica. Promuove la formazione e l'aggiornamento dei docenti nell'ambito didattico e in particolar modo nella sfera dell'innovazione tecnologica. Promuove il miglioramento delle procedure per la rilevazione delle problematiche tecniche, la comunicazione agli addetti dei servizi generali ed amministrativi e l'intervento tecnico. Si occupa delle comunicazioni dell'area. **SUPPORTO PER LA**



	<p>RIFORMA DEI PROFESSIONALI Coordina d'intesa con la dirigenza la commissione per la riforma dei professionali, promuove e coordina l'attività di riflessione didattica, ricerca, produzione di materiali, programmazione, unità di apprendimento e relativa modulistica, l'elaborazione dei format di bilancio delle competenze e Progetto formativo individuale, sollecita le iniziative di formazione e partecipa agli incontri organizzati da USR e AT, si relaziona con la dirigenza ed il collegio evidenziando criticità e progressi. Si occupa delle comunicazioni dell'area. SERVIZI AGLI STUDENTI Cura le iniziative nel campo della legalità, si occupa della prevenzione del disagio scolastico e della dispersione, della rilevazione di situazioni di difficoltà evidenziate dagli studenti e dai Consigli di classe, incontra i coordinatori di classe, gli allievi, le famiglie; valuta eventuali proposte per il rafforzamento della motivazione al successo scolastico; ascolta le esigenze manifestate dagli studenti e dalle famiglie, ne raccoglie le proposte e ne sostiene le iniziative di partecipazione alla vita della scuola. La funzione strumentale funge da supporto nelle aree sportelli agli studenti, legalità, Consulta, appoggio alle rappresentanze studentesche. Si occupa delle comunicazioni dell'area.</p>	
Capodipartimento	<p>La programmazione degli obiettivi generali fissati dal Collegio prosegue attraverso i dipartimenti disciplinari, nei quali la funzione di coordinatore è di norma elettiva ed in mancanza per nomina del</p>	8



	<p>Dirigente. Il coordinatore predispone i materiali ed istruisce quanto necessario alle riunioni di programmazione didattica; favorisce il confronto ed il coordinamento dei colleghi per il raggiungimento delle finalità educative, disciplinari e trasversali previste dal piano dell'offerta formativa, si occupa della raccolta e promozione nei confronti del dirigente e degli organi collegiali delle esigenze di formazione e di adeguamento del PTOF e della programmazione collegiale.</p>	
Responsabile di laboratorio	<p>RESPONSABILE LABORATORIO D'INFORMATICA È sub-consegnatario delle attrezzature, coordina e promuove l'utilizzo diffuso del laboratorio da parte delle classi dei vari indirizzi, formula proposte per l'organizzazione oraria dell'utilizzo del laboratorio, segnala in collaborazione con l'assistente tecnico le problematiche riscontrate e promuove l'aggiornamento delle dotazioni software, hardware e multimediali del laboratorio.</p> <p>RESPONSABILE LABORATORIO LINGUISTICO È sub-consegnatario delle attrezzature, coordina e promuove l'utilizzo diffuso del laboratorio da parte delle classi dei vari indirizzi, formula proposte per l'organizzazione oraria dell'utilizzo del laboratorio, segnala in collaborazione con l'assistente tecnico le problematiche riscontrate e promuove l'aggiornamento delle dotazioni software, hardware e multimediali del laboratorio.</p> <p>RESPONSABILI LABORATORIO DI CUCINA E SALA Sono sub-consegnatari delle attrezzature, coordinano</p>	5



	<p>e promuovono il migliore utilizzo diffuso del laboratorio da parte delle classi dei vari indirizzi, formulano proposte per l'organizzazione oraria dei medesimi, segnalano in collaborazione con gli assistenti tecnici le problematiche riscontrate e promuovono la manutenzione e l'aggiornamento delle dotazioni dei rispettivi laboratori. RESPONSABILE PALESTRA È sub-consegnatario delle attrezzature, coordina e promuove il miglior utilizzo della palestra da parte delle classi, segnala le problematiche riscontrate e promuove l'aggiornamento delle attrezzature ginniche.</p>	
Animatore digitale	<p>Promuove e coordina la partecipazione alle azioni, alle reti ed ai bandi del PNSD, alla relativa progettazione, alla diffusione delle iniziative formative ed all'implementazione digitale ed innovazione delle pratiche didattiche. Promuove l'utilizzo ed il miglioramento della valutazione tramite registro elettronico ed alla comunicazione ed informazione tramite il sito web dell'istituto. Collabora alle attività di indagine sui bisogni formativi e sulla percezione dell'azione didattica. Collabora al monitoraggio sulle dotazioni multimediali, hardware e software dell'istituto. Si occupa della comunicazione relativa all'area.</p>	1
Team digitale	<p>Collaborano con l'animatore digitale nelle iniziative di innovazione metodologico-didattica legate al mondo delle tecnologie digitali, al monitoraggio sulle dotazioni</p>	3



	multimediali, hardware e software dell'istituto.	
Coordinatore attività ASL	Promuove e coordina i rapporti con le aziende, i tutor, gli allievi e le famiglie coinvolti nelle iniziative di alternanza scuola-lavoro, partecipa alle iniziative di formazione, promuove ed organizza la formazione degli allievi in vista delle esperienze anche in applicazione degli eventuali protocolli locali e nazionali, promuove l'aggiornamento e la revisione dei modelli di convenzione e progetto, la registrazione della frequenza e la valutazione, l'effettuazione della sorveglianza sanitaria. Una figura è particolarmente vocata alle attività previste per gli alunni con pianificazione individualizzata.	2
Responsabile sede via Ghislandi	E' preposto alla sede staccata di via Ghislandi e cura la sinergia tra le aree della organizzazione, dei servizi generali, del funzionamento didattico generale e della collaborazione con l'utenza (alunni, famiglie, docenti, personale ATA) nel perseguimento degli obiettivi del piano dell'offerta formativa e dell'efficienza ed efficacia del servizio scolastico, con specifico riferimento alle attività programmate nella sede.	1
Responsabile HACCP	Nel rispetto del Regolamento europeo 852/04 con successive integrazioni e modifiche e in ottemperanza del D. Lgs. 155/97 che rende obbligatorio per tutte le aziende alimentari un sistema di autocontrollo per prevenire i rischi legati	3



	<p>alla produzione, lavorazione e somministrazione degli alimenti, l'Istituto è dotato di un piano di autocontrollo igienico-sanitario basato sul sistema HACCP. Le attività previste dal piano comprendono: il controllo del percorso delle merci utilizzate per le esercitazioni pratiche, il loro stoccaggio, il monitoraggio delle operazioni di pulizia e igiene legate alle attività di laboratorio per garantire la salubrità degli alimenti e del luogo di lavoro, l'analisi dei rischi in tutte le fasi in cui l'attività didattica prevede l'utilizzo di derrate alimentari. Dal punto di vista didattico, il piano è anche inserito nelle programmazioni di tutte le classi del settore ristorativo, a livelli diversi a seconda dell'annualità frequentata dagli studenti. Il relativo manuale viene annualmente rivisto e aggiornato dai docenti referenti. I responsabili HACCP, rispettivamente nelle due sedi di via Fura e via Ghislandi, si occupano riferendone al dirigente del coordinamento, dell'applicazione e della vigilanza sull'applicazione del citato manuale di autocontrollo. Si occupano delle comunicazioni dell'area.</p>	
<p>Responsabile corsi serali</p>	<p>Svolge funzione di interfaccia con la dirigenza relazionandosi con studenti e docenti dei corsi serali, promuovendo il coordinamento della programmazione oraria di corsi e laboratori, delle attività didattiche, l'accoglienza dei nuovi studenti e le attività della Commissione per il riconoscimento dei crediti, curando le</p>	<p>1</p>



	relazioni e partecipando agli incontri previsti con il C.P.I.A. e la relativa rete, e promuovendo nelle sedi opportune le attività dei corsi per gli adulti. Si occupa delle comunicazioni dell'area.	
Referente corsi I. e F.P.	Accoglie i nuovi docenti illustrando le specificità del percorso, promuove il coordinamento dei corsi e dei laboratori, dei menù, delle attività didattiche, l'elaborazione la registrazione della documentazione didattica, il coordinamento delle attività di tutoraggio e di gestione del portfolio da parte dei consigli di classe, curando le relazioni con la Regione e partecipando agli incontri formativi previsti, formulando proposte relative al piano delle attività e promuovendo nelle sedi opportune le attività dei corsi per gli adulti.	1
Referente INVALSI	Segue l'evoluzione delle indicazioni e delle attività propedeutiche allo svolgimento delle prove, ne promuove l'organizzazione logistica e l'analisi dei risultati a livello generale e di classe. Si occupa delle comunicazioni dell'area.	1
Referente banchettistica	Riceve le richieste di organizzazione delle attività ristorative e di catering interne ed esterne, cura le relazioni, le comunicazioni, la proposta dei menù e la formulazione di preventivi verso i soggetti richiedenti, assicura l'organizzazione dei banchetti distribuendo con criteri di rotazione tra i colleghi la partecipazione alle relative attività, predispone le proposte di retribuzione dei soggetti impegnati. Si	1



	occupa delle comunicazioni dell'area.	
Referente attività di orientamento in uscita	Incontra gli allievi in uscita organizzando colloqui individuali e attività di counseling, riceve le proposte di attività orientative provenienti da Enti, Istituzioni educative ed universitarie, soggetti esterni della filiera della formazione post diploma privata e pubblica promuovendone la diffusione tra gli alunni interessati e la loro partecipazione. Si occupa delle comunicazioni dell'area.	1
Referente orientamento in entrata	Promuove e organizza la partecipazione agli incontri di orientamento in ingresso rivolti alle secondarie di primo grado e l'organizzazione delle giornate di scuola aperta, partecipa ad incontri con gli allievi interessati e fornisce supporto ed informazioni. Promuove eventuali iniziative formazione dei colleghi e cura la comunicazione relativa all'area.	1
Coordinatori di classe	Gli obiettivi generali fissati dal Collegio e dai dipartimenti si concretizzano nella programmazione e nell'azione dei consigli di classe. Il Coordinatore di classe, nominato dal Dirigente scolastico, presiede per delega generale il CDC e gli scrutini in assenza del Dirigente e svolge un ruolo chiave nella preparazione del lavoro collegiale, nella comunicazione e nei rapporti con e tra gli alunni, i docenti e le famiglie, interfacciandosi con la dirigenza e gli uffici, segnalando eventuali problematiche della classe e collaborando all'istruttoria in caso di procedimenti disciplinari.	54



Mobility manager	Promuove iniziative volte a favorire la mobilità sostenibile e la sensibilizzazione dell'utenza	1
Referente legalità, bullismo e prevenzione violenza di genere	Promuove le attività della scuola volte alla prevenzione dei fenomeni di disagio giovanile, alla partecipazione alla progettualità territoriale, alla sensibilizzazione degli allievi e delle famiglie verso le tematiche della cittadinanza attiva e responsabile. Cura la comunicazione relativa all'area.	1
Responsabile sito internet (webmaster)	Collabora con il dirigente nella definizione della policy di gestione del sito internet, ne definisce l'architettura, le sezioni, i menù ed il loro aggiornamento, pubblica materiali, abilita gli accreditati, segue l'evoluzione e l'osservanza delle normative specifiche, cura i rapporti e le comunicazioni con i gestori del dominio e dei server ospitanti.	1

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	L'unità svolge le funzioni di collaboratore vicario del Dirigente Scolastico. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento 	1
A020 - FISICA	l'unità ricopre il ruolo di Collaboratore del	1



	<p>D.S.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	
A026 - MATEMATICA	<p>Le disponibilità orarie sono utilizzate in attività di recupero, approfondimento, sostituzione, studio assistito e collaborazione con lo staff di dirigenza</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Alternativa I.R.C.	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	<p>Le due unità promuovono attività progettuali, di potenziamento, di sostegno nell'apprendimento e nelle attività di alternativa all'I.R.C. oltre che di sostituzione degli insegnanti assenti</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento• Alternativa I.R.C.	1
A054 - STORIA DELL'ARTE	<p>Svolge attività di insegnamento nelle classi e di progettualità e potenziamento della conoscenza e della promozione del patrimonio artistico, naturale e paesaggistico nei settori turistico e dell'accoglienza</p> <p>Impiegato in attività di:</p>	1



	<ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Progettazione	
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	<p>Le risorse orarie disponibili sono impegnate nell'area del counseling-orientamento in uscita, in quella dell'internazionalizzazione ed in iniziative di recupero.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione	2
AD24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (TEDESCO)	<p>Tutte le ore sono di insegnamento nelle classi o di sportello per recupero lacune</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	<p>L'unità dirige l'ufficio tecnico in coordinamento con il Dirigente e il DSGA.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	1
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA	<p>Le unità svolgono attività di progettazione.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Progettazione	2

**ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA****ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Sovrintende ai servizi generali amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati. Organizza autonomamente l'attività del personale A.T.A. nell'ambito delle direttive del Dirigente scolastico. Attribuisce al personale A.T.A. incarichi di natura organizzativa e le prestazioni di lavoro eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario.
Ufficio protocollo	Gestisce tutta la posta dell'Istituto e tutti gli atti che richiedono di essere ufficializzati tramite protocollazione
Ufficio acquisti	Gestisce le attività negoziali relative alle gare di acquisti e prepara le pratiche istruttorie di tutti i progetti connesse alla stipula dei contratti.
Ufficio per la didattica	Gestisce tutte le operazioni relative agli alunni e relative attività didattiche.
Ufficio personale	Gestisce l'istruttoria e le pratiche del personale in servizio presso l'istituto

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

Registro online

<https://registroelettronico.nettunopa.it/ulogin.php>

Pagelle on line

<https://registroelettronico.nettunopa.it/ulogin.php>

Modulistica da sito scolastico

<https://www.istitutomantegna.edu.it/didattica/modulistica/>



RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

❖ BRESCIA E HINTERLAND

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Enti di formazione accreditati • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

Approfondimento:

Per la gestione condivisa di progetti e risorse in ambito locale

❖ RETE PER LE STRATEGIE CONDIVISE FINALIZZATE ALLA PREVENZIONE DELLA VIOLENZA DI GENERE

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse materiali



❖ **RETE PER LE STRATEGIE CONDIVISE FINALIZZATE ALLA PREVENZIONE DELLA VIOLENZA DI GENERE**

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

Approfondimento:

Per la sensibilizzazione degli studenti e le famiglie nei confronti della prevenzione dei fenomeni di violenza di genere.

❖ **BRIXIA GENERAZIONE DIGITALE**

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



Approfondimento:

Per il miglioramento della formazione dei docenti e l'implementazione delle strategie didattiche legate al tema delle nuove tecnologie digitali nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale

❖ RETE CPIA DI BRESCIA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche• Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)• ASL• Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Per il coordinamento della programmazione didattica e degli interventi legati all'istruzione per gli adulti

**❖ CPL- CENTRO PROMOZIONE PER LA LEGALITÀ**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)• Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Per la condivisione delle tematiche formative relative alla cittadinanza

❖ RETE "CLIL"

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse materiali



❖ RETE "CLIL"

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Enti di formazione accreditati
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Per la formazione dei docenti e l'implementazione delle strategie di insegnamento apprendimento legate alla metodologia Content and Language Integrated Learning (apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera)

❖ BRIXIA GENERAZIONE DIGITALE 2

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

Approfondimento:



Per l'innovazione digitale nelle metodologie d'insegnamento

❖ EDUCAZIONE STRADALE A SCUOLA

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

Approfondimento:

Per la promozione della cultura della sicurezza stradale

❖ A SCUOLA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse materiali



❖ **A SCUOLA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE**

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ **POLO PROVINCIALE DELL'ORIENTAMENTO**

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

Approfondimento:

Dal 1° settembre 2020 è stato istituito presso l'Istituto Tartaglia-Olivieri il Polo Provinciale dell'Orientamento, con funzioni e compiti invariati rispetto a quelli esercitati negli ultimi anni dall'UST. Tra le azioni svolte assume importanza fondamentale la creazione di un Portale Provinciale per l'Orientamento "Brescia Orienta" fruibile da alunni, genitori e docenti. Si tratta di una risorsa online creata allo scopo di fornire informazioni relative all'offerta formativa della nostra provincia ed anche ad alcuni aspetti, spesso trascurati, che tuttavia possono determinare un impatto inatteso e talvolta negativo con la scuola secondaria di II grado.



PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ G-SUITE E APPS ONLINE INNOVATIVE PER LE UDA E LE UF

L'obiettivo del corso di formazione è quello di sviluppare le competenze digitali nell'ambito della didattica.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	DOCENTI
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ CORSO DI INGLESE (SECONDO LIVELLO) "LIVELLO B1/B2"

Corso di livello intermedio per l'acquisizione di lessico, strutture grammaticali e funzioni comunicative per la lingua inglese pari ad un B1/B2 del Quadro Comune Europeo.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze di lingua straniera
Destinatari	DOCENTI

❖ CORSO A.I.S.

L'associazione Italiana Sommelier sezione Lombardia organizza un corso per il conseguimento degli attestati di primo e secondo livello del percorso per la qualifica professionale di Sommelier, aperto alla partecipazione dei docenti oltre che degli alunni. La finalità è di consentire al personale docente di ogni disciplina un approccio più consapevole ed interdisciplinare alle professionalità legate al mondo della sala e della ristorazione, che può determinare l'arricchimento della professionalità ed il conseguente arricchimento dell'azione



formativa rivolta ai discenti.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Mappatura delle competenze • Comunità di pratiche • Lezione frontale
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

❖ CORSO A.I.P.O.L.

Il corso introduce docenti e discenti alla conoscenza, degustazione ed all'abbinamento degli oli E.V.O. La finalità è di consentire al personale docente di ogni disciplina un approccio più consapevole ed interdisciplinare alle professionalità legate al mondo della sala e della ristorazione, che può determinare l'arricchimento della professionalità ed il conseguente arricchimento dell'azione formativa rivolta ai discenti.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Mappatura delle competenze • Peer review • Comunità di pratiche • Lezione frontale



Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

Oltre ai corsi sopra indicati ed organizzati dalla scuola, l'istituto si avvarrà della formazione organizzata dalla rete d'ambito e dal MIUR, in particolare privilegiando le seguenti aree di formazione:

- 1) **Attività a favore dei docenti neo-assunti:** come da piano di formazione UST e bilancio delle competenze come definito nel DM 850/15, emesso ai sensi della L. 107/15, art. 1, c. 118 e d.lgs 59/2017.
- 2) **Attività di formazione funzionali al raggiungimento delle Priorità individuate nel RAV :** a) attività formative legate alla didattica orientativa e alle innovazioni didattiche e metodologiche per diminuire la percentuale di insuccesso e abbandono scolastico; b) attività formative funzionali ad incrementare le competenze di cittadinanza attiva.
- 3) **Attività a favore dei docenti impegnati nello sviluppo dei processi di digitalizzazione e innovazione metodologica;**
- 4) **Attività a favore dei docenti coinvolti nei processi di inclusione e integrazione, Bes, sostegno, relazioni;**
- 5) **Figure sensibili impegnate a vari livelli di responsabilità sui temi della sicurezza, prevenzione, primo soccorso;**

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

❖ PRIMO SOCCORSO

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
Destinatari	Personale Collaboratore scolastico

❖ FORMAZIONE SICUREZZA

Descrizione dell'attività di formazione	Formazione obbligatoria per tutto il personale
---	--

❖ FORMAZIONE ASSISTENZA ALUNNI DISABILI

Descrizione dell'attività di formazione	Supporto all'igiene personale e per gli spostamenti degli alunni disabili
---	---

❖ ATTIVITA' DI FORMAZIONE IN MERITO DELL'APPLICAZIONE DEL GDPR IN APPLICAZIONE AL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO SULLA PRIVACY

Descrizione dell'attività di formazione	La gestione delle relazioni interne ed esterne
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola