



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

RNRH01000Q

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **18/10/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **0005589** del **04/10/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **15/12/2022** con delibera n. 03*

Anno di aggiornamento:

2022/23

Triennio di riferimento:

2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

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



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 29** Aspetti generali
- 31** Traguardi attesi in uscita
- 39** Insegnamenti e quadri orario
- 64** Curricolo di Istituto
- 84** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 94** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 102** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 105** Attività previste in relazione al PNSD
- 107** Valutazione degli apprendimenti
- 117** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 124** Piano per la didattica digitale integrata



Organizzazione

- 125** Modello organizzativo
- 128** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 129** Reti e Convenzioni attivate
- 130** Piano di formazione del personale docente
- 134** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'istituto "SEVERO SAVIOLI" è l'Istituto Alberghiero per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Riccione.

La collocazione dell'Istituto presso il centro studi di Riccione è strategica: la presenza nel territorio di numerose attività commerciali, di strutture ristorative e ricettive volte all'accoglienza unitamente ad un cospicuo flusso turistico stagionale consentono agli studenti di realizzare un percorso educativo altamente professionalizzante. Il territorio, inoltre, offre innumerevoli opportunità culturali, ospita enti e associazioni con i quali è possibile stabilire rapporti di partenariato e di sostegno alle attività formative.

È obiettivo della scuola impegnarsi fattivamente nel rendere omogenei i livelli di apprendimento, specie nel biennio, valorizzando altresì le eccellenze attraverso percorsi individualizzati, esercitazioni didattiche speciali, concorsi, manifestazioni eventi interni ed esterni alla scuola in collaborazione con vari Enti presenti sul territorio.

Per promuovere il successo formativo degli studenti, negli ultimi anni scolastici la scuola ha avuto accesso a varie risorse finanziarie provenienti dal Ministero e da Fondi Strutturali dell'UE e opportunità di finanziamento attraverso il programma Erasmus+ per il supporto alle attività nei settori dell'istruzione, della formazione, dei giovani e dello sport.

I moduli didattici attuati nel corso degli anni scolastici precedenti hanno mirato a potenziare le competenze di base degli alunni, ma anche a valorizzare le eccellenze per far emergere tutte le potenzialità degli studenti. I corsi, organizzati in orario extracurricolare, hanno avuto un andamento altalenante nella partecipazione dovuto al grande impegno richiesto agli studenti, tuttavia chi ha partecipato in modo più costante ha avuto esiti positivi nella valutazione finale.

L'inclusione resta un indicatore di primaria attenzione per favorire il successo formativo degli studenti con bisogni educativi speciali correlati a forme di svantaggio diversificate che ne condizionano l'inserimento e la partecipazione alla vita scolastica.

La presenza di alunni stranieri provenienti da diversi Paesi rappresenta una opportunità in quanto consente il confronto tra culture diverse.

Il territorio nel quale è inserito l'Istituto scolastico presenta una spiccata vocazione turistica nel



settore economico pertanto si ritiene indispensabile l'opportunità di formazione professionale offerta dall' IPSSCOA "S.Savioli". Il nostro Istituto attiva corsi serali per rispondere alla sempre maggior richiesta di qualifiche scolastiche da parte di adulti che non hanno completato gli studi o di stranieri. L'Istituto ha stipulato una convenzione con la Comunità di San Patrignano, volta ad offrire una risposta concreta all'esigenza di favorire il rientro nella scuola e nel mondo del lavoro agli ospiti della Comunità.

Il bacino d'utenza degli studenti e' molto ampio e questo rappresenta un vincolo che non sempre favorisce la partecipazione degli allievi a corsi pomeridiani o corsi attivati al di fuori dell'orario scolastico.

Il territorio e' caratterizzato da un elevato turismo balneare, congressuale, enogastronomico, termale, storico-culturale e sportivo. Le piccole e medie imprese ricettive rappresentano l'asse portante del sistema turistico italiano, particolarmente in Emilia-Romagna. Nell'ambito della nostra provincia sono presenti enti territoriali e numerose organizzazioni collettive quali imprese, associazioni e fondazioni che operano in ogni campo di interesse o di attivita' e il loro contributo al benessere e allo sviluppo della nostra società è fondamentale. Al contempo queste organizzazioni continuano a innovare, a scoprire nuovi bisogni ed a sperimentare nuovi modi di soddisfarli. Il contributo del Comune è dato dal supporto ad eventi e manifestazioni in ambito locale.

Ad oggi la qualità delle strutture scolastiche e' in fase di miglioramento anche in conseguenza dell'elevato aumento dell'utenza che ha determinato, negli anni scolastici passati, necessità di nuove aule e laboratori. Gli efficaci accordi conclusi negli anni con le agenzie di trasporto locale hanno prodotto una rete di collegamenti efficace e efficiente considerando che il nostro bacino d'utenza e' molto ampio . I laboratori sono in fase di ampliamento e miglioramento anche sotto l'aspetto delle nuove tecnologie.

La sede dell' Istituto è facilmente raggiungibile sia dalla vicina stazione ferroviaria che da numerose linee di trasporto pubblico.

I laboratori di Sala, Cucina, Pasticceria e Accoglienza turistica presenti permettono l'accesso ai laboratori a più classi in simultanea.

L'Istituto Alberghiero di Riccione prevede percorsi di apprendimento personalizzati, un bilancio formativo per ciascun studente, docenti tutor che lavorano con i singoli allievi per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo, un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive di occupabilità.



Le metodologie didattiche hanno la finalità di apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, con percorsi di alternanza scuola-lavoro.

Gli indirizzi di studio

E' previsto un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le seguenti declinazioni dell'indirizzo specifico:

- Servizi di sala e vendita
- Enogastronomia
- Pasticceria
- Accoglienza turistica

Al termine lo studente consegue il diploma di istruzione secondaria di secondo grado.

Quadro orario e attività di laboratorio

Il biennio (classi prime e seconde) comprende ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e ore di attività e insegnamenti di indirizzo, incluse le ore destinate ai laboratori.

Per il triennio, ogni anno scolastico (terzo, quarto, quinto) comprende 1056 ore, di cui 462 destinate agli insegnamenti di indirizzo. L'area di istruzione generale è comune a tutti i percorsi, mentre le aree di indirizzo si differenziano in base ai percorsi di studio.

Il nostro Istituto utilizza le quote di autonomia scolastica, in relazione all'orario complessivo, per intensificare le attività di laboratorio e qualificare la loro offerta formativa in modo flessibile.

Laboratori di innovazione

Gli indirizzi di studio prevedono specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni. Il sistema formativo è centrato in particolare su: didattica



personalizzata, uso diffuso e intelligente dei laboratori, integrazione tra competenze, abilità e conoscenze, didattica orientativa, che accompagna e indirizza le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi, offerta formativa innovativa e flessibile e materie aggregate per assi culturali.

Il diplomato acquisisce una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle del cittadino europeo.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	RNRH01000Q
Indirizzo	VIALE PIACENZA 35 RICCIONE 47838 RICCIONE
Telefono	0541647502
Email	RNRH01000Q@istruzione.it
Pec	rnrh01000q@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.alberghieroriccione.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Totale Alunni	682

Plessi

"S.SAVIOLI" SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	RNRH010505
Indirizzo	VIALE PIACENZA, 35 RICCIONE 47838 RICCIONE



Edifici

- Via PIACENZA 35 - 47838 RICCIONE RN

Indirizzi di Studio

- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	16
	Informatica	2
	Lingue	2
	Accoglienza turistica	1
	Enogastronomia	6
	Pasticceria	1
	Sala e vendita	4
	Bar didattico	1
	Produzione bar didattico	1
Biblioteche	Classica	1
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Palestra	3
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	150
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	10
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	30
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle biblioteche	1
	PC e Tablet presenti in altre aule	150

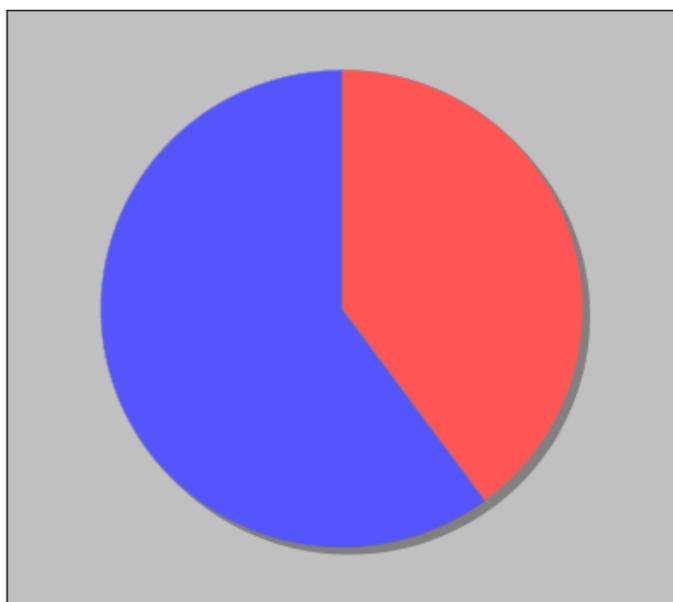


Risorse professionali

Docenti	104
Personale ATA	35

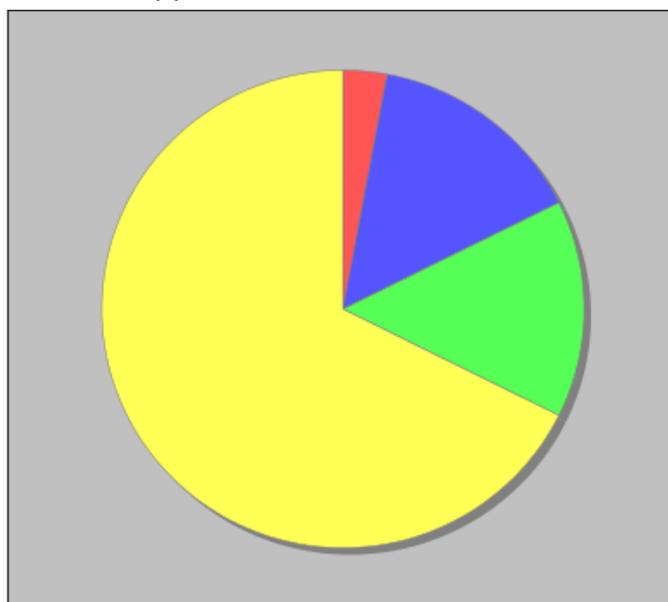
Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo - 67
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola - 101

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



- Fino a 1 anno - 3
- Da 2 a 3 anni - 15
- Da 4 a 5 anni - 15
- Piu' di 5 anni - 69



Aspetti generali

Priorità strategiche

MISSION DELL'ISTITUTO

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa ha come fonte di ispirazione i principi di eguaglianza enunciati dall'art. 3 della Costituzione della Repubblica Italiana e rappresenta l'insieme delle scelte culturali, organizzative ed operative del nostro Istituto. In tale prospettiva le finalità della Scuola mirano alla formazione completa dell'individuo considerato nella sua totalità, si propongono di favorire l'apprendimento declinando l'offerta formativa per riuscire a rispondere in maniera efficace alla molteplicità degli interessi e delle aspirazioni degli studenti e alle esigenze del territorio, del mondo produttivo e delle professioni. In particolare la Scuola si impegna a promuovere le iniziative necessarie per adeguare modalità e servizi alle esigenze di ciascuno, adottando strategie specifiche per rispondere ai bisogni anche di alunni diversamente abili o stranieri. Compito prioritario è il successo scolastico quindi tutti i componenti del personale si impegnano nei limiti delle proprie competenze a rimuovere, con appropriati interventi di assistenza, sostegno, recupero e rinforzo, eventuali ostacoli all'apprendimento.

VISION DELL'ISTITUTO

Uguaglianza

Il presente Piano dell'Offerta Formativa ha come fonte d'ispirazione i principi di eguaglianza enunciati dall'articolo 3 della Costituzione della Repubblica Italiana e rappresenta l'insieme delle scelte culturali, organizzative ed operative del nostro Istituto. In tale prospettiva l'erogazione dei servizi offerti dall'Istituto "S. Savioli" prescinde da ogni discriminazione basata su elementi quali sesso, razza, etnia, lingua, religione, ideologia, opinioni politiche, condizioni psicofisiche e socioeconomiche.

Imparzialità e regolarità

Il servizio scolastico viene erogato dall'Istituto "S. Savioli" secondo criteri di obiettività ed equità. Attraverso tutte le sue componenti e con l'impegno delle istituzioni collegate, l'Istituto garantisce la regolarità del servizio pubblico essenziale, anche in situazioni di conflitto sociale, nel rispetto dei principi e delle norme sancite dalla legge e in applicazione delle disposizioni contrattuali in materia.

Accoglienza ed integrazione



L'Istituto "S. Savioli" s'impegna, con opportuni ed adeguati atteggiamenti ed azioni dei componenti del personale docente e non docente, a favorire l'accoglienza dei genitori e degli alunni, l'inserimento e l'integrazione di questi ultimi, con particolare riguardo alla fase di ingresso alle classi iniziali .

In particolare i docenti curano:

l'accoglienza delle classi prime per favorire il passaggio della scuola media di primo grado al biennio della scuola superiore;

il raccordo biennio-triennio per calibrare, all'inizio del terzo anno, gli interventi educativi e formativi in rapporto ai requisiti culturali, alle abilità, agli stili di apprendimento;

la prevenzione del disagio e l'educazione alla salute; particolare impegno è presentato per la soluzione delle problematiche relative agli studenti stranieri e a quelli in situazioni di disagio.

Nello svolgimento della propria attività, ogni operatore agisce nel pieno rispetto dei diritti e degli interessi dello studente.

Attraverso l'azione dei suoi organi collegiali e di tutti coloro che vi lavorano, l'Istituto "S. Savioli" prende ogni misura utile ad evitare la dispersione e i fallimenti scolastici, anche con l'organizzazione di percorsi integrati di riorientamento in collaborazione con istituti di diverso indirizzo e con le agenzie formative.

L'Istituto opera per la riduzione delle difficoltà emergenti nella fase di passaggio ai livelli superiori dell'istruzione (corsi post-diploma e università) o di inserimento nel mondo del lavoro; favorisce il raccordo col mondo del lavoro anche attraverso l'organizzazione di stage e progetti previsti dai percorsi PCTO.

L'Istituto garantisce inoltre l'assistenza esterna con lezioni a domicilio, con commissione d'esami che intervenga in caso di grave impossibilità a presenziare agli esami in sede e in caso di degenza ospedaliera o presso strutture esterne.

Nel perseguire i fini educativi e culturali previsti dal presente P.T.O.F., l'Istituto "S. Savioli" promuove la gestione partecipata della comunità scolastica nell'ambito degli Organi Collegiali e delle procedure vigenti, promuove la partecipazione di tutti i genitori ad almeno due consigli di classe annuali e adotta procedure idonee a garantire efficienza e trasparenza.

L'Istituto "S. Savioli" incoraggia la partecipazione e il protagonismo degli studenti attraverso le assemblee di classe, le assemblee d'Istituto, il Comitato degli Studenti, i Rappresentanti della Consulta, del Consiglio d'Istituto e del GLO.



In conformità con il regolamento sul rispetto della privacy adotta specifiche procedure interne che garantiscano e tutelino i diritti di ciascuno, promuovendo sensibilità e responsabilità adeguate.

L'istituto, in sintonia con le raccomandazioni dell'OSM, si impegna inoltre ad attuare azioni che consentano la promozione alla salute ed al benessere, sollecitando la partecipazione attiva e la sensibilizzazione di studenti e famiglie. A tale scopo sono stati attivati nel corso degli anni progetti quali: Progetto Fame chimica, Progetto sui Disturbi alimentari, Progetto Scegli con gusto e gusta in salute, lo Sportello psicologico, che incentivano e raccomandano il consumo di prodotti alimentari salutari consigliando diete alimentari corrette.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva al fine di contrastare la dispersione scolastica. Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le performance degli studenti e per creare potenziali eccellenze.

Traguardo

Finalizzare la scelta delle strutture turistico - ristorative al potenziamento delle competenze professionali degli studenti e ampliare la partecipazione ai Progetti Europei, ai concorsi nazionali e internazionali, ai tirocini formativi e agli eventi professionalizzanti.

● Competenze chiave europee

Priorità

Implementare l'integrazione e l'inclusione scolastica.

Traguardo

Rafforzare il numero di azioni al fine di migliorare l'integrazione e l'inclusione scolastica per studenti socialmente svantaggiati, stranieri e BES.

● Risultati a distanza



Priorità

Raggiungere esiti formativi e di collegamento con il mondo del lavoro, realizzati

Traguardo

Costruire una valida piattaforma didattica affinché l'azione della nostro Istituto possa definirsi efficace nel raggiungimento dei risultati a distanza.



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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

valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: PERCORSO PER CONTRASTARE LA DISPERSIONE E IMPLEMENTARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

Il percorso di miglioramento per contrastare la dispersione e implementare l'inclusione scolastica si basa sul rafforzamento del numero di azioni che l'IPSSEOA "S:SAVIOLI" intende attuare nel corso del triennio 2022-2025 attraverso i Macro Progetti del BAR DIDATTICO E PROGETTI TAKE AWAY, PANINO DIVERSAMENTE BUONO, LE RICETTE DELL'AUTONOMIA, PROGETTI AFFERENTI ALL'AREA BES, PROGETTI RELATIVI ALLA SALUTE E AL BENESSERE.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Ridurre la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva al fine di contrastare la dispersione scolastica. Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le performance degli studenti e per creare potenziali eccellenze.

Traguardo

Finalizzare la scelta delle strutture turistico - ristorative al potenziamento delle competenze professionali degli studenti e ampliare la partecipazione ai Progetti Europei, ai concorsi nazionali e internazionali, ai tirocini formativi e agli eventi professionalizzanti.



○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Implementare l'integrazione e l'inclusione scolastica.

Traguardo

Rafforzare il numero di azioni al fine di migliorare l'integrazione e l'inclusione scolastica per studenti socialmente svantaggiati, stranieri e BES.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Promuovere un progetto sull'inclusione e integrazione scolastica degli studenti con difficoltà mediante varie modalità didattiche. Incrementare le sinergie con il territorio attraverso una buona progettazione del Comitato Tecnico - Scientifico già presente nella scuola.

○ **Ambiente di apprendimento**

Adottare criteri di formazione delle classi che favoriscano l'integrazione e l'inclusione scolastica e ne garantiscano una composizione omogenea. Progettare ambienti di apprendimento attivi e dinamici attraverso i laboratori. Sviluppare le competenze più complesse attraverso ambienti di apprendimento dinamici

○ **Inclusione e differenziazione**

Potenziare le attività di recupero e sostegno previste nel PTOF dell'Istituto a favore



di studenti disabili, DSA e BES. Sviluppare attività finalizzate agli studenti stranieri ed agli studenti-lavoratori (corsi per adulti). Progettare percorsi individualizzati di apprendimento. Stimolare negli alunni l'autoanalisi e l'autovalutazione per te

○ **Continuita' e orientamento**

Ottimizzare il progetto relativo al tirocinio di formazione ed orientamento estivo per gli studenti meritevoli. Garantire la continuità dei docenti almeno in ogni biennio. Legare sempre di più la scuola al territorio di appartenenza

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Dal locale al globale: dai progetti con il territorio di contesto ai progetti europei per formare una coscienza di cittadini europei. Dal globale al locale: la riscoperta e la valorizzazione dell'educazione alimentare attraverso i prodotti a Km 0 e le ricette del territorio

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Finalizzare e motivare le risorse presenti nel corpo docente al fine di diversificare e incrementare l'offerta didattica. Potenziare la formazione del personale docente e non docente. Favorire un clima di sana e costruttiva collaborazione nel personale per incentivare il senso di appartenenza ad una Comunità Educante.

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



Consolidare gli incontri con le famiglie. Potenziare il Comitato TecnicoScientifico.
Valorizzare sempre di più i legami con il territorio: Enti locali, aziende, associazioni.

Attività prevista nel percorso: BAR E RISTORANTE DIDATTICO SAVIOLI

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	8/2025
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA
	Studenti
	Associazioni
Responsabile	DOCENTI REFERENTI DEI PROGETTI BAR DIDATTICO, TAKE AWAY, LE RICETTE DELL'AUTONOMIA E IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO.
Risultati attesi	INCREMENTO DELL'INCLUSIONE ALUNNI BES ATTRAVERSO Percorsi professionalizzanti

Attività prevista nel percorso: INCLUSIONE SAVIOLI

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	8/2025
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA



	Studenti
	Genitori
	Associazioni
Responsabile	DOCENTI REFERENTI DEI PROGETTI AREA BES, PROGETTI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO, PROGETTI PER CONTRASTARE LE DEVIANZE.
Risultati attesi	INCREMENTARE L'INCLUSIONE E L'AUTONOMIA DEGLI ALUNNI.

● **Percorso n° 2: LE ECCELLENZE DEL SAVIOLI**

IL PERCORSO DI MIGLIORAMENTO PREVEDE LA REALIZZAZIONE DI TUTTE LE ATTIVITA' FINALIZZATE ALLO SVILUPPO DI POTENZIALI ECCELLENZE TRA GLI STUDENTI SIA IN AMBITO PROFESSIONALIZZANTE CHE IN AMBITO CULTURALE GENERALE.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Ridurre la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva al fine di contrastare la dispersione scolastica. Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le performance degli studenti e per creare potenziali eccellenze.

Traguardo

Finalizzare la scelta delle strutture turistico - ristorative al potenziamento delle competenze professionali degli studenti e ampliare la partecipazione ai Progetti Europei, ai concorsi nazionali e internazionali, ai tirocini formativi e agli eventi professionalizzanti.



○ Risultati a distanza

Priorità

Raggiungere esiti formativi e di collegamento con il mondo del lavoro, realizzati

Traguardo

Costruire una valida piattaforma didattica affinché l'azione della nostro Istituto possa definirsi efficace nel raggiungimento dei risultati a distanza.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curricolo, progettazione e valutazione

Promuovere un progetto sull'inclusione e integrazione scolastica degli studenti con difficoltà mediante varie modalità didattiche. Incrementare le sinergie con il territorio attraverso una buona progettazione del Comitato Tecnico - Scientifico già presente nella scuola.

○ Ambiente di apprendimento

Adottare criteri di formazione delle classi che favoriscano l'integrazione e l'inclusione scolastica e ne garantiscano una composizione omogenea. Progettare ambienti di apprendimento attivi e dinamici attraverso i laboratori. Sviluppare le competenze più complesse attraverso ambienti di apprendimento dinamici

○ Inclusione e differenziazione

Potenziare le attività di recupero e sostegno previste nel PTOF dell'Istituto a favore



di studenti disabili, DSA e BES. Sviluppare attività finalizzate agli studenti stranieri ed agli studenti-lavoratori (corsi per adulti). Progettare percorsi individualizzati di apprendimento. Stimolare negli alunni l'autoanalisi e l'autovalutazione per te

○ **Continuita' e orientamento**

Ottimizzare il progetto relativo al tirocinio di formazione ed orientamento estivo per gli studenti meritevoli. Garantire la continuità dei docenti almeno in ogni biennio. Legare sempre di più la scuola al territorio di appartenenza

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Dal locale al globale: dai progetti con il territorio di contesto ai progetti europei per formare una coscienza di cittadini europei. Dal globale al locale: la riscoperta e la valorizzazione dell'educazione alimentare attraverso i prodotti a Km 0 e le ricette del territorio

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Finalizzare e motivare le risorse presenti nel corpo docente al fine di diversificare e incrementare l'offerta didattica. Potenziare la formazione del personale docente e non docente. Favorire un clima di sana e costruttiva collaborazione nel personale per incentivare il senso di appartenenza ad una Comunità Educante.

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



Consolidare gli incontri con le famiglie. Potenziare il Comitato TecnicoScientifico.
Valorizzare sempre di più i legami con il territorio: Enti locali, aziende, associazioni.

Attività prevista nel percorso: Progetti professionalizzanti di eccellenza nell'ambito turistico- ristorativo

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	8/2025
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA
	Studenti
	Associazioni
Responsabile	REFERENTI DEI PROGETTI CONCORSI, GARE, MANIFESTAZIONI, ERASMUS E PROGETTI EUROPEI, PERCORSI PCTO, TIROCINI FORMATIVI ESTIVI
Risultati attesi	INCREMENTARE GLI STUDENTI CON ALTE COMPETENZE NELL'AREA GENERALE E NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Nell'ambito delle pratiche didattiche innovative si sottolinea che le metodologie si inseriscono nel più ampio panorama di una didattica che persegue oltre allo svolgimento delle programmazioni secondo il curriculum verticale di Istituto, anche altri obiettivi formativi, dal benessere emotivo degli alunni e delle alunne ad una didattica realmente inclusiva. In particolare le principali metodologie didattiche innovative consistono nel rovesciare il carattere preconfezionato della lezione frontale e dello svolgimento tradizionale delle ore scolastiche. Fanno parte di questa tipologia:

le didattiche metacognitive, che mirano alla consapevolezza degli studenti e delle studentesse

le didattiche per competenze, incentrate su nuclei tematici

la peer education, che si concentra sul confronto interno fra alunni ed alunne

le didattiche laboratoriali e cooperative.

Tutte queste modalità innovative di insegnamento sono volte ad una maggiore comprensione dei processi individuali di apprendimento dei ragazzi e delle ragazze e delle dinamiche di gruppo che si innescano in una classe. Una maggior conoscenza di entrambi, assieme alla sperimentazione e alle competenze da parte dei docenti dell'IPSSEOA "SAVIOLI", ha la finalità di contribuire al raggiungimento degli obiettivi formativi e didattici

Aree di innovazione

○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Queste le attività innovative nell'ambito dei processi di apprendimento/insegnamento:

- Focalizzarsi sul discente, lungo l'intero processo di apprendimento.



- Orientarsi verso una pluralità di quadri di riferimento con particolare attenzione a quelli di tipo costruttivista o socio/costruttivista.
- Prestare attenzione alla qualità delle relazioni, privilegiando relazioni intrinsecamente collaborative: tra docente e discenti, tra discenti, tra docenti, e tra questi e altri esperti.
- Propendere verso la risoluzione di problemi in contesto.
- Configurare in modo coerente degli ambienti (anche fisici) dell'apprendimento.
- Utilizzare, anche se non in modo esclusivo, strumenti tecnologici.
- Stimolare l'autonomia e l'autoregolazione dell'apprendimento.

Considerando la focalizzazione sul discente, si pone l'accento su metodologie e attività didattiche che hanno caratteristiche tese a migliorare l'atteggiamento complessivo dello studente rispetto all'apprendimento e allo studio. Ciò allo scopo di sviluppare approcci che possano incidere positivamente sull'autostima dello studente e sulla sua percezione della propria efficacia, influenzando anche gli aspetti di gratificazione personale. Da questo punto di vista, quindi, la scuola cerca di sviluppare percorsi che:

- Favoriscano un atteggiamento di curiosità negli studenti.
- Sviluppino consapevolezza critica, cioè la capacità di porsi domande di fronte alla realtà.
- Stimolino l'attitudine a porsi e a perseguire obiettivi e di essere capaci di perseguirli.
- Rendano espliciti finalità e motivazioni, in modo che possano essere affrontate con maggior consapevolezza.
- Promuovano un uso critico e consapevole degli strumenti usati (in particolare, quelli digitali).
- Favoriscano la mobilitazione di competenze e conoscenze diverse.
- Non abbiano come obiettivo unicamente il voto/la valutazione quantitativa.

Allegato:



PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE per l'a.s. 2022-23.pdf

○ SVILUPPO PROFESSIONALE

Dal punto di vista dell'attività innovativa nell'ambito dello sviluppo professionale si elencano i punti cardine:

1. Lo sviluppo delle competenze metodologico-didattiche
2. Lo sviluppo delle competenze digitali e tecnologiche
3. Lo sviluppo delle competenze a sostegno dell'autonomia
4. Lo sviluppo delle competenze per l'inclusione
5. Lo sviluppo delle competenze nell'ambito dei processi di formazione professionalizzanti con attività sistematicamente laboratoriali.

○ CONTENUTI E CURRICOLI

Con il termine laboratorio presso l'IPSSEOA "SAVIOLI" intendiamo qualsiasi esperienza o attività nella quale lo studente riflette e lavora insieme agli altri, utilizzando molteplici modalità per la soluzione di una situazione problematica reale, l'assolvimento di un incarico o la realizzazione di un progetto. La competenza da acquisire diventa, quindi, il risultato di una pratica, di una riflessione e di una interiorizzazione del processo di apprendimento sperimentato. Si tratta di alcune proposte finalizzate a esercitare le capacità di ascoltare e farsi ascoltare, favorendo la consapevolezza dell'importanza di entrambe per una comunicazione efficace.

Attraverso le attività proposte gli alunni, questi sono stimolati a sperimentare:

- l'ascolto degli altri: recepire le emozioni altrui per riflettere e osservare come ogni individuo reagisce alle diverse situazioni;
- l'essere ascoltati: parlare di se stessi, delle proprie sensazioni e del proprio mondo;
- l'ascolto e il racconto di sé: riflettere su se stessi attraverso il confronto con esperienze di altri



coetanei, acquisendo una maggiore conoscenza di sé

Questi gli aspetti principali di una didattica innovativa, attraverso la quale si sviluppa il ruolo attivo dell'alunno nel proprio processo di apprendimento:

Didattica dell'esperienza: la scuola promuove attività concrete per la costruzione di "saperi" condivisi e competenze

Didattica delle differenze: la scuola coltiva e nutre una cultura del dialogo aperto alle differenze e alla loro valorizzazione

Didattica delle emozioni: la scuola riconosce la dimensione affettiva dell'apprendimento e valorizza il conflitto come occasione di confronto e crescita

Didattica dell'efficacia: la scuola coltiva la cultura della valutazione per il miglioramento a tutti i suoi livelli

Didattica della collaborazione: la scuola promuove una cultura democratica della collaborazione tra insegnanti e alunni responsabili.

Didattica della creatività: la scuola sostiene lo sviluppo di un atteggiamento coraggioso, curioso, attivo e critico verso la realtà.

Didattica della realtà: la scuola intrattiene un dialogo continuo con il territorio e la società, per diventarne parte attiva.



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

La quarta Missione del PNRR si pone l'obiettivo di facilitare l'integrazione fra istruzione, ricerca e mercato del lavoro attraverso sinergie capaci di formare nuove risorse per il futuro. La Missione punta a colmare eventuali carenze strutturali e di personale, riformare il reclutamento e la formazione degli insegnanti, rafforzare i sistemi di ricerca di base per rilanciare la crescita migliorando la capacità di adattamento alle sfide tecnologiche e ambientali del futuro.

L'IPSSEOA "S.SAVIOLI" di Riccione, in relazione alle iniziative della Missione 1.4 - Istruzione del PNRR, si pone l'obiettivo di generare una formazione specifica dei docenti e di sviluppare progetti rivolti agli studenti per potenziare l'apprendimento professionalizzante-tecnologico capace di contrastare e ridurre la dispersione scolastica e di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro.

In particolare le iniziative previste per il nostro Istituto mirano a potenziare le competenze di base di studentesse e studenti e contrastare la dispersione scolastica, grazie a interventi mirati alla nostra realtà territoriale e personalizzati sui bisogni degli studenti. Gli interventi si svilupperanno nel prossimo triennio, promuovendo il successo formativo e l'inclusione sociale. Particolare attenzione sarà rivolta al contrasto dell'abbandono scolastico, alla promozione del successo educativo e dell'inclusione sociale, con programmi e iniziative di tutoraggio, consulenza e orientamento attivo e professionale,



Aspetti generali

L'IPSSEOA "S. SAVIOLI" è una scuola territoriale dell'innovazione fondata su:

- una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, utile sia all'inserimento lavorativo che alla prosecuzione degli studi a livello universitario o parauniversitario
- un collegamento con le vocazioni del territorio, tramite la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici
- la personalizzazione dei percorsi formativi e degli apprendimenti
- l'adeguamento al cambiamento del sistema economico che richiede profili sempre meno esecutori e sempre più specializzati con capacità di visione, cooperazione, apertura e intraprendenza.

A tal fine la scuola mira a:

1. raggiungere l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, in una prospettiva di scuola dell'innovazione e del lavoro
2. valorizzare le attitudini e le vocazioni degli studenti per realizzare il soddisfacimento dei loro bisogni formativi e la promozione di crescenti livelli di autonomia e responsabilità, affinché possano diventare realmente responsabili del proprio cammino personale, assumendosi (progressivamente) il rischio della propria libertà di azione
3. realizzare lo sviluppo di una prospettiva co-educativa da parte dei docenti con l'adozione di metodologie didattiche capaci di promuovere l'espressione di tutte le tipologie di intelligenza degli studenti attraverso metodologie induttive e non solo logico-deduttive.

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore.



La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali.

Le sue finalità sono:

promuovere una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento;

comprendere e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di qualunque genere;

promuovere la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo;

stimolare un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto;

supportare gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità;

facilitare la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale;

incentivare lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.



Traguardi attesi in uscita

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

Istituto/Plessi	Codice Scuola
I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"	RNRH01000Q
"S.SAVIOLI" SERALE	RNRH010505

Indirizzo di studio

- **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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



dell'apprendimento
permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

i prodotti tipici

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

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

specifiche necessità dietologiche

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

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

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



e

tracciabilità dei prodotti

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

tendenze di filiera

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

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

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

di beni e servizi in relazione al contesto

● ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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



adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

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

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

con i colleghi.

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

tendenze di filiera.

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

tracciabilità dei prodotti.

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

beni e servizi in relazione al contesto.

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

intermediazione turistico-alberghiera.

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

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



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

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

di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

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

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

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

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

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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



contesti

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

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

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

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

di filiera

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

dei prodotti

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

e servizi in relazione al contesto

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

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



necessità dietologiche

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

● OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Approfondimento

In relazione alla scelta dell'indirizzo al terzo anno, è possibile attivare l'opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI con le seguenti competenze specifiche.

Competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei prodotti specifici
- 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 sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,



valorizzando i prodotti tipici.



Insegnamenti e quadri orario

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

**Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO CUCINA FRANCESE 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICO	0	0	1	1	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	8	6
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO CUCINA TEDESCO 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICO	0	0	1	1	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	8	6
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'

ALBERGHIERA

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA
FRANCESE 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICA	0	0	2	2	2
GEOGRAFIA	0	0	0	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	9	8	7
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO SALA/VENDITA FRANCESE 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICO	0	0	2	2	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	3	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	4	4
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO PASTICCERIA FRANCESE 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICO	0	0	1	1	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	7	6
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'**

ALBERGHIERA

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA
TEDESCO 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICA	0	0	2	2	2
GEOGRAFIA	0	0	0	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	3	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	9	8	7
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO SALA/VENDITA TEDESCO 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICO	0	0	2	2	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	3	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	4	4
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" RNRH01000Q (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO PASTICCERIA TEDESCO 22-23

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA INGLESE TECNICO	0	0	1	1	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	0	3	3	3	3
STORIA	0	2	2	2	2
GEOGRAFIA	2	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	7	6
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Quadro orario della scuola: "S.SAVIOLI" SERALE RNRH010505 ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

QO ENOGASTRONOMIA - II PERIODO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	3	0
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	0
FRANCESE	0	0	0	2	0
STORIA	0	0	0	2	0
MATEMATICA	0	0	0	3	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	5	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	3	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	3	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: "S.SAVIOLI" SERALE RNRH010505 ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

QO ENOGASTRONOMIA - III PERIODO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	0	3
LINGUA INGLESE	0	0	0	0	3
FRANCESE	0	0	0	0	2
STORIA	0	0	0	0	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	0	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	0	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	3
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: "S.SAVIOLI" SERALE RNRH010505 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - II PERIODO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	3	0
LINGUA INGLESE	0	0	0	3	0
FRANCESE	0	0	0	2	0
STORIA	0	0	0	2	0
MATEMATICA	0	0	0	3	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	5	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	3	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	3	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Quadro orario della scuola: "S.SAVIOLI" SERALE RNRH010505 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - III PERIODO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	0	0	3
LINGUA INGLESE	0	0	0	0	3
FRANCESE	0	0	0	0	2
STORIA	0	0	0	0	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	0	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	0	0	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	3
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



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

Per ciascun anno di corso è previsto un monte ore pari ad almeno 33 ore annuali dedicate all'insegnamento dell'Educazione Civica come risulta dal progetto sottoriportato.

L'Educazione Civica è una disciplina trasversale che coinvolge tutti gli insegnamenti e contribuisce a formare cittadini responsabili e promuove la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Nelle istituzioni scolastiche l'educazione civica sviluppa la conoscenza della Costituzione italiana e dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

La costruzione di una cittadinanza globale rientra negli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, "un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità", sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU caratterizzata da 17 Obiettivi per lo Sviluppo.

In sintesi, l'insegnamento di questa disciplina ruota quindi intorno a tre nuclei tematici principali:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale e alla salute, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE

L'insegnamento dell'Educazione Civica nel nostro Istituto

I docenti delle materie giuridiche ed economiche dell'IPSSEOA Severo Savioli, alla luce della legge 92/19, hanno elaborato il [curricolo verticale di Educazione Civica](#) in sintonia con l'obiettivo n.4 di Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile al fine di fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva per:

- la costruzione di una consapevole cittadinanza globale



- fornire ai giovani cittadini strumenti che li rendano in grado di agire nella società del futuro

Si evidenzia l'aspetto trasversale dell'insegnamento di questa disciplina, che coinvolge i comportamenti quotidiani delle persone in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente.

Insegnare Educazione Civica, non significa insegnare tematiche diverse o estranee alla propria materia curriculare, ma proseguire con buone pratiche, percorsi e ambienti di apprendimento già inclusi da tempo nel PTOF di Istituto, selezionando le informazioni capaci di alimentare nei nostri alunni le competenze di cittadinanza attiva.

I temi trattati e previsti dalla normativa verranno approfonditi con progetti specifici e unità di apprendimento calendarizzate e si focalizzeranno in particolare su:

- Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali, simboli nazionali ed europei (storia della bandiera, inno, etc.);
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;
- educazione alla cittadinanza digitale;
- educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
- diritti e doveri;
- educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;
- educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
- formazione in materia di educazione alla salute promozione delle life skills e protezione civile.
- formazione specifica in materia di alimentazione (cibi sani e salutari, recupero ed eliminazione degli sprechi alimentari, valorizzazione dei cibi stagionali e a km zero, cibo biologico, cultura alimentare del territorio)

La valutazione



L'insegnamento dell'Educazione Civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali, con l'attribuzione di un voto in decimi.

Il docente referente (Diritto nel biennio e DTA nel triennio), cui sono stati affidati compiti di coordinamento acquisisce, oltre ai voti già caricati sul registro elettronico, gli altri elementi di valutazione che dovessero provenire anche dai docenti non indicati nel Progetto d'Istituto, ma che comunque vi vogliono partecipare.

Sulla base di tali informazioni, il docente referente propone il voto in decimi o un giudizio da assegnare all'insegnamento dell'Educazione Civica al Consiglio di classe, facendo riferimento ai seguenti documenti:

- i [criteri generali di valutazione delle discipline](#) allegati al PTOF
- TABELLA VALUTAZIONE COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA

Si ricorda che il recupero o le sospensioni di giudizio in Educazione civica saranno infatti a carico del referente individuato dalla normativa nei docenti di diritto ed economia e DTA, ma essendo insegnamento trasversale verrà convocato tutto il Consiglio di classe agli esami di sospensione del giudizio.

RIPARTIZIONE ORARIA E REFERENTI

Fermo restante l'autonomia del Consiglio di Classe e la libertà di insegnamento nella scelta degli argomenti da trattare, solo al fine di aiutare i docenti si offrono i seguenti riferimenti:

-la scansione oraria prevista è di 16 ore nel primo quadrimestre e di 17 ore nel successivo (33 in totale),

3 ore

- nel biennio (1^a e 2^a classi) il referente è il docente di diritto ed economia

- nel triennio (3^a, 4^a e 5^a) il referente è il docente di DTA);



-la proposta di ripartizione nelle classi del biennio è la seguente:

-classi prime:

- 5/6 diritto + 6 italiano+ 4 ore accoglienza (ipotesi classe con alunni "no religione")
- 4/5 ore diritto + 4 italiano + 4 ore accoglienza +4 ore religione (ipotesi solo per classi con tutti gli alunni "si religione")

-classi seconde:

- 5/6 diritto+6 italiano + 4 ore storia (ipotesi classe con alunni "no religione")
- 5/6 diritto+6 italiano + 4 ore storia + 4 religione (ipotesi solo per classi con alunni tutti "si religione")

-la proposta di ripartizione nelle classi del triennio è la seguente:

-classi terze:

- 4/5 ore DTA + 8 ore italiano + 2 ore storia+ 2 ore prima lingua straniera
- 4/5 ore DTA + 4 ore italiano+ 2 ore storia + 2 ore prima lingua straniera+4 ore religione (ipotesi solo per classi con alunni tutti "si religione")

-classi quarte:

- 4/5 ore DTA + 8 ore italiano+ 2 ore storia + 2 ore prima lingua straniera,
- nelle classi quarte "indirizzo accoglienza turistica": 2ore DTA + 4 accoglienza+ 2 ore storia+5 ore italiano+ 2 prima lingua straniera)
- 2/3 ore DTA+ 4 ore italiano + 2 ore storia +2 ore prima lingua straniera + 4 ore di religione (solo se non ci sono tutti alunni "si religione"-)



-classi quinte:

- 4 ore DTA + 6 ore italiano+ 2 ore storia +2 ore alimentazione+ 2 ore prima lingua straniera, (solo nelle classi con alunni no religione)
- 4 ore DTA + 4 ore italiano+ 2 ore storia +2 ore religione+ 2 ore prima lingua straniera, (solo nelle classi con tutti alunni si religione)+ 2 ore alimentazione
- (nelle classi quinte "indirizzo accoglienza turistica" 2ore DTA e 3 accoglienza+ 2 ore storia+4 ore italiano+ 2 prima lingua straniera+ 2 ore alimentazione)



Curricolo di Istituto

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'IPSSEOA "S. SAVIOLI" DI RICCIONE HA ELABORATO IL CURRICOLO VERTICALE DI ISTITUTO SULLA BASE DELLE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE E DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE.

IL CURRICOLO è stato elaborato nel rispetto delle Indicazioni Nazionali, mettendo al centro del processo di apprendimento gli allievi, le loro esigenze e le loro peculiarità, in collaborazione e sinergia con le famiglie e il territorio, in un'ottica di apprendimento permanente lungo tutto l'arco della vita. In questo senso, è necessario superare la logica della programmazione disciplinare a favore di una progettazione organica e integrata che si struttura a più livelli, con la collaborazione e l'interazione di diversi attori, di ambienti e risorse dentro e fuori l'istituzione scolastica. Il curricolo verticale nasce dalla collaborazione sinergica di più dipartimenti ed è suscettibile a modifiche e adattamenti, a espansioni, innovazioni. La didattica per competenze si traduce nell'utilizzare i saperi disciplinari in modo integrato per affrontare evenienze e problemi concreti, mobilitare saperi diversi e risorse personali per gestire situazioni, costruendo nel contempo nuove conoscenze e abilità, sempre con la finalità ultima della formazione della persona e del cittadino.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza



○ Nucleo tematico collegato al traguardo: **Formare cittadini responsabili**

L'Educazione Civica è una disciplina trasversale che coinvolge tutti gli insegnamenti e contribuisce a formare cittadini responsabili e promuove la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

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

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

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

Aspetti qualificanti del curriculum

Curricolo verticale



Gli studenti devono possedere le seguenti competenze:

- 1) Imparare a imparare
- 2) Progettare
- 3) Comunicare
- 4) Collaborare e partecipare
- 5) Agire in modo autonomo e responsabile
- 6) Risolvere problemi
- 7) Individuare collegamenti e relazioni
- 8) Acquisire e interpretare l'informazione

In particolare "Imparare a imparare" è una competenza europea e a essa sono riconducibili anche "Individuare collegamenti e relazioni" e "Acquisire e interpretare l'informazione";

"Comunicare" è presente in due competenze chiave europee, "Comunicazione nella madrelingua" e "Comunicazione nelle lingue straniere";

"Agire in modo autonomo e responsabile", che è l'essenza stessa della competenza, e "Collaborare e partecipare" sono entrambe "Competenze sociali e civiche";

"Progettare" e "Risolvere problemi" possono essere ricondotte allo "Spirito di iniziativa e imprenditorialità", anche se ovviamente, come del resto tutte le competenze, sono trasversali e interrelate.

Le otto competenze chiave sono indispensabili per la realizzazione e lo sviluppo personale e sociale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione e rappresentano bene il quadro di riferimento dell'istruzione e dell'educazione. Esse sono in grado di costituire la cornice e lo sfondo per tutti i saperi e le competenze specifiche ancorate ai diversi settori in cui l'apprendimento e l'attività umana si dispiegano. Sono chiamate, appunto, "chiave" per



delineare quegli strumenti culturali, metodologici, relazionali che permettono alle persone di partecipare e incidere sulla realtà.

Le competenze chiave costituiscono senz'altro il più potente e valido nesso unificante. Alla base del nostro curricolo verticale di Istituto abbiamo mantenuto una condivisione delle competenze chiave: esse rappresentano obiettivi trasversali, non strettamente riferiti a singole discipline, ma appartenenti a tutti, capaci di mettere in relazione tutti i saperi specifici.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

PROPOSTA FORMATIVA PER LE COMPETENZE TRASVERSALI

L'Istituto SAVIOLI quale attore della comunità educante, deve sviluppare un'azione didattica integrata, mirata a favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in contesti formali, informali e non formali, valorizzando l'aspetto emotivo e relazionale come parte sostanziale del processo di formazione, nel quale apprendere, partecipare, comunicare, socializzare, condividere, sperimentare e scoprire costituiscono elementi essenziali del processo educativo, garantendo lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

L'acquisizione delle competenze trasversali permette allo studente di arricchire il proprio patrimonio personale con una serie di conoscenze, abilità e atteggiamenti che gli consentono di assumere comportamenti adeguati rispetto alle diverse situazioni in cui si può venire a trovare, dalla più semplice



alla più complessa.

Tra esse, si individuano le seguenti competenze trasversali:

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

La nostra proposta formativa è sviluppata attraverso il Progetto per PCTO "Apprendo oltre l'aula" che presenta le caratteristiche di seguito riportate.

MODALITA

- PCTO presso Struttura Ospitante

SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione rappresenta l'elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (*scuola,*



lavoro) e diversi soggetti (*docenti, formatori, studenti*), per cui è opportuno identificare le procedure di verifica e i criteri di valutazione. Le fasi principali della valutazione sono:

- accertamento delle competenze in ingresso;
- descrizione delle competenze attese al termine del percorso;
- programmazione degli strumenti e azioni di osservazione;
- verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
- accertamento delle competenze in uscita.

Ai fini della validità del progetto di PCTO, gli alunni dovranno garantire la frequenza del monte orario previsto dal progetto. A tal fine, le diverse attività saranno monitorate attraverso un registro apposito (programma Spaggiari), in cui si dovrà specificare, per ogni singolo alunno e per ciascuna attività svolta, il periodo di realizzazione, le ore previste dal progetto e le ore realmente effettuate dall'alunno, i tutor interni ed esterni e le strutture ospitanti.

La valutazione dei livelli di apprendimento, in itinere e finali, sarà svolta attraverso apposite schede di monitoraggio e un test finale di valutazione delle competenze acquisite. Tali schede e test saranno predisposti dalla Commissione PCTO in relazione alle attività svolte. Il test di autovalutazione dell'allievo permetterà, inoltre, di stimare il livello di gradimento da parte degli alunni e la loro opinione circa l'effettiva ricaduta delle attività di PCTO svolte. La certificazione delle competenze sarà redatta dal Consiglio di Classe, tenendo



conto dell'assiduità nella frequenza, dell'impegno e partecipazione dell'allievo, della valutazione prodotta dai tutor aziendali, dei risultati desunti dalle schede di monitoraggio in itinere e del test finale di valutazione delle competenze acquisite in relazione ai risultati attesi. Il monitoraggio e la valutazione saranno articolati in due momenti:

1. monitoraggio-valutazione in itinere e finale dell'attività nella struttura ospitante;
2. valutazione finale al termine del percorso.

Per la valutazione delle varie fasi dell'attività formativa in ambito di PCTO si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare e valutare i risultati formativi durante il percorso. Verranno considerate in particolar modo le seguenti aree:

1. a) Area della conoscenza relativa al profilo professionale di riferimento e dei relativi strumenti.
2. b) Area delle capacità e delle competenze pratiche e specifiche del profilo professionale.
3. c) Area degli atteggiamenti e dei rapporti con il responsabile aziendale, con i colleghi e con i tutor.
 - a) Scheda di valutazione del tutor scolastico e aziendale.



- b) Scheda di autovalutazione dello studente.
- c) Incontro fra allievi, tutor interno ed esterno per esporre le riflessioni sull'esperienza.
- d) Incontro scuola-azienda come rendiconto finale dell'esperienza.

I risultati finali della valutazione vengono sintetizzati nella certificazione finale, con il contributo del tutor esterno. La valutazione finale degli apprendimenti di ogni singolo alunno, a conclusione dell'anno scolastico, viene elaborata e redatta dai docenti del Consiglio di classe. La valutazione del percorso in PCTO è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi.

Nella valutazione dei percorsi PCTO per gli alunni con disturbi specifici di apprendimento (DSA), con bisogni educativi speciali (BES) e stranieri, come per gli alunni diversamente abili, valgono le stesse disposizioni, compatibilmente con quanto previsto dalla normativa vigente. Pertanto, come per gli alunni disabili, anche per alunni DSA, BES e stranieri nell'ambito degli accordi di PCTO sottoscritti, saranno attivati percorsi che siano in grado di garantire compiutamente l'inclusione nel contesto lavorativo al fine di garantire la piena partecipazione alle attività in totale sicurezza. Sarà inoltre cura del tutor aziendale e del tutor scolastico e mediatore, verificare preventivamente la comprensione delle fasi lavorative e delle mansioni previste per lo svolgimento delle attività di PCTO.



Competenze di base

I saperi e le competenze da raggiungere in linea con le tendenze in atto nel mercato del lavoro europeo si muoveranno tenendo presente l'EQF con gli standard delle competenze per il livello di preparazione dei giovani coinvolti nell'attività formativa. I descrittori di competenza saranno articolati nel contesto nazionale italiano così come previsto dall'allocazione delle diverse tipologia di qualificazione ai livelli EQF. Gli stessi, per le conoscenze, le abilità e le competenze sono inseriti nel contesto di lavoro all'interno dei compiti riservati ai partecipanti, ai livelli di autonomia e responsabilità da raggiungere.

Competenze tecnico-professionali:

L'offerta formativa cercherà di uscire dalla fase teorica in aula per una full-immersion nelle strutture che accoglieranno in stage gli alunni. Il processo di integrazione diventerà circolare in quanto esperti ed imprenditori saranno chiamati a interventi all'interno dell'Istituzione scolastica. Gli studenti affineranno, nella pratica quotidiana e nei rapporti con l'utenza, le conoscenze di accoglienza turistica, enogastronomiche e di sala/bar migliorando e verificando sul campo le capacità organizzative e gestionali nel settore industriale e commerciale-turistico.

Competenze trasversali (area di cittadinanza)

Sviluppare autonomia, spirito di iniziativa, creatività.

Sviluppare capacità di organizzare il proprio apprendimento e di valutarne le finalità. Riconoscere ed analizzare i problemi e proporre ipotesi risolutive, problem solving. Muoversi con autonomia nel contesto di lavoro.

Potenziare le competenze comunicative con colleghi e superiori.



Rafforzare la motivazione allo studio.

Acquisire capacità di autovalutazione.

MODALITA' DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Anche per la certificazione delle competenze come per l'attività formativa e la sua valutazione si ritiene necessario lavorare in sinergia con il mondo produttivo in quanto ciò permette di superare la separazione tra il momento della formazione e quello dell'applicazione. Inoltre viene favorita l'integrazione dei saperi permettendo l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

L'attestato viene redatto e strutturato dal Consiglio di classe, in collaborazione con il docente tutor interno attraverso la piattaforma Spaggiari dentro la quale verranno caricati i dati relativi all'attività PCTO e dovrà contenere, oltre ai dati dell'alunno, alla tipologia di attività e alla durata dell'esperienza, anche l'elencazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite in conformità con il EQF di riferimento.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza



CURRICOLO DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Il Curricolo del nostro Istituto sul piano normativo fa riferimento a all'Autonomia scolastica (DPR n.275/99) – quale quadro di riferimento irrinunciabile e a quanto previsto per il primo biennio unitario e per il triennio.

Per il primo biennio, il curricolo fa riferimento:

- agli Assi Culturali, che costituiscono “il tessuto” per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all’acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza, che preparino i giovani alla vita adulta e che costituiscano la base per consolidare e accrescere saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente, anche ai fini della futura vita lavorativa;
- alle Competenze chiave di cittadinanza;
- alla Certificazione competenze in uscita del 1° biennio della scuola sec. di 2° grado al termine dell’assolvimento obbligo scolastico al compimento del 16° anno di età (DM n.9 27//01//2010);
- alla struttura proposta dal Quadro europeo dei Titoli e delle certificazioni - EQF, ovvero alle competenze articolate in abilità e conoscenze essenziali;
- ai traguardi formativi che costituiscono gli esiti di apprendimento del processo formativo, elaborati secondo la struttura proposta dal Quadro europeo dei Titoli e delle certificazioni - EQF, ovvero competenze articolate in abilità e conoscenze essenziali;
- al profilo educativo, culturale e professionale (PECUP D.L. 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A), che, sottolinea la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché



l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

Per il triennio il curricolo fa riferimento:

- al profilo educativo, culturale e professionale dello studente (le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un giovane dovrebbe sapere e fare per essere l'uomo e il cittadino che è lecito attendersi rispetto alle richieste di una società sempre più liquida e complessa) dello studente degli istituti professionali come definiti dai regolamenti adottati rispettivamente con D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87; D.P.R. 15 marzo 2010, n. 89;
- per i risultati di apprendimento si fa riferimento per gli Istituti Tecnici e Professionali alle Direttive 57/2010 , 65/2010 e n.4 e 5 del 16/01/2012.
- L. 107/2015 Art. 3.
- all'art. 8 del D.P.R. n. 275/99 che, a seconda dei differenti tipi e indirizzi di studio definisce "gli obiettivi specifici di apprendimento", tenendo conto "delle diverse esigenze formative degli alunni concretamente rilevate, della necessità di garantire efficaci azioni di continuità e di orientamento, delle esigenze e delle attese espresse dalle famiglie, dagli Enti locali, dai contesti sociali, culturali ed economici del territorio";
- ai traguardi formativi che costituiscono gli esiti di apprendimento del processo formativo, elaborati secondo la struttura proposta dal Quadro europeo dei Titoli e delle certificazioni - EQF, ovvero competenze articolate in abilità e conoscenze



essenziali.

CURRICOLO PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DI CITTADINANZA

COMPETENZA MULTILINGUISTICA

Biennio/Triennio:

L'Istituzione propone lo svolgimento di una parte delle attività disciplinari e pluridisciplinari in lingua francese/ tedesco e inglese.

La progettazione è effettuata per assi e per discipline complementari. Le attività svolte in lingua straniera sono distribuite in modo che gli studenti utilizzino le lingue durante l'intero anno scolastico

Biennio:

- Programmazione UDA
- Prove INVALSI in lingua inglese (classi II)
- Certificazioni linguistiche in lingua francese e inglese
- Progetti Erasmus

Triennio:

- Programmazione UDA



- Prove INVALSI in lingua inglese(classi V)
- Certificazioni linguistiche in lingua inglese
- Progetti Erasmus

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

Biennio/Triennio:

- Prove INVALSI
- Programmazione UDA
- Concorsi, manifestazioni, eventi

COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA DI BASE IN SCIENZE

Biennio:

- prove INVALSI
- Programmazione UDA

Triennio:

- prove INVALSI
- Programmazione UDA



COMPETENZA DIGITALE

Biennio:

- Programmazione UDA
- GSuite for Education
- Codocenza TIC + informatica
- Codocenza laboratorio di accoglienza + informatica
- Utilizzo di software didattici

Triennio:

- Programmazione UDA
- GSuite for Education
- Utilizzo di software didattici

COMPETENZA IMPRENDITORIALE

Biennio:

- Esperienze in azienda interne ed esterne all'istituzione (visite in strutture turistico-ristorative e aziende agricole con produzioni di nicchia)
- Tirocinio formativo nel periodo estivo

Triennio:

- Esperienze in azienda interne ed esterne all'istituzione (visite in strutture turistico-ristorative e aziende agricole con produzioni di eccellenza oltre che delle dop sul territorio nazionale)
- Simulazione Impresa/Progetti Erasmus



COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

Biennio/Triennio:

una Commissione scelta di docenti elabora e condivide un progetto quinquennale di visite didattiche- professionali nell'ambito della progettazione per UDA per sperimentare il confronto con realtà turistico-ricettive del territorio, della nazione e a livello internazionale in ottica di utilizzo delle lingue straniere.

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE

Biennio:

- Programmazione UDA
- Educazione al corretto uso dei social
- Formazione sulla sicurezza



-Educazione al benessere e educazione alimentare

Triennio:

-Programmazione UDA

-Educazione alimentare: il benessere nel piatto, valori nutritivi ed estetica del piatto

-Concorsi, manifestazioni, eventi, stage, tirocini

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

Biennio:

-Sviluppo di UDA interdisciplinari sui seguenti temi di cittadinanza:

Triennio

-Sviluppo di UDA interdisciplinari sui seguenti temi di cittadinanza

Utilizzo della quota di autonomia

Utilizzo della quota di autonomia nel rispetto delle disposizioni normative.

Insegnamenti opzionali

Eventuali insegnamenti opzionali per il potenziamento della competenze professionalizzanti.

Allegato:



As 22 23 Savioli curricolo di educazione civica.pdf

Dettaglio Curricolo plesso: "S.SAVIOLI" SERALE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'IPSSOA "S. SAVIOLI" DI RICCIONE HA ELABORATO IL CURRICOLO VERTICALE DI ISTITUTO SULLA BASE DELLE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE E DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE.

IL CURRICOLO E' STATO ELABORATO nel rispetto delle Indicazioni Nazionali, mettendo al centro del processo di apprendimento gli allievi, le loro esigenze e le loro peculiarità, in collaborazione e sinergia con le famiglie e il territorio, in un'ottica di apprendimento permanente lungo tutto l'arco della vita. In questo senso, è necessario superare la logica della programmazione disciplinare a favore di una progettazione organica e integrata che si struttura a più livelli, con la collaborazione e l'interazione di diversi attori, di ambienti e risorse dentro e fuori l'istituzione scolastica. Il curricolo verticale nasce dalla collaborazione sinergica di più dipartimenti ed è suscettibile a modifiche e adattamenti, a espansioni, innovazioni. La didattica per competenze si traduce nell'utilizzare i saperi disciplinari in modo integrato per affrontare evenienze e problemi concreti, mobilitare saperi diversi e risorse personali per gestire situazioni, costruendo nel contempo nuove conoscenze e abilità, sempre con la finalità ultima della formazione della persona e del cittadino.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Monte ore annuali



Scuola Secondaria II grado

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

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Gli studenti devono possedere le seguenti competenze al termine dell'obbligo scolastico:

- 1) Imparare a imparare
- 2) Progettare
- 3) Comunicare
- 4) Collaborare e partecipare
- 5) Agire in modo autonomo e responsabile
- 6) Risolvere problemi
- 7) Individuare collegamenti e relazioni



8) Acquisire e interpretare l'informazione

Queste otto competenze, che vengono chiamate "competenze chiave di cittadinanza", sono delle specificazioni di alcune delle otto competenze chiave europee. In particolare "Imparare a imparare" è una competenza europea e a essa sono riconducibili anche "Individuare collegamenti e relazioni" e "Acquisire e interpretare l'informazione";

"Comunicare" è presente in due competenze chiave europee, "Comunicazione nella madrelingua" e "Comunicazione nelle lingue straniere"; "Agire in modo autonomo e responsabile", che è l'essenza stessa della competenza, e "Collaborare e partecipare" sono entrambe "Competenze sociali e civiche";

"Progettare" e "Risolvere problemi" possono essere ricondotte allo "Spirito di iniziativa e imprenditorialità", anche se ovviamente, come del resto tutte le competenze, sono trasversali e interrelate. Le otto competenze chiave sono indispensabili per la realizzazione e lo sviluppo personale e sociale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione e rappresentano bene il quadro di riferimento dell'istruzione e dell'educazione. Esse sono in grado di costituire la cornice e lo sfondo per tutti i saperi e le competenze specifiche ancorate ai diversi settori in cui l'apprendimento e l'attività umana si dispiegano.

Sono chiamate, appunto, "chiave" per delineare quegli strumenti culturali, metodologici, relazionali che permettono alle persone di partecipare e incidere sulla realtà. Le competenze chiave costituiscono senz'altro il più potente e valido nesso unificante. Alla base del curricolo verticale di Istituto abbiamo mantenuto una condivisione delle competenze chiave: esse rappresentano obiettivi trasversali, non strettamente riferiti a singole discipline, ma appartenenti a tutti, capaci di mettere in relazione tutti i saperi specifici.



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

● PROGETTO PCTO

PROGETTO PCTO "APPRENDO OLTRE L'AULA"

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (learning by doing), opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita, consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

“L'istruzione e la formazione sono, infatti, al centro delle politiche attive e dei programmi d'azione dell'area europea, tanto che nel giugno 2016, con la comunicazione di una Nuova Agenda di Competenze per l'Europa (New Skills Agenda for Europe), la Commissione e il Consiglio d'Europa hanno proposto la revisione delle precedenti raccomandazioni, già connesse tra loro in modo interdipendente in un quadro di strumenti e dispositivi atti a facilitare la trasparenza e la mobilità nazionale e transnazionale. L'aggiornamento delle raccomandazioni ha ulteriormente focalizzato l'attenzione sulla centralità di un'istruzione di qualità basata sulle competenze.

Il lavoro di revisione degli strumenti d'azione avviato dalla Nuova Agenda ha portato a un rilancio delle precedenti proposte. La Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 (2018/C189/01) aggiorna, infatti, la versione del 2006 (2006/962/EC) relativa alle “Competenze chiave per l'apprendimento permanente” e, precisando la definizione di competenza chiave, la inquadra in una visione olistica e riassuntiva di elementi di competenza, in una combinazione dinamica di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui l'atteggiamento è definito come “disposizione/ mentalità”, mind-set per agire o reagire a idee, persone, situazioni¹. In chiave europea le otto competenze per l'apprendimento permanente, per la flessibilità e l'adattabilità di fronte alle trasformazioni digitali e tecnologiche in corso, sono interdipendenti e ugualmente importanti”

Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società



civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/aziende/territorio.

In generale per gli allievi rappresenta una duplice opportunità sia di crescita, nell'imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo, che di inserimento futuro nel mercato del lavoro, mentre per le aziende si tratta di un investimento strategico intermini di capitale umano.

Per un progetto efficace si prevedono attività all'interno della scuola e/o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, corsi su tematiche espressamente richieste dal territorio e/o dalle aziende, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori, invece, riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

adottare una metodologia didattica attiva;

□ fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-orientativo-lavorativo;

□ attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;

□ arricchire la formazione assimilata dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

favorire l'orientamento dei giovani, per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

realizzare un collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi; correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

PERSONE COINVOLTE NEI P.C.T.O.



Dirigente: Adotta strategie per coinvolgere i docenti, presenta l'iniziativa al collegio docenti, costituisce il gruppo di lavoro, stipula le convenzioni con le aziende, incarica i docenti tutor interni, coordina il monitoraggio sull'efficacia dei percorsi coinvolgendo tutor interni/esterni e studenti, rilascia la certificazione delle competenze.

Collegio Docenti: ha funzione decisionali in relazione all'approvazione del progetto PCTO scuola lavoro, ai suoi tempi, modalità e valutazione.

Funzione strumentale P.C.T.O.: interagisce con il DS per la progettazione dei P.C.T.O., coordina le attività e con la Commissione P.C.T.O. progetta le attività e ne predispone la valutazione. Predispone tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dei P.C.T.O. cura e aggiorna il Progetto e i relativi corsi previsti dal piano P.C.T.O.. Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL. E' di supporto a tutte le figure coinvolte nei P.C.T.O.

Segretaria scolastica: gestione delle procedure di contatto per le adesioni ai progetti di stage e gestione della documentazione amministrativa

Insegnanti in qualità di docenti tutor scolastici seguono e sostengono gli studenti sia in aula che in azienda

Studenti: i protagonisti dei P.C.T.O. preparati e motivati da tutti gli insegnanti della classe

Famiglie: verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe e dai incontri con le figure di riferimento dei P.C.T.O.

Imprese/Enti: la tipologia è sia pubblica che privata.

Esperti esterni: Professionisti e imprenditori del mondo economico-produttivo del territorio; formatori per conferenze e laboratori di orientamento; esperti e professionisti per formazione tecnico-professionale

ORGANIZZAZIONE

La progettazione dell'intero percorso, sia delle attività in aula che dei periodi di permanenza nella struttura ospitante è condivisa e approvata non solo dai docenti della scuola e dai responsabili della struttura stessa, ma anche dallo studente, che assume così una responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento.



Le attività previste dal progetto dei P.C.T.O. rispetto al percorso individuale di apprendimento prevedono il coinvolgimento dell'intera classe o di gruppi di studenti, o di un singolo studente con

particolare attenzione alla promozione dell'autonomia del giovane

Il progetto P.C.T.O. della durata complessiva di non meno di 210 ore in base alle legge n.145 del 30 dicembre 2018 nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

a. almeno 15 ore di attività in P.C.T.O. in aggiunta alle ore effettuate in stage per le classi terze, quarte e quinte. Queste ore possono essere svolte sia contemporaneamente da tutti gli studenti della classe, che dai singoli alunni

b. STAGE presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 3 settimane

CLASSI QUARTE 3 settimane

CLASSE QUINTA si organizzeranno attività di P.C.T.O. in azienda solo per gli studenti che eccezionalmente non hanno potuto effettuare lo stage negli anni precedenti.

Questi percorsi saranno svolte in strutture del territorio provinciale, nazionale o anche all'estero.

Per gli stage fuori regione ci avvaliamo della collaborazione della JOB TRAINING

Per la realizzazione degli stage all'estero il nostro Istituto collabora con l'associazione Volontarimini, con la Fondazione Giovanni delle Fabbriche e con l'agenzia UNISER.

Qui di seguito si indicano i percorsi P.C.T.O. previsti in quest'anno scolastico:

ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE



Ore di informazione/feedback relative al progetto P.C.T.O.: presentazione progetto, consegna modulistica, incontri preparativi allo stage, ecc..

Corso sulla sicurezza : D.Lgs 81/2008 è rivolto agli alunni di tutte le classi terze, che non sono in possesso del certificato sulla sicurezza rischio medio.

Visite aziendali a imprese turistiche, del settore ristorativo- ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio, ecc..

Visite a fiere di settore quali TTG, SIGEP, ecc..

Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici con attività professionalizzanti

Lezioni, corsi attinenti ai P.C.T.O. quali lezioni di Grana Padano, Breakfast trainer, ecc

Tirocini estivi effettuati dai meritevoli nell'estate della classe 3[^]. Per ogni mese di tirocinio verranno riconosciute 40 ore.

ATTIVITÀ' A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

Progetti in orario extracurricolare proposti dalla commissione P.C.T.O.

Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne in orario scolastico ed extra scolastico: fiere, open day.

Partecipazione a gare e concorsi professionali.

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.

Durante l'anno scolastico sono attivati numerosi progetti per alunni diversamente abili:

BAR DIDATTICO, Orto, Il Panino Diversamente Buono, ecc.

Inoltre grazie alla preziosa collaborazione di aziende ed Enti territoriali particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti sono realizzati diversi P.C.T.O. appositamente progettati sulle loro potenzialità e qualità.

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato "Volontarimini" verranno organizzati degli stage per ragazzi BES all'estero.



La valutazione dei P.C.T.O. avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- Relazione finale
- Certificazione delle competenze nelle classi 5[^].

I PCTO e l'esame di Stato

Dalle linee guida si legge: "Il comma 5 dell'articolo 8 dell'Ordinanza Ministeriale 205/2019 prevede che i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Per quanto concerne il colloquio, l'art. 17 del decreto 62/2017, peraltro ripreso nell'art. 2 del decreto ministeriale 37/2019 e nell'art. 19 dell'OM 205/2019, prevede che una sezione di tale prova d'esame vada dedicata all'illustrazione, da parte del candidato, delle esperienze vissute durante i percorsi, con modalità da lui stesso prescelte (relazione, elaborati multimediali etc.). rientrando a pieno titolo nella determinazione del punteggio del colloquio, con la conseguente ricaduta sul punteggio complessivo.

Il DM 37/2019 esplicita chiaramente questo aspetto, perché prevede che, nella relazione e/o nell'elaborato, il candidato, oltre a illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività, sulle opportunità di studio e/o di lavoro post- diploma.

Al fine di agevolare il lavoro delle commissioni d'esame, il Consiglio di classe, nella redazione



del documento finale ("documento del 15 maggio") illustra e descrive le attività svolte nell'ambito dei PCTO, allegando eventuali atti e certificazioni relative a tali percorsi (cfr. art. 14 del DM 37/2019 e art. 6 OM 205/2019). Le commissioni, pertanto, terranno conto dei contenuti del documento finale, sia nella conduzione del colloquio, sia, per gli indirizzi dell'istruzione professionale, nella predisposizione della seconda parte della seconda prova scritta².

Si allega una tabella riassuntiva dei corsi e delle attività previste dal progetto PCTO proposti ai Consigli di classe:

TITOLO DEI CORSI E DELLE ATTIVITA'PREVISTE DAL PROGETTO PCTO

Corso sicurezza - Rischio medio

Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini

Corso Sommelier

Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria

Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini

Corso Breakfast trainer

Lezione di Grana Padano

Corso ARPO "Olio extra-vergine da oliva"

Scegli con gusto e gusta in salute e eventuali laboratori di dietoterapia

Corso IRECOOP sulle Certificazione di qualità

Corso sull'Aceto Balsamico"

Corso BLSD - Primo soccorso

Tirocini estivi



Orientamento all'accoglienza turistica

The next hospitality

Progetto Mastro Piadinaro e Piadina diversamente buona in collaborazione con Riccione Piadina

Certificazioni linguistiche KET e PET "English for Savioli"

Lezioni relative alla produzione del Panettone progetto "Il dolce di Natale: il panettone"

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante
- Impresa Formativa Simulata (IFS)

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

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione dei P.C.T.O. avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto



□ Relazione finale

□ Certificazione delle competenze nelle classi 5^.

La valutazione della attività dei P.C.T.O. verrà effettuata su più fronti:

i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.

□ Gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.

□ Gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali

i tutor aziendali compilano il modulo la "scheda di osservazione".

□ Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze dei P.C.T.O. contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi.

Nei PCTO risultano particolarmente funzionali gli strumenti di verifica e le modalità di valutazione che permettano l'accertamento di processo e di risultato, in piena coerenza con quanto previsto dall'articolo 1 del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62 ("oggetto della valutazione").

L'attenzione al processo, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente. L'esperienza nei diversi contesti operativi, indipendentemente dai contenuti dell'apprendimento, contribuisce, infatti, a promuovere le competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali della persona. Nella realtà operativa delle scuole gli esiti delle esperienze dei PCTO risultano accertati in diversi modi.

In ordine ai risultati, le fasi proposte dalle scuole per l'accertamento delle competenze sono strettamente correlate alle modalità di progettazione e risultano normalmente così declinate:

identificazione delle competenze attese al termine del percorso e dei relativi livelli di possesso;



L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

- accertamento delle competenze in ingresso;
- comunicazione efficace agli interessati sugli obiettivi di apprendimento da raggiungere;
- programmazione degli strumenti e azioni di osservazione;
- verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
- accertamento delle competenze in uscita.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'IPSSEOA

Il piano dell'offerta formativa dell'IPSSEOA "S:SAVIOLI" prevede una molteplicità di progetti coerenti con le priorità e i traguardi dell'Istituto per il triennio 2022-2025.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
 - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
 - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
 - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
 - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del



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

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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Ridurre la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva al fine di contrastare la dispersione scolastica. Migliorare le competenze professionali degli



studenti attraverso i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le performance degli studenti e per creare potenziali eccellenze.

Traguardo

Finalizzare la scelta delle strutture turistico - ristorative al potenziamento delle competenze professionali degli studenti e ampliare la partecipazione ai Progetti Europei, ai concorsi nazionali e internazionali, ai tirocini formativi e agli eventi professionalizzanti.

○ Competenze chiave europee

Priorità

Implementare l'integrazione e l'inclusione scolastica.

Traguardo

Rafforzare il numero di azioni al fine di migliorare l'integrazione e l'inclusione scolastica per studenti socialmente svantaggiati, stranieri e BES.

○ Risultati a distanza

Priorità

Raggiungere esiti formativi e di collegamento con il mondo del lavoro, realizzati

Traguardo

Costruire una valida piattaforma didattica affinché l'azione della nostro Istituto possa definirsi efficace nel raggiungimento dei risultati a distanza.

Risultati attesi

Questi i risultati attesi: riduzione della dispersione scolastica potenziare l'inclusione scolastica



potenziare le eccellenze degli studenti in ambito professionalizzante potenziare l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro al termine degli studi

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele Altro
-------------	--

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Scienze
	Accoglienza turistica
	Enogastronomia
	Pasticceria
	Sala e vendita
	Bar didattico
	Produzione bar didattico
Biblioteche	Classica
Aule	Magna
	Aula generica
Strutture sportive	Palestra

Approfondimento



DENOMINAZIONE PROGETTO

PROGETTO CI SONO ANCH'IO

PROGETTO SCEGLI CON GUSTO, GUSTA IN SALUTE

PROGETTO "QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE. NAZISMO E FASCISMO DALL'IDEOLOGIA ALLO STERMINIO:

STUDIARE LA STORIA E CONOSCERE LE CIVILTÀ PER ORIENTARSI NEL PRESENTE (SOTTOTITOLO "MANGIARE DA D-O")

PREVISTA UNA USCITA DIDATTICA A MUSEO EBRAICO DI BOLOGNA (SPESA A CARICO DEGLI STUDENTI)

PROGETTO LA GESTIONE INTEGRATA DEI RIFUITI

PROGETTO ORTO

PROMOZIONE ALL'AGIO: SPORTELLO DI ASCOLTO PSICOLOGICO E DI ORIENTAMENTO

ATTIVITÀ SOCIALMENTE UTILI

ACCOGLIENZA

TRANSIZIONE TRA SISTEMI E TRASFERIMENTI DA ALTRE SCUOLE

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO

100 ANNI DEL COMUNE DI RICCIONE

RICETTARIO PER RICCIONE

CORSO ITALIANO L 2

(STUDENTI STRANIERI)

PROGETTO ANDROLOGICO

PROGETTO QUOTIDIANO IN CLASSE



L'OFFERTA FORMATIVA

Iniziativa di ampliamento dell'offerta formativa

PTOF 2022 - 2025

PROGETTO BELLEZZA "ABBELLIMENTO SPAZI SCOLASTICI"

PROGETTO POI

PROGETTO UDA PER TUTTE LE CLASSI

PROGETTO UN'ORA DI ASCOLTO. SPORTELLO DI ASCOLTO INSEGNANTE-ALUNNO

PROGETTO BAR DIDATTICO

PROGETTO LE RICETTE DELL'AUTONOMIA

PROGETTO YOUTH IN MIND

GRUPPO SPORTIVO POMERIDIANO

ATTIVITÀ LABORATORIALI E GARE SPORTIVE PROPOSTE DA USP RIMINI

LE GARE E I CONCORSI DEL SAVIOLI

LA SCUOLA, IL TERRITORIO E I SUOI ENTI

PROGETTO MAFIA? NO GRAZIE!

PROGETTO LITIGARE FA BENE PER LA CLASSI SECONDE

PROGETTO CONSULENZA EDUCATIVO-COMPORTAMENTALE NEL CONTESTO SCOLASTICO

PROGETTO HOTEL DIDATTICO

PROGETTO DI SCIENZE MOTORIE:

SQUASH

DIFESA PERSONALE

TIRO CON ARCO

ACROBATICA

BOCCE



PROGETTO SCIENZE MOTORIE : ARRAMPICATA PRESSO PARCO AVVENTURA RICCIONE
PROGETTO COMUNICAZIONE NON VIOLENTA
MADRELINGUA IN CLASSE
M & M MAPPE E METODO
PROGETTO AVIS
ESSERE UN BUON LEADER
LABORATORIO DI MOVIMENTO ESPRESSIVO: SENTIRSI MUOVERE E LABORATORIO TEATRALE
FERMAMI AMICO
DIGITAL FOOD: SOSTENIBILITÀ ED ABITUDINI ALIMENTARI.
LE DROGHE A 360 GRADI
PROGETTO IL TARTUFO
PROGETTO INCONTRI CON LE FORZE DELL'ORDINE
PROGETTO IL COACH DEL BENESSERE
PROGETTO CON CONCORSO INTERNO IL CAPPUCCINO PERFETTO PER LE CLASSI SECONDE CONCORSO DURANTE UN SABATO MATTINA DEL MESE DI GENNAIO 2023
PROGETTO CON CONCORSO INTERNO MISE EN PLACE PERFETTO PER LE CLASSI PRIME CONCORSO DURANTE UN SABATO MATTINA DEL MESE DI APRILE 2023
PROGETTO CON CONCORSO INTERNO PER ALUNNI SECONDA LINGUA TEDESCO Concorso #klimateller (Goethe Institut- Torino)
PROGETTO MASTRO PIADINARO E PROGETTO PIADINA DIVERSAMENTE BUONA CON AZIENDA "RICCIONE PIADINA"



USCITE DIDATTICHE PER CLASSI SECONDE E TERZE ENOGASTRONOMIA

PROGETTO CHE VERRA' EVENTUALMENTE REALIZZATO NEL CORSO DEL TRIENNIO DEL PTOF 2022/2025

PROGETTO CONFERENZE CLASSI QUINTE SULLA CUCINA ITALIANA, INTERNAZIONALE E SULL'ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

APPRENDISTA CICERONE

CORSO SULLA SICUREZZA RISCHIO MEDIO

CORSI IN-FORMATI: EDUCAZIONE BANCARIA E FINANZIARIA

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE KET PET

"ENGLISH FOR SAVIOLI"

BREAKFAST TRAINER

LEZIONE DI GRANA PADANO

(CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, PASTICCERIA)

LEZIONI RELATIVE ALLA PRODUZIONE DI PANETTONI

(NOVEMBRE/ DICEMBRE 2022)

LEZIONI RELATIVE ALLA PRODUZIONE DELLA COLOMBA PASQUALE

CORSO "OLIO EXTRA-VERGINE DA OLIVA"

CORSO IRECOOP CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

CORSO DI FORMAZIONE SULLA CELIACHIA E SULLA CUCINA SENZA GLUTINE PER IL CONSEGUIMENTO DELL'ATTESTATO DI ESPERTO IN CUCINA SENZA GLUTINE

TIROCINIO ESTIVO

PROGETTO BLSO

CORSO AIS PRIMO LIVELLO

IN ORARIO EXTRASCOLASTICO PER CONSEGUIMENTO ATTESTATO PRIMO LIVELLO AIS



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● GESTIONE INTEGRATA DEI RIFIUTI/ DIGITAL FOOD/COACH DEL BENESSERE

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE
- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



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



Obiettivi economici

· Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

SVILUPPARE COMPORTAMENTI CHE ASSICURINO SALUTE E BENESSERE

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA



Informazioni

Descrizione attività

PROGETTI CHE HANNO LA FINALITA' DI PROMUOVERE LA GESTIONE INTEGRATA DEI RIFIUTI E IL BENESSERE ALIMENTARE E DELLA SALUTE.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica



Attività previste in relazione al PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: PIANO PNSD
STRUMENTI
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Il Piano PNSD "SAVIOLI" è rivolto agli studenti dell'Istituto. In particolare il numero delle classi beneficiarie sarà di circa 20 classi per circa 200 studenti. Il Piano consentirà la creazione di spazi interni alle aule con tecnologie specifiche per la didattica delle STEM allo scopo di predisporre setting didattici flessibili, modulari e collaborativi. Saranno a disposizione degli studenti software e app innovative per la didattica digitale delle STEM e strumenti per l'osservazione, l'elaborazione e l'esplorazione in realtà aumentata. In particolare ciò consentirà di applicare nuove metodologie didattiche nei contesti laboratoriali e di creare spazi per l'apprendimento delle STEM in ambito professionalizzante.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: PIANO PNSD
COMPETENZE E CONTENUTI
COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi



Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: PIANO
PNSD FORMAZIONE
FORMAZIONE DEL
PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" - RNRH01000Q

"S.SAVIOLI" SERALE - RNRH010505

Criteri di valutazione comuni

Il Collegio docenti ha definito i seguenti criteri di valutazione:

Il Consiglio di classe, riunito per le operazioni di scrutinio, è la sede decisionale in merito agli scrutini finali, eventuali riunioni preparatorie non potranno avere carattere valutativo.

Ogni docente esprime il proprio giudizio sull'alunno, accompagnandolo con una proposta di voto; la decisione finale sarà il frutto della valutazione collegiale delle singole situazioni.

Per insufficienza grave s'intende una carenza marcata nel profitto scolastico, evidenziatasi nel corso di tutto l'anno e non colmata attraverso gli interventi di recupero.

Nel caso di insufficienza non grave in una o più discipline, ai fini della promozione si esamineranno le seguenti condizioni:

- Possibilità che l'alunno possa raggiungere gli obiettivi durante l'anno scolastico successivo;
- Possibilità di seguire il corso di studi previsto per l'anno e per gli anni successivi;
- Attitudine ad organizzare un valido metodo di studio;

Si terrà inoltre conto dei seguenti elementi:

- Impegno dimostrato;
- Miglioramento nel rendimento;
- Serietà e assiduità nella frequenza;
- Risposta positiva in termini di recupero e di sostegno;
- Curricolo.

Le insufficienze riportate in sede di scrutinio finale implicano una sospensione del giudizio finale e pertanto richiedono una risposta adeguata da parte dello studente negli ambiti disciplinari indicati e in tempi predefiniti, nonché la partecipazione ai corsi di sostegno e/o di recupero organizzati dalla



scuola prima dell'inizio dell'anno successivo.

Il voto di condotta ha valore ai fini del profitto complessivo poiché concorre nel calcolo della media. Le assenze influiscono sulla valutazione complessiva se non consentono la registrazione di un congruo numero di accertamenti (compiti in classe, prove pratiche e/o interrogazioni).

Ogni decisione è assunta da ciascun docente a voto palese. Non è ammesso il voto di astensione. Il voto del Dirigente scolastico stabilisce la maggioranza a parità di voti.

N.B. Agli alunni del terzo e quarto anno che riporteranno la sospensione del giudizio sarà assegnato il punteggio minimo previsto dalla banda di oscillazione del credito.

In caso di promozione tale punteggio potrà essere integrato allo scrutinio del successivo anno scolastico. La valutazione finale terrà conto anche delle attività aggiuntive al normale orario di lezione.

Se è stato definito un piano educativo individualizzato, la valutazione sarà rapportata agli obiettivi prefissati dal Consiglio di classe.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Il voto sul Registro Elettronico verrà attribuito durante il Consiglio di Classe dal referente di Educazione civica che si avvarrà delle valutazioni dei Colleghi secondo quanto definito nel progetto di Educazione civica. Si veda progetto di Educazione civica.

Criteri di valutazione del comportamento

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Indicatori:

- 1) Rispetto delle regole e della convivenza civile, come stabilito dal Regolamento d'Istituto.
- 2) Rispetto dei luoghi, delle strutture, del materiale didattico.
- 3) Comportamento responsabile, con interesse e partecipazione al dialogo educativo.
- 4) Rispetto dei doveri dello studente (frequenza, impegni scolastici, consegne, giustificazioni).
- 5) Regolarità di frequenza e puntualità alle lezioni.
- 6) Sanzioni disciplinari.

MODALITA' E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

RIFERIMENTI NORMATIVI



La normativa ministeriale – Nota prot. 3062/90 del 31/07/08 recante Disposizioni esplicative/applicative del DPR n. 235/2007 “Regolamento recante modifiche ed integrazioni al DPR n. 249/1998 artt. 9 e 5 bis conversione n. 169 del 30/10/2008; Decreto Ministeriale n. 5/2009 “Criteri e modalità applicative dell’istruzione e università”, così come il DPR 122/2009 e CM 20/2011, dispongono che in sede di scrutinio intermedio e finale venga valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività ed agli interventi educativi realizzati dalle istituzioni scolastiche anche fuori della propria sede. La valutazione del comportamento degli studenti, espressa in decimi e attribuita collegialmente dal Consiglio di Classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all’Esame conclusivo del ciclo. (DL n. 137/2008, Art. 2 comma 3).

Nella valutazione della condotta il Consiglio di Classe non si riferirà mai ad un singolo episodio comportamentale, ma terrà conto della maturazione e della crescita civile e culturale complessiva dello studente. Inoltre, tenendo conto della valenza formativa ed educativa cui deve corrispondere l’attribuzione del voto del comportamento, il Consiglio di Classe valuterà e terrà in debita considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell’anno scolastico. Nel caso in cui si dovessero registrare miglioramenti del comportamento, nel secondo quadrimestre il C.d.C., nell’attribuzione del voto di condotta nella valutazione finale, non terrà più conto di eventuali note disciplinari relative al primo quadrimestre.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Indicatori generali:

- 1) Rispetto delle regole e della convivenza civile, come stabilito dal Regolamento d’Istituto.
- 2) Rispetto dei luoghi, delle strutture, del materiale didattico.
- 3) Comportamento responsabile, con interesse e partecipazione al dialogo educativo.
- 4) Rispetto dei doveri dello studente (frequenza, impegni scolastici, consegne, giustificazioni).
- 5) Regolarità di frequenza e puntualità alle lezioni.
- 6) Sanzioni disciplinari.

INDICATORI PER ASSEGNAZIONE DEL VOTO

VOTO 10

Comportamento

- Rispetto scrupoloso delle norme generali dell’ordinamento e del Regolamento d’Istituto.
- Atteggiamento corretto e leale, disponibilità e solidarietà verso i docenti, il personale ed i compagni.
- Ruolo propositivo all’interno della classe e funzione di leader positivo.
- Cura della persona e del linguaggio.



- Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare.

Partecipazione

- Vivo interesse e partecipazione alle lezioni, alla vita di classe e d'Istituto.
- Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici.
- Rispetto e cura del materiale e dei luoghi scolastici.

Frequenza - Frequenza assidua .

VOTO 9

Comportamento - Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe.

- Pieno rispetto del regolamento d'istituto.
- Equilibrio nei rapporti interpersonali .

Partecipazione

- Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni.
- Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche.

Frequenza

- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi.

VOTO 8

Comportamento

- Rispetto delle norme fondamentali del Regolamento d'Istituto.
- Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe.
- Correttezza nei rapporti interpersonali.

Partecipazione

- Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo.
- Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche.

Frequenza

- Alcune assenze e ritardi.



VOTO 7

Comportamento

- Episodi non gravi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto.
- Presenze di note sul registro di classe riguardanti mancate consegne o per il conseguimento del terzo giorno di ritardo.
- Rapporti sufficientemente collaborativi.
- Rapporti interpersonali non sempre corretti .

Partecipazione

- Partecipazione discontinua all'attività didattica.
- Interesse selettivo.
- Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche.

Frequenza - Ricorrenti assenze e ritardi.

VOTO 6

Comportamento

- Episodi ripetuti di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto in assenza di ravvedimento.
- Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola, che abbia comportato l'irrogazione di sanzioni disciplinari.
- Danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose.

Partecipazione - Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche.

- Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche.

Frequenza

- Frequenti assenze e ripetuti ritardi.

VOTO 5

Comportamento

- Gravi episodi contrari alle indicazioni contenute nel Regolamento d'Istituto e nel patto di corresponsabilità, che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensioni superiori ai 15 gg.



condizione necessaria

- Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico.
- Gravi episodi:
 - a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola,
 - b) con pericolo per l'incolumità delle persone,
 - c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati).
- Funzione negativa nel gruppo classe.

Partecipazione

- Completo disinteresse al dialogo educativo.
- Mancato assolvimento delle consegne scolastiche.

Frequenza

- Numerose assenze e ripetuti ritardi.

*La valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti - D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 - nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni. art. 4 del D.M. n. 5/2009

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Sono ammessi alla classe successiva gli studenti che abbiano conseguito almeno 6/10 in tutte le discipline e abbiano lievi carenze in max. 2 discipline. Il consiglio di classe valuterà caso per caso in relazione all'impegno, alla frequenza ed al percorso individuale compiuto dall'inizio dell'anno anche con l'ausilio delle opportunità offerte dalla scuola Per le classi III, IV e per le classi V concorrono a determinare la valutazione delle discipline d'indirizzo, gli esiti dell'attività di PCTO - Alternanza Scuola Lavoro.

Sospensione del giudizio in caso di insufficienze contratte in sede di scrutinio finale:

Per le studentesse e gli studenti che non abbiano conseguito almeno 6/10 fino a 2 discipline le insufficienze non gravi dovranno essere necessariamente recuperate nelle prove effettuate nella sessione differita, in vista delle quali la scuola attiverà corsi di recupero. La scuola comunicherà alle



famiglie, nell'incontro previsto a fine anno scolastico, le decisioni assunte dal Consiglio di classe, indicando le specifiche carenze rilevate dai docenti delle singole discipline per ciascun alunno. Contestualmente verranno comunicati gli interventi didattici finalizzati al recupero delle insufficienze organizzati dalla scuola, nonché le modalità e tempi delle relative verifiche.

Non sono ammessi alla classe successiva gli studenti che non abbiano conseguito almeno 6/10 in più di 2 discipline e abbiano avuto una frequenza inferiore al 75% del monte ore annuale, fatti salvi i gravi e documentati motivi di salute, come previsto dalla normativa.

Criteria per lo scrutinio finale del 1° anno Nuovi percorsi professionali

Al termine del primo anno il Consiglio di Classe, dopo aver accertato la presenza del requisito di frequenza del 75% del monte ore personalizzato, effettua la valutazione intermedia concernente i risultati delle "unità di apprendimento" inserite nel Progetto Formativo Individuale (P.F.I.) sulla base delle proposte di voto dei docenti titolari, delle competenze maturate, delle motivazioni e delle attitudini degli studenti.

In conformità con indicazioni fornite dal Miur, la valutazione finale può avere i seguenti esiti

- a) Lo studente che ha riportato una valutazione positiva in tutte le discipline di insegnamento e ha maturato le competenze previste è ammesso alla classe seconda e il suo P.F.I. è confermato.
- b) Lo studente che ha riportato una valutazione negativa in una o più discipline e/o non ha maturato tutte le competenze previste dovrà recuperare le carenze riscontrate con attività da svolgersi a fine anno scolastico (corsi di recupero) o durante i mesi estivi. L'acquisizione di tali competenze verrà verificata entro il mese di settembre. Se l'esito sarà positivo il suo P.F.I. è confermato. Se l'esito sarà negativo lo studente sarà ammesso alla classe seconda con revisione del P.F.I., prevedendo attività finalizzate al recupero delle carenze riscontrate, che dovranno essere improrogabilmente acquisite entro lo scrutinio finale del 2° anno.
- d) Lo studente che ha riportato valutazioni negative e deficit nelle competenze attese tali da non poter ipotizzare il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno, neanche a seguito della revisione del P.F.I., è dichiarato non ammesso all'annualità successiva e il P.F.I. è rimodulato, prorogandolo di un anno. Nel P.F.I. saranno previste le opportune attività per l'eventuale ri-orientamento e la valorizzazione delle competenze comunque maturate. La non ammissione ricorre anche nel caso in cui la votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal Consiglio di classe, sia inferiore a sei decimi.

Criteria per l'ammissione/non ammissione all'esame di



Stato

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

1. Frequenza per almeno tre quarti del monte ore personalizzato
2. Partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove INVALSI*
3. Svolgimento attività PCTO/ ASL come previsto dalle normative vigenti in relazione anche alla DAD e DDI.
4. votazione non inferiore a 6/10 in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con un unico voto e voto di comportamento non inferiore a 6/10 .

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per l'attribuzione del credito scolastico si tiene conto dei seguenti fattori:

- La valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto alla fine dell'anno, con riguardo al profitto, tenendo conto anche dell'assiduità scolastica;
- L'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- La partecipazione alle attività complementari ed integrative ed allo stage.

CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE NELLA BANDA DI OSCILLAZIONE

Per definire il punteggio da attribuire, nell'ambito della banda di oscillazione di ogni fascia, il Consiglio di Classe tiene conto dei seguenti criteri:

- la media dei voti, arrotondata a 1 decimale dopo la virgola, con cifra decimale minore o uguale a 5 è considerata più vicina al limite inferiore della banda di oscillazione;
- agli studenti ammessi in sede di scrutinio finale alla classe successiva per voto di Consiglio si attribuisce sempre il credito minimo previsto dalla banda di oscillazione
- agli studenti con giudizio sospeso in sede di scrutinio differito si attribuisce, se ammessi alla classe successiva, sempre il credito minimo previsto dalla banda di oscillazione;
- agli studenti ammessi all'Esame di Stato, con voto del consiglio in presenza di proposte di voto da parte dei docenti non sufficienti in alcune discipline, si attribuisce sempre il credito minimo previsto dalla banda di oscillazione.

Negli altri casi, si tiene conto oltre che della media dei voti di almeno due seguenti indicatori:

- assiduità della frequenza scolastica;
- interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- interesse ed impegno nella partecipazione alle attività complementari ed



integrative

- eventuali crediti formativi.

VALUTAZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E RELATIVO PUNTEGGIO

Il credito formativo contribuisce alla determinazione del credito attribuito per gli esami di Stato. Le esperienze che danno luogo a "credito formativo" sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana e culturale, quali quelli relativi, in particolare, alle attività artistiche, ricreative e culturali, alla formazione professionale, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo a credito formativo deve comprendere, in ogni caso, un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni, datori di lavoro presso cui lo studente ha realizzato l'esperienza stessa.

I criteri di valutazione delle esperienze devono tener conto della rilevanza qualitativa delle esperienze stesse, anche con riguardo a quelle relative alla formazione personale, civile e sociale dei candidati.

I consigli di classe procedono alla valutazione dei crediti formativi, sulla base delle seguenti indicazioni e dei parametri individuati dal Collegio dei docenti.

In relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi, le tipologie delle attività valutabili, debitamente certificate da Enti esterni, sono:

- attività culturali, artistiche e ricreative (musicali, teatrali, giornalistiche, sportive (tesseramento in federazioni, società sportive, altro);
- attività lavorative regolarizzate che abbiano attinenza con il corso di studi, superiori a un mese, durante i periodi di sospensione delle lezioni;
- attività svolta come membro della consulta provinciale;
- certificazioni linguistiche riconosciute nel paese di riferimento secondo le normative vigenti e partecipazione ai progetti Erasmus
- attività di solidarietà e/o di volontariato e di cooperazione presso enti, associazioni, parrocchie (assistenza alle persone, protezione civile, Caritas, Scout, altro);
- donazione A.V.I.S.
- frequenza positiva di corsi di formazione professionale tenuti da enti, associazioni riconosciute nel settore;
- partecipazione a gare e concorsi attinenti al corso di studi

Credito e abbreviazione per merito

Nel caso di abbreviazione del corso di studi per merito (ossia per i candidati frequentanti la classe quarta, poi ammessi all'esame), il credito scolastico del quinto anno è attribuito nella stessa misura di quello del quarto (se per il quarto anno il consiglio di classe attribuisce, ad esempio, 10 punti, lo



stesso avverrà per l'ultimo anno non frequentato).

Credito candidati esterni

Il credito scolastico ai candidati esterni è attribuito dal consiglio della classe innanzi al quale i medesimi sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

La scuola realizza molteplici attività per favorire l'inclusione degli studenti con disabilità nel gruppo dei pari in tutto il contesto scolastico attraverso progetti quali il "Bar didattico", "Il panino diversamente buono", "Le ricette per l'autonomia" tutti impostati su modalità didattiche peer to peer. Gli insegnanti curricolari e di sostegno utilizzano metodologie che favoriscono una didattica inclusiva con interventi nel complesso efficaci. Tutti i docenti del Consiglio di classe partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati e dei GLO monitorando il raggiungimento degli obiettivi stabiliti con continuità nel corso dell'anno. La scuola si prende cura degli studenti con bisogni educativi speciali elaborando i Piani Didattici Personalizzati che sono costantemente aggiornati. La scuola realizza attività di accoglienza per gli studenti stranieri da poco in Italia attraverso un monitoraggio iniziale e l'attivazione di corsi di lingua italiana di diverso livello. Questi interventi riescono a favorire il successo scolastico della gran parte degli studenti stranieri.

Punti di debolezza:

La mancanza di risorse economiche adeguate a volte limita la realizzazione di interventi che potrebbero attuare pienamente l'inclusione e il successo scolastico degli studenti e/o la predisposizione di attività su temi interculturali

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL
Famiglie



Studenti

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

I PEI vengono definiti dal cdc sulla base dell'osservazione, diagnosi funzionale e colloqui con tutti i soggetti coinvolti. I PEI vengono monitorati periodicamente e integrati sulla base delle necessità rilevate.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Sono coinvolti il consiglio di classe, il personale ata, la famiglia, specialisti asl e gli educatori

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

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



Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistenti alla comunicazione	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto
--	--



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



Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti a livello di reti di scuole

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

I criteri e le modalità per la valutazione sono riferite al PEI

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

La continuità e le strategie di orientamento formativo e lavorativo sono contenute nei progetti per l'inclusione che per l'Istituto scolastico rappresentano una priorità per il triennio 2022/2025

Approfondimento

AZIONI PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA E LA RIDUZIONE DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA

AZIONI DI INTERVENTO NEI CONFRONTI DEGLI STUDENTI CHE NON FREQUENTANO REGOLARMENTE

L'Istituto "S. Savioli" considera prioritario l'intervento nei confronti degli studenti a rischio abbandono scolastico e degli studenti che non frequentano regolarmente le lezioni al fine di porre in essere azioni per ridurre la dispersione scolastica e per favorire l'inclusione. All'interno dell'Istituto Savioli vengono previste le seguenti fasi per attuare tutti gli interventi previsti:



1. fase burocratica al fine di individuare gli allievi a rischio; in questa fase diventa rilevante il ruolo dei coordinatori di classe e dei docenti della classe che monitorano e comunicano allo staff di dirigenza i casi di allievi a rischio abbandono scolastico e che non frequentano con regolarità le lezioni;

2. fase comunicativo-relazionale che prevede l'intervento coordinato dei seguenti soggetti: commissione accoglienza, commissione inserimenti allievi provenienti da altre scuole, commissione intercultura, Funzione strumentale sostegno e alunni stranieri, Funzione strumentale alternanza scuola-lavoro- PCTO, referente BES/DSA, referente Bar didattico, coordinatori di classe, referente bullismo, referenti progetti attuati dalla scuola per prevenire l'abbandono scolastico, famiglie, psicologa nell'ambito dello sportello di ascolto, enti esterni e in particolare enti pubblici;

3. fase educativo-didattica che prevede l'attuazione degli interventi programmati e concordati nella fase 2 e il monitoraggio delle azioni personalizzate poste in essere e dei risultati raggiunti in relazione a ciascun allievo a rischio abbandono scolastico. In questa fase diventano rilevanti le seguenti azioni:

-l'accoglienza e l'ascolto dell'alunno al fine di creare un clima di empatia e feeling necessario per suscitare fiducia e apertura verso l'altro; la "didattica dell'accoglienza", va intesa come didattica volta a stabilire una relazione educativa efficace, in un ambiente di apprendimento caratterizzato da relazioni educative di qualità ed affettive, capaci cioè di attivare un circolo virtuoso tra conoscenza, apprendimento e motivazione personale;

- la personalizzazione dell'apprendimento con percorsi motivanti e di tipo laboratoriali;

-il coinvolgimento attivo dello studente e l'apertura alla realtà esterna e alle sue esigenze;

-lo sviluppo delle personali capacità e attitudini;

-la promozione del "Ben-essere" inteso come stato complesso multifattoriale e soggettivo;

-favorire la motivazione allo studio;

-attivare azioni di prevenzione al bullismo;

- educare al sentimento e all'affettività attraverso una "didattica affettiva" che solleciti il legame di senso tra sé e la conoscenza, ovvero attraverso relazioni educative di qualità che possano aiutare gli studenti a:

· individuare e costruire la propria personalità

· scoprire le caratteristiche che li rendono unici



- potenziare interessi e attitudini
- costruire in modo autentico il proprio percorso di crescita e di sviluppo esistenziale
- attivare sportelli ascolto e counselling pedagogico presso i quali offrire servizi di:
 - sostegno agli alunni nel corso dei cambiamenti di stato
 - sostegno ai gruppi classe
 - sostegno ai docenti
 - sostegno ai genitori

Allegato:

PROTOCOLLO ACCOGLIENZA DSABES 2022 2023.pdf



Piano per la didattica digitale integrata

SI ALLEGA IL PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Allegati:

Regolamento_per_la_Didattica_digitale_integrata_DDI_DEFINITIVO_APPROVATO_COLLEGIO_DEL_4_SETTEMBR



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

Un Primo collaboratore del Dirigente si occupa della supervisione generale didattico-organizzativa corsi diurno e serale. Collabora con il Dirigente Scolastico: • per il buon funzionamento di tutte le attività organizzative, gestionali e didattiche della scuola • per concorsi e manifestazioni interne ed esterne • lo affianca e/o lo sostituisce nelle riunioni istituzionali, negli eventi, nelle manifestazioni, nelle riunioni con enti locali, RERIA, RENAIA, nelle visite aziendali, nei viaggi e nei concorsi. • cura la sinergia con l'alternanza scuola-lavoro Collabora: • con le figure strumentali • con il DSGA e gli uffici per gli aspetti didattico amministrativi Altri compiti • Segue gli aspetti burocratico-amministrativi riguardanti i docenti • Predisporre il Piano Annuale delle Attività programmate e le relative modifiche Stila l'organigramma • Si occupa dell'accoglienza e degli aspetti burocratici per i docenti in TFA • Gestisce i rapporti con i referenti degli ITP • Segue il Collaboratore del DS e l'attività dei neoassunti e dei tutor • Predisporre il piano della formazione in servizio del personale • Cura i rapporti istituzionali esterni • Predisporre

3



gli organici e tutta la modulistica relativa allo stesso curando i rapporti tra gli uffici e l'USP di Rimini • Sostituisce il Dirigente e ha delega di firma per gli atti interni di didattica ordinaria • Predisponde tutto il materiale informativo relativo al nuovo ordinamento degli Istituti Professionali e cura la sua diffusione attraverso il sito e/o i referenti per materia • predisposizione la modulistica per esami di recupero degli esami integrativi-idoneità, scrutini, esami di maturità • Predisponde le commissioni per gli Esami di Maturità • Coordina le seguenti commissioni: - leFP classi terze: -Autonomia e Flessibilità e NuovoOrdinamento Membro del C.T.S. dell'Istituto (comitato tecnico scientifico) Membro NIV. Un Secondo collaboratore del Dirigente con le seguenti funzioni: Aggiornamento regolamento d'Istituto Referente Bullismo e Cyberbullismo: Coordina tutte le attività legate alla diffusione delle buone pratiche contro il bullismo ed il cyberbullismo; Accoglienza e affiancamento nuovi docenti Riferimento didattico-organizzativo dei docenti Supporto ai docenti per predisposizione delle UDA e per la predisposizione e compilazione dei PFI Coordina le attività dei Tutor delle classi predisponendo il format di P.F.I. Referente RAV, PdM, PTOF con il supporto della commissione. Cura i rapporti con le famiglie Responsabile e supervisore delle attività di sorveglianza delle sedi Baruzzi e Pascoli Verbalizza collegio docenti Commissione NIV Eventuali ore di sostituzione per docenti assenti. Un terzo collaboratore si occupa: Supporto organizzativo e giuridico alla dirigenza ed ai docenti Aggiornamento regolamento



d'Istituto. Referente sportello genitori Referente Educazione Civica Referente L2 Italiano per Stranieri e Intercultura Referente biblioteca Figura di raccordo tra Coordinatori ed uffici per l'organizzazione delle uscite didattiche Si occupa delle problematiche alunni-genitori Quotidiano in classe Supervisione Accoglienza e Integrazione alunni stranieri Primo contatto per nuove iscrizioni e passaggio tra scuole Cura i contatti tra il Cdc e gli allievi che svolgono l'anno all'estero in entrata ed in uscita Responsabile AULE VERDI Responsabile della vigilanza del divieto di fumo Sostituzioni docenti assenti Vigila sul rispetto del Regolamento di Istituto e sull'andamento generale del servizio, con obbligo di riferire al DS qualunque fatto o circostanza che possa pregiudicare un regolare svolgimento dello stesso Valutazione ed eventuale accettazione delle richieste di ingresso posticipato o di uscita anticipata giornaliera degli alunni, in accordo a quanto previsto dal regolamento di istituto. Coordina le commissioni legate alle sue funzioni Supporta specifiche attività/progetti



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Svolge le funzioni afferenti alla gestione dei servizi generali e amministrativi dell'Istituto.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online [Modulistica da sito scolastico http://www.alberghieroriccione.edu.it/](http://www.alberghieroriccione.edu.it/)



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Rimini in rete

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: PIANO DI FORMAZIONE GENERALE DELL'IPSSEOA "S.SAVIOLI"

Il Piano della formazione dell'IPSSEOA "S.SAVIOLI" ha le seguenti finalità: □ Garantire attività di formazione e aggiornamento del personale docente e ATA; □ Migliorare la scuola, garantendo un servizio di qualità; □ Migliorare la qualità dell'insegnamento; □ Favorire l'autoaggiornamento; □ Garantire la crescita professionale di tutto il personale; □ Attuare le direttive MIUR in merito ad aggiornamento e formazione. Obiettivi generali: □ Formare tutte le componenti a individuare possibili fonti di rischio e a fronteggiare situazioni di pericolo; □ Sviluppare e potenziare in tutte le componenti la padronanza degli strumenti informatici e di specifici software per la didattica e/o per l'organizzazione dei servizi amministrativi; □ Formare e aggiornare i docenti su aree tematiche di maggiore interesse per una maggiore efficacia dell'azione educativa: didattica per competenze, valutazione, DSA/BES, metodologie dei linguaggi espressivi. □ far fronte ai bisogni formativi specifici del personale della scuola e promuovere opportunità di crescita per l'intera comunità scolastica; □ promuovere il miglioramento degli esiti di apprendimento degli allievi e la loro piena educazione ad una cittadinanza responsabile □ educazione civica con particolare riguardo alla conoscenza della Costituzione e alla cultura della sostenibilità (Legge 92/2019); □ discipline scientifico-tecnologiche (STEM); □ nuova organizzazione didattica dell'istruzione professionale (D.I. 92/2018); d) modalità e procedure della valutazione formativa e sistema degli Esami di Stato (D.lgs. 62/2017); □ realizzazione del sistema educativo integrato dalla nascita fino ai 6 anni (D.lgs. 65/2017); □ linee guida per i percorsi per le competenze trasversali e di orientamento (D.M.774/2019) g) contrasto alla dispersione e all'insuccesso formativo; □ obblighi in materia di sicurezza e adempimenti della Pubblica Amministrazione (privacy, trasparenza, ecc.). Quindi la formazione dei docenti assume, come indicato dalla L 107, un carattere obbligatorio, permanente e strutturale e le attività di formazione sono definite dalle singole istituzioni scolastiche in coerenza gli obiettivi del PTOF, con i risultati emersi dal RAV e con i traguardi del PDM. In allegato al presente documento viene redatto il Piano Annuale di Formazione del Personale Docente che sarà aggiornato e rivisto annualmente in funzione dei nuovi bisogni emersi e delle modifiche e adeguamenti previsti nel PDM. Esso sarà mirato all'incremento delle competenze e abilità sottoelencate, coerentemente con gli obiettivi di processo e i traguardi definiti nel RAV.



Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento

Collegamento con le priorità del PNF docenti

- Risultati scolastici
 - Ridurre la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva al fine di contrastare la dispersione scolastica. Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le performance degli studenti e per creare potenziali eccellenze.
- Competenze chiave europee
 - Implementare l'integrazione e l'inclusione scolastica.
- Risultati a distanza
 - Raggiungere esiti formativi e di collegamento con il mondo del lavoro, realizzati

Destinatari

TUTTI I DOCENTI

Modalità di lavoro

- Mappatura delle competenze
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: COMPETENZE DIGITALI E NUOVI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DIGITALI NEI NUOVI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

TUTTI I DOCENTI



Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: PREVENZIONE DEL DISAGIO GIOVANILE

PREVENZIONE DEL DISAGIO GIOVANILE

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile

Destinatari

TUTTI I DOCENTI

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: INCLUSIONE SOCIALE

INCLUSIONE SOCIALE

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

TUTTI I DOCENTI



Modalità di lavoro

- Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Piano di formazione del personale ATA

PIANO DELLA FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA DELL'IPSSEOA "S.SAVIOLI"

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
---	---

Destinatari	Tutto il personale ATA destinatario dei corsi di formazione
-------------	---

Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
--------------------	--

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

SUPPORTO TECNICO ALL'ATTIVITA' DIDATTICA

Descrizione dell'attività di formazione	Il supporto tecnico all'attività didattica per la propria area di competenza
---	--

Destinatari	Personale Amministrativo
-------------	--------------------------

Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
--------------------	---

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--



SUPPORTO TECNICO E GESTIONE DEI BENI

Descrizione dell'attività di formazione

Il supporto tecnico e la gestione dei beni

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola