



# Piano Triennale Offerta Formativa

"ANDREA MANTEGNA" - BRESCIA

---

*Triennio 2022-2025*

*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. 7396 del 15/10/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 25/11/2021 con delibera n. 18/21*

*Anno scolastico di predisposizione:  
2021/22*

*Periodo di riferimento:  
2022-2025*



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### LE SCELTE STRATEGICHE

2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

### L'OFFERTA FORMATIVA

3.1. Insegnamenti attivati  
3.2. TRAGUARDI ATTESI IN USCITA  
3.3. QUADRI ORARI  
3.4. VALUTAZIONE  
3.5. CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA  
3.6. PIANO SCOLASTICO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA IN CASO DI EMERGENZA

### ORGANIZZAZIONE

4.1. Organizzazione

# 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](http://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.



# LE SCELTE STRATEGICHE

## PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

Le priorità di miglioramento stabilite dall'Istituto per il nuovo triennio 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. In questo nuovo triennio 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.

Per il nuovo triennio 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.

# L'OFFERTA FORMATIVA

## INSEGNAMENTI ATTIVATI

"ANDREA MANTEGNA" - BRESCIA (ISTITUTO PRINCIPALE)

### ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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. 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

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.

#### 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.

-

#### Alternanza Scuola-Lavoro

Gli alunni possono conoscere più da vicino il settore della ristorazione attraverso due periodi di stage di 120 ore da svolgere nel corso del primo e del II periodo.

#### Lezioni e frequenza

Le ore di lezione sono di 60 minuti; per la validità dell'anno le assenze non possono essere superiori al 25% del monte ore totale a parte quelle oggetto di deroga come quelle relative a documentati motivi di salute.

Le attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del **Patto formativo** individuale, consentiranno la personalizzazione del percorso di studio attraverso il riconoscimento di crediti accertati anche attraverso **prove di evidenza**, che possono portare ad una riduzione delle ore di frequenza obbligatorie.

#### 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

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.

## TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

### TURISMO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione tecnica

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

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

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

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

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

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

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

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

- Riconoscere e interpretare:

- le tendenze dei mercati locali, nazionali, 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.

#### A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

#### Competenze specifiche:

##### di indirizzo

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

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

#### ACCOGLIENZA TURISTICA TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### ENOGASTRONOMIA TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

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

**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 economicoprofessionali 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 e 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'area di base.

### 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 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 in formato 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 socioeconomico 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 socioeconomico 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 DIDI 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, agli altri e all'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 indispensabili 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 in formato 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 socioeconomico 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 storicoculturale 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 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, 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. 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 indispensabili per la definizione di una figura professionale di qualità

## QUADRI ORARI

# 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
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 compresenza su alimentazione**

**°1h di compresenza su cucina**

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.

## 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		5+1**

		6	
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 compresenza su alimentazione**

**° 1h di compresenza su Sala**

**\*\*1h di compresenza su seconda lingua**

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

## 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	7+1 <sup>oo</sup>	6	5+1 <sup>o</sup>
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**

**compresenza su accoglienza**

**°1h di compresenza su tecniche di comunicazione**

**°°1h di compresenza su alimentazione**

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

## 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*
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32

**\*1h di compresenza su alimentazione**

**° 1h di compresenza su pasticceria**

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

# 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

Orario percorso: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

**INDIRIZZO: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**

Area di base	Discipline	Cl. Concorso	CUCINA primo anno	CUCINA secondo anno	CUCINA terzo anno
Competenze linguistiche	Italiano	A012	4 ore	4 ore	4 ore
	inglese	AB24	3 ore	3 ore	3 ore
Competenze matematiche	Matematica	A026	2 ore	2 ore	3 ore
Competenze scientifiche e tecnologiche	Sc. integrate	A050	2 ore		
Competenze storico-sociali ed economiche	storia	A012	2 ore	1 ore	1 ore
Attività fisiche e motorie	Scienze motorie	A048	2 ore	2 ore	2 ore
			15	12	
<b>Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro</b>					
	Cucina	B020	12 ore	13 ore	13 ore
	Sc. degli Alimenti	A031	2 ore	3 ore	2+1* ore
	Sala bar	B021		3*	3*

			14	16	
Personalizzazione					
	Religione		1 ora	1 ora	1 ora
	economia	A045		2 ore	2 ore
	Diritto	A046	2 ore		
Competenze digitali	TIC	A041		1 + 1*	1 + 1*
			3	4	
		Ore settimanali	32 ore	32 ore	32 ore
		Organico	32 ore	36 ore	37 ore

### COMPRESENZE

1° ANNO: nessuna compresenza;

2° ANNO: 3 ore di lab. sala bar con lab. di cucina; 1 ora di TIC con lab. di cucina;

3° ANNO: 1 ora di sc. degli alimenti con lab. di cucina; 3 ore di lab. sala bar con lab. di cucina;  
1 ora di TIC con lab. di cucina.

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

### ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE (\*)

<b>Orario percorso: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b>						
<b>INDIRIZZO: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE</b>						
Area di base	Discipline	Cl. Concorso	SALA primo anno	SALA secondo anno	SALA terzo anno	% curri- colo triennale
Competenze linguistiche	Italiano	A012	4 ore	4 ore	4 ore	
	inglese	AB24	3 ore	3 ore	3 ore	
Competenze matematiche	Matematica	A026	2 ore	2 ore	3 ore	
Competenze scientifiche e tecnologiche	Sc. Integrate	A050	2 ore			
Competenze storico-sociali ed economiche	storia	A012	2 ore	1 ore	1 ore	
Attività fisiche e motorie	Ed. fisica	A048	2 ore	2 ore	2 ore	



			15	12	13	
Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro						
	Sala	B020	12 ore	13 ore	13 ore	
	Sc. degli Alimenti	A031	2 ore	3 ore	2+1* ore	
Inglese professionale	inglese	AB24		1*	1*	
			14	16	15	
Personalizzazione						
	Religione		1 ora	1 ora	1 ora	
	economia	A045		2 ore	2 ora	
	Diritto	A046	2 ora			
Competenze digitali	TIC	A041		1 + 1*	1+1*	
			3	4	4	
		Ore settimanali	32 ore	32 ore	32 ore	
		Organico	32 ore	34 ore	35 ore	

### COMPRESENZE

1° ANNO: nessuna compresenza;

2° ANNO: 1 ora di inglese con lab. sala bar; 1 ora di TIC con lab. di sala bar;

3° ANNO: 1 ora di sc. degli alimenti con lab. di sala bar; 1 ora di inglese con lab. sala bar; 1 ora di TIC con lab. di sala bar.

## OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

### LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

#### ORARIO PERCORSO OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

**INDIRIZZO: lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**

Area di base	Discipline	Cl. Concorso	PASTICCERIA primo anno	PASTICCERIA secondo anno	PASTICCERIA terzo anno	% curricolo triennale
Competenze linguistiche	Italiano	A012	4 ore	4 ore	4 ore	
	inglese	AB24	3 ore	3 ore	3 ore	



Competenze matematiche	Matematica	A026	2 ore	2 ore	3 ore	
Competenze scientifiche e tecnologiche	Sc. Integrate	A050	2 ore +1*			
Competenze storico-sociali ed economiche	Storia	A012	2 ore	1 ore	1 ore	
Attività fisiche e motorie	Scienze Motorie	A048	2 ore	2 ore	2 ore	
				15	12	13
<b>Area tecnico professionale Alternanza scuola lavoro</b>						
	Pasticceria	B020	12 ore	13 ore	13 ore	
	Sc. degli Alimenti	A031	2 ore	3 ore	2 ore + 1*	
				14	16	15
<b>Personalizzazione</b>						
	Religione		1 ora	1 ora	1 ora	
	Sala bar	B021		2 *	2*	
	economia	A045		2 ore	2 ore	
	TIC	A041		1 + 1*	1 + 1 *	



	Diritto	A046	2 ore			
				3	4	4
		Ore settimanali	32 ore.	32 ore	32 ore	
		Organico	33 ore.	35 ore	36 ore	

### COMPRESENZE

1° ANNO: 1 ora di scienze integrate con lab. di pasticceria;

2° ANNO: 2 ore di sala bar con lab. di pasticceria; 1 ora di TIC con lab. di pasticceria;

3° ANNO: 1 ora di sc. degli alimenti con lab. di pasticceria; 2 ore di sala bar con lab. di pasticceria; 1 ora di TIC con lab. di pasticceria

## QUADRI ORARI IPSEOA SERALE

QUADRI ORARI IPSEOA SERALE								
		I PERIODO			II PERIODO		III PERIODO	
		AULA	FAD	ACC	AULA	FAD	ACC	
area	italiano	825 ORE ANNUALI COMPRESO			4	1	4	3



generale	storia	33 ore di			3	1		2
	inglese	IRC			4			2
	scienze integrate	CORSI EROGATI DAL CPIA						
	matematica				4	2		3
	religione				1			1
	diritto	1	1					
area d'indirizzo	cucina	4		2	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	4	22

2,+ 1 in compresenza con cucina

1,+ 1 in compresenza con cucina

## VALUTAZIONE

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<sup>^</sup>, 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup>)
- 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 2022-25.pdf

## CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

### 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 giuridicoeconomiche 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 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.

**ALLEGATI:**

GRIGLIA VALUTATIVA COMPETENZE ED. CIVICA.pdf

## PIANO SCOLASTICO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA IN CASO DI EMERGENZA

### PIANO SCOLASTICO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

L'Istituto ha previsto un Piano per la Didattica Digitale Integrata da adottare e rispettare in caso di emergenza Covid-19.

#### 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.

### **ALLEGATI:**

Criteria Valutazioni DAD - Condotta DAD.pdf



# ORGANIZZAZIONE

## ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO PERIODO DIDATTICO: Trimestre-Pentamestre

POSTI DI ORGANICO, COMUNI E DI SOSTEGNO PER IL TRIENNIO DI RIFERIMENTO:

posti comuni: 92 cattedre

posti di sostegno: 33 cattedre

posti sul potenziamento: 11 cattedre

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS 2

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 di classe.

Funzione strumentale 4

VALORIZZAZIONE AREA PROFESSIONALE

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 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 italofoni 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 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.

### Capodipartimento

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 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.

### 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.

### 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.

POSTI DEL PERSONALE AMMINISTRATIVO, TECNICO E AUSILIARIO:

collaboratori scolastici: 21

assistenti tecnici: 13

assistenti amministrativi: 9