



*Ministero dell'Istruzione*  
**Piano Triennale Offerta Formativa**

IPSSEOA "GIUSEPPE CASINI"  
LA SPEZIA

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "G. CASINI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **26/10/2023** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **13251** del **20/10/2023** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **14/01/2024** con delibera n. 101*

*Anno di aggiornamento:*

**2023/24**

*Triennio di riferimento:*

**2022 - 2025**



## La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 5** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 7** Risorse professionali



## Le scelte strategiche

- 8** Aspetti generali
- 9** Obiettivi formativi prioritari  
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 11** Principali elementi di innovazione



## L'offerta formativa

- 13** Aspetti generali
- 16** Insegnamenti e quadri orario
- 17** Curricolo di Istituto
- 115** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 125** Moduli di orientamento formativo
- 131** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 137** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 140** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 146** Attività previste in relazione al PNSD
- 147** Valutazione degli apprendimenti
- 151** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



## Organizzazione

- 158** Aspetti generali
- 174** Modello organizzativo

- 175** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 177** Reti e Convenzioni attivate
- 182** Piano di formazione del personale docente
- 183** Piano di formazione del personale ATA



## Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Unica realtà formativa in campo turistico e ristorativo della provincia della Spezia e con una forte specializzazione in campo alberghiero, l'Istituto "Giuseppe Casini" rappresenta una risorsa per il territorio spezzino.

L'Istituto ha avuto la sua sede storica a Lerici, dove è nato nel 1968 come succursale della Scuola di Montecatini, grazie all'intuizione del professor Enrico Calzolari che insieme ad Armando Baldassari, Lucio Ghigini, Ciro Busacà ha costituito il primo nucleo di insegnanti. La sede era nella Villa Pernigotti della Venere Azzurra, in alcuni locali della parrocchia di San Terenzo e in un fondo di proprietà comunale trasformato in aula. In quegli anni l'"orientamento" veniva fatto casa per casa dagli stessi insegnanti. Ed erano gli anni in cui gli allievi si recavano a scuola portando pentole e stoviglie insieme ai libri. A metà anni Settanta l'Istituto diventa autonomo e si trasferisce nella nuova sede individuata nella ex clinica San Giuliana di Lerici. Le lezioni pratiche, in attesa della completa sistemazione della nuova sede, vengono svolte in alcune attività del territorio. Viene anche deciso di intitolare l'Istituto a Giuseppe Casini, giovane partigiano, medaglia d'oro al valore militare, trucidato dalle Brigate nere in un'imboscata il 3 gennaio 1945 mentre con la sua pattuglia ritornava da un'azione. La Scuola rimarrà in questa sede fino al 1999, crescendo nel numero degli iscritti e diplomando allievi, moltissimi dei quali si sono affermati nel campo della ristorazione e del turismo in Italia e nel mondo. Nell' a.s. 1999/2000 l'Istituto viene trasferito nell'attuale sede di via Fontevivo di La Spezia.

L'Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giuseppe Casini" ha come primo obiettivo quello di preparare personale adeguatamente qualificato e motivato ad iniziare la propria vita professionale nel vasto ed estremamente vario settore dell'enogastronomia e accoglienza turistica; personale preparato non soltanto dal punto di vista strettamente professionale, ma in grado di agire e muoversi nella società in modo responsabile nel rispetto della legalità e consapevole dei propri diritti e dei propri doveri.

Il nostro Istituto offre la possibilità di formare alte professionalità specializzate in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, figure particolarmente importanti in un territorio a forte vocazione turistica. La formazione professionalizzante offerta investe nel futuro, sostiene e valorizza gli elementi specifici del territorio, quali la storia, l'arte, la cultura e le tradizioni enogastronomiche, capaci di tradursi in concrete opportunità occupazionali e di imprenditorialità.

L'IPSSEOA Casini consente ai propri studenti di:

- ottenere un'adeguata preparazione culturale di base



- frequentare ore di esercitazione pratica nei laboratori dell'Istituto e in occasione di eventi
- avere numerose e significative esperienze di PCTO a stretto contatto con esperti del settore.

Tali percorsi formativi, oltre a consentire agli allievi di raggiungere il monte ore previsto dalla normativa vigente, offriranno la possibilità di ampliare in modo significativo il proprio curriculum individuale inserendo esperienze professionali di buon livello, spendibili in modo proficuo successivamente nel mercato del lavoro. La facilità con la quale i nostri allievi trovano occupazione ne fa un punto di riferimento essenziale per i giovani che ambiscono ad affermarsi in una professione moderna, dinamica e ricca di grandi opportunità di lavoro in Italia e all'estero.

Per raggiungere tale obiettivo occorre che tutti i soggetti protagonisti partecipino attivamente al processo educativo: studenti, famiglie, docenti, personale scolastico, Enti, agenzie e associazioni del territorio.

Noi intendiamo la Scuola come:

- Scuola dell'inclusione, dove l'apprendimento non è solo teorico ma fortemente ancorato ad attività pratiche e ad una didattica di tipo laboratoriale, aperta al territorio provinciale ed extra-provinciale oltre che al mondo, attraverso progetti europei. L'integrazione con il territorio e con il mondo produttivo sono fattori imprescindibili della nostra offerta formativa;
- Scuola tesa a sviluppare professionalità forti e spendibili, necessariamente innovativa e orientata permanentemente al cambiamento;
- Scuola del rigore nel conseguimento dei propri obiettivi formativi;
- Scuola di eccellenza, intesa non solo come valorizzazione dei migliori, ma come opportunità per tutti di esprimere i propri talenti;
- Scuola come comunità educante, in cui tutte le componenti (alunni, genitori, docenti, collaboratori scolastici, personale di Segreteria e Dirigente) contribuiscono alla crescita culturale e umana di ognuno;
- Scuola della disciplina e del rispetto delle regole che gli adulti sono tenuti ad applicare e garantire;
- Scuola del confronto con le famiglie basato sull'ascolto, il rispetto, la trasparenza, la cortesia, il tutto finalizzato agli obiettivi formativi da conseguire;
- Scuola in cui condividere esperienze formative che non siano solo astratte ma fortemente permeate della cultura del fare e dell'apprendere attraverso il lavoro e dell'orgoglio per la propria futura professione.



L'Istituto Alberghiero Casini di La Spezia si estende su due plessi, distanti pochi minuti tra loro: il plesso principale è situato in Via Fontevivo, mentre la succursale si trova in Via Montepertico. La zona in cui è ubicato l'Istituto è ben servita dal servizio di trasporto cittadino e vicina alla stazione di La Spezia Migliarina.

Il nostro Istituto presenta una popolazione scolastica di quasi 600 studenti. Il bacino di utenza è vario: molti studenti risiedono a La Spezia e in zone limitrofe, ma tanti sono i pendolari di media e lunga distanza. Questo comporta una lieve riduzione dell'unità oraria di lezione, per garantire agli studenti pendolari la frequenza scolastica compatibile con gli spostamenti su mezzi pubblici.

Elevata è l'incidenza di studenti con cittadinanza non italiana, 26% del totale degli iscritti, percentuale più elevata della media regionale e nazionale, per i quali la Scuola organizza percorsi educativi mirati a valorizzare l'identità e le differenze, occasione di confronto e scambio di valori culturali e linguistici. L'Istituto ha un numero elevato di studenti certificati DSA e studenti con disabilità, stimolo per progettare l'attività formativa al fine di valorizzare le diversità e rafforzare l'azione inclusiva della Scuola.

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

Istituto principale	"G. CASINI"
Tipo Istituto	SC SEC II GRADO - IST PROF SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Indirizzo	VIA FONTEVIVO 129 - 19125 LA SPEZIA VIA MONTEPERTICO - 19125 LA SPEZIA
Codice	SPRH010006 - (Istituto principale)
Telefono	0187564640
Fax	0187564569
Email	<a href="mailto:SPRH010006@istruzione.it">SPRH010006@istruzione.it</a>
Pec	<a href="mailto:sprh010006@pec.istruzione.it">sprh010006@pec.istruzione.it</a>
Sito web	<a href="http://www.alberghierolaspezia.edu.it">www.alberghierolaspezia.edu.it</a>



"G. CASINI"

Codice Meccanografico: SPRH010006    Ordine Scuola: SCUOLA SEC II GRADO    Indirizzo: VIA  
FONTEVIVO 129 - 19125 LA SPEZIA    Tipologia: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

"G. CASINI"    CORSO SERALE

Codice Meccanografico: SPRH01050G    Ordine Scuola: SCUOLA SEC II GRADO    Indirizzo: VIA  
FONTEVIVO 129 - 19125 LA SPEZIA    Tipologia: IST PROF PER SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE



## Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	13
	Fotografico	1
	Informatica	1
	Lingue	1
	Accoglienza turistica	2
	Enogastronomia	4
	Sala e vendita	4
<b>Biblioteche</b>	Classica	1
<b>Aule</b>	Proiezioni	1
<b>Strutture sportive</b>	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei laboratori	135
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	10
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	2
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle biblioteche	1
	PC e Tablet presenti in altre aule	30
	Digital Board nelle aule	8



## Approfondimento

---

Grazie all'inserimento del nostro Istituto nelle graduatorie di PON finalizzati al miglioramento tecnologico delle Scuole è stato possibile realizzare di recente spazi laboratoriali destinati all'indirizzo di Accoglienza turistica, in precedenza non presenti. Inoltre è stata potenziata la dotazione informatica e realizzato ex novo un piccolo laboratorio grafico e fotografico. In molti ambienti (aule e laboratori) sono state inserite Digital Boards. Ogni aula è stata dotata di un pc portatile collegato alla rete. Uno dei laboratori di sala è stato reso più accogliente per consentire lo svolgimento di eventi.

L'Istituto, vincitore del PON green per laboratori didattici-innovativi per l'alimentazione sostenibile, ha progettato la loro realizzazione negli spazi interni ed esterni di pertinenza.



## Risorse professionali

Docenti	66
Personale ATA	28



## Aspetti generali

In coerenza con gli obiettivi e le iniziative previste per la "Missione 1.4- Istruzione" del PNRR, per il 2022-2025 l'Istituto ha deciso di concentrarsi sulle seguenti priorità - traguardi, come indicato formalmente nel documento RAV:

- per quanto concerne i risultati scolastici, migliorare le competenze base nelle discipline letterarie, in matematica e nelle lingue straniere, da una parte progettando e potenziando attività di recupero mirate, dall'altra agendo sugli ambienti di apprendimento potenziando i laboratori e realizzando aule didattiche innovative;
- migliorare i risultati nelle prove standardizzate nazionali, ponendosi come traguardo quello di avvicinare i risultati delle prove Invalsi, soprattutto nelle classi seconde, alla media nazionale. Occorre trovare strategie per consentire agli studenti dell'Istituto di affrontare le prove con una maggiore consapevolezza e responsabilità, operando così una valutazione delle competenze maggiormente significativa.
- potenziare le Competenze chiave europee, migliorando gli ambienti di apprendimento attraverso il potenziamento dei laboratori e la realizzazione di aule didattiche innovative e riprendendo, dopo il periodo di pandemia, ad interagire con le associazioni e gli enti del territorio al fine di assicurare il necessario confronto con le realtà locali. L'Istituto, già da molto tempo, cura con particolare attenzione l'attuazione di progetti il cui fine è quello di coinvolgere attivamente gli studenti in percorsi volti a responsabilizzarli come cittadini solidali e sensibili. Numerosi progetti sono proposti per sollecitare il miglioramento delle competenze nell'ambito delle lingue straniere, dell'imprenditorialità e soprattutto della cittadinanza attiva.

I Risultati a distanza confermano l'alta spendibilità del titolo di studio, con una percentuale di giovani appena diplomati inseriti nel mondo del lavoro che risulta sensibilmente più alta rispetto alle altre Scuole secondarie.



# 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
- 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
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti



## Principali elementi di innovazione

### Sintesi delle principali caratteristiche innovative

---

#### Aree di innovazione

---

##### ○ LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA

Il Dirigente scolastico ha definito efficacemente il modello organizzativo e ha garantito la direzione unitaria della scuola in maniera pienamente funzionale al perseguimento degli obiettivi assegnati, promuovendo occasioni reali di partecipazione e collaborazione tra le diverse componenti interne ed esterne della comunità scolastica. Il modello organizzativo che caratterizza l'Istituto si basa su una LEADERSHIP efficace che, mediante l'utilizzo qualificato dello strumento della "delega", consente al DS di attribuire, nel rispetto delle prerogative degli OO.CC., ruoli e funzioni.

Si allega funzionigramma.

##### ○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'Istituto partecipa a reti e ha collaborazioni con Enti, agenzie e associazioni di carattere formativo a livello territoriale e nazionale per la realizzazione delle numerose finalità afferenti alla sua vocazione educativa:

- l'individuazione di percorsi e azioni volti a valorizzare la Scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio;
- il miglioramento delle competenze imprenditoriali;
- la conoscenza diretta di esperienze professionali relative all'indirizzo scelto al fine di sviluppare



il valore aggiunto dell'Istituzione scolastica quale promotrice di cultura.

## ○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

L'Istituto, vincitore del PON green per laboratori didattici-innovativi per l'alimentazione sostenibile, ha progettato la loro realizzazione negli spazi interni ed esterni di pertinenza.

Grazie a finanziamenti PON finalizzati al miglioramento tecnologico delle Scuole è stato possibile realizzare di recente spazi laboratoriali destinati all'indirizzo di Accoglienza turistica, in precedenza non presenti, ed è stato realizzato ex novo un piccolo laboratorio grafico e fotografico. Uno dei laboratori di sala è stato reso più accogliente per consentire lo svolgimento di eventi.



## Aspetti generali

Il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 disciplina la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli dell'istruzione e formazione professionale, attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica. Il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro.

Il decreto attuativo 92 del 24 maggio 2018 determina:

- i profili di uscita degli indirizzi di studio previsti;
- i risultati di apprendimento declinati in termini di competenze con relative abilità e conoscenze;
- il rapporto tra le Attività Economiche (ATECO), così come classificate dall'ISTAT, e la relativa correlazione con gli indirizzi di studio dell'IP;
- i nuovi quadri orari con le articolazioni in termini di area generale ed aree distinte per ciascun indirizzo.

### Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Il corso di studi dura 5 anni, al termine dei quali gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Il percorso è così strutturato:

- un primo biennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 33 ore settimanali, finalizzato all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione e all'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa;
- un triennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32 ore settimanali, finalizzato all'acquisizione di una conoscenza sistemica del settore prescelto, orientato all'esercizio della professione o alla prosecuzione degli studi, nel quale si specificano quattro diverse articolazioni:

1. Enogastronomia
2. Servizi di Sala e di Vendita
3. Accoglienza Turistica
4. Prodotti dolciari, artigianali e industriali

Il Diplomato di Istruzione professionale nell'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero



ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nell' articolazione Enogastronomia gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell' articolazione Servizi di sala e di vendita gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell' articolazione Accoglienza turistica vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.





## Insegnamenti e quadri orario

"G. CASINI"

---

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

Ai sensi dell'art.1 della Legge n 92/2019 , nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, è istituito l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica quale disciplina non autonoma. All'interno del Curricolo di Istituto, l'insegnamento dell' Educazione Civica è trasversale alle discipline, per un orario complessivo annuale non inferiore alle 33 ore, individuato all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

Il tema dell'Educazione Civica e la sua declinazione trasversale a tutte le discipline contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi, promuovendo la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

### Approfondimento

---

QUADRO ORARIO IN ALLEGATO

### Allegati:

QUADRI ORARI ALBERGHIERO.pdf



## Curricolo di Istituto

"G. CASINI"

---

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

### Curricolo di scuola

PECUP

AREA GENERALE

Competenze di cui sono indicate anche conoscenze e abilità

COMPETENZE AREA GENERALE
1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. 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

5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze trasversali (senza indicazione di conoscenze e abilità)

COMPETENZE TRASVERSALI

1. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento



- |  |
|--|
| razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;                    |
| 2. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;                                |
| 3. Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; |
| 4. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;               |
| 5. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;  |
| 6. Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;  |
| 7. Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico; |
| 8. Riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;  |
| 9. Sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;                     |
| 10. Individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;   |
| 11. Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;  |
| 12. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.   |

Area di indirizzo

COMPETENZE DI INDIRIZZO

- |  |
|--|
| 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. |
| 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.   |
| 2.   |



3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



COMPETENZE AREA GENERALE

Competenza n. 1

Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	
biennio	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
3° anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.
4° anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.
5° anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.



(L'indicazione del livello intermedio delle competenze è tratta dalle Linee guida, Allegato A)

Asse storico-sociale	
<p>Conoscenze</p> <p>Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.</p> <p>I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.</p> <p>I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti.</p> <p>La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali.</p>	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p> <p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</p>



	Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.
Asse scientifico-tecnologico	
<p>Conoscenze</p> <p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.</p> <p>Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente.</p> <p>Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane.</p> <p>L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le</p> <p>attività umane.</p>	<p>Abilità</p> <p>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.</p>



Competenza n. 2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
biennio	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali
3° anno	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti
4° anno	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non



	<p>letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana</p>
5° anno	<p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>

Asse dei linguaggi	
Conoscenze	Abilità
Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e	Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di



della frase semplice, frase complessa, lessico.	vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.
Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.	Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.
Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.	Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.
Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.	Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.
Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale	Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.
Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.	Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.



Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.

Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.

Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.

Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.

Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture inter semiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi.



	<p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> <p>Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.</p> <p>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p>
Asse scientifico-tecnologico	
<p>Conoscenze</p> <p>Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p>	<p>Abilità</p> <p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p>Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>



Competenza n. 3

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
biennio	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
3° anno	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.
4° anno	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
5° anno	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.



Asse storico-sociale	
Conoscenze	Abilità
Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.
Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio)	Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.
Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra.	Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.
I fattori fondamentali che determinano il clima.	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.
Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.
Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali;	
Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.	Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche



Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.

La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.

Le civiltà antiche e alto-medievali,, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali.

Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.

Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.

Asse scientifico-tecnologico

Conoscenze

Le principali forme di energia e le leggi

Abilità

Acquisire una visione unitaria dei fenomeni



fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche.	geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale.
Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti.	Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica.
Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio).	Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile.
Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra I fattori fondamentali che determinano il clima.	Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile.

Competenza n. 4

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	
biennio	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture
3° anno	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e



	sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
4° anno	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
5° anno	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

Asse dei linguaggi	
Conoscenze Aspetti interculturali. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	Abilità Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.
Asse storico-sociale	
Conoscenze I contesti sociali, di studio e lavorativi delle	Abilità Analizzare ed interpretare i principali processi



realità dei paesi europei ed internazionali.	economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.
I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.	
Asse scientifico-tecnologico	
Conoscenze	Abilità
I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali.	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali.

Competenza n. 5

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
biennio	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.



3° anno	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
4° anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
5° anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per



	<p>comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>
--	--

Asse dei linguaggi	
Conoscenze	abilità
Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad



<p>Ortografia.</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Fonologia.</p> <p>Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>Aspetti extralinguistici.</p> <p>Aspetti socio-linguistici.</p>	<p>ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>
---	--



Competenza n. 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
biennio	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
3° anno	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.
4° anno	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.
5° anno	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storicoculturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.



Asse dei linguaggi	
<p>Conoscenze</p> <p>I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi.</p> <p>Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..).</p>	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera.</p> <p>Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato.</p>
Asse storico-sociale	
<p>Conoscenze</p> <p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.</p>	<p>Abilità</p> <p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.</p>

Competenza n. 7

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
biennio	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia



	nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
3 anno	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
4 anno	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
5 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

Asse dei linguaggi	
Conoscenze	Abilità
Fonti dell'informazione e della	Reperire informazioni e documenti in italiano o in



<p>documentazione.</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>
--	---

Asse scientifico-tecnologico

Conoscenze	Abilità
<p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni.</p> <p>Elementi fondamentali dei sistemi informativi .</p>	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa.</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p>



Tecniche di presentazione.	Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale.
Tecniche di comunicazione.	Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete.
Forme di comunicazione commerciale e pubblicità.	Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica.
La rete Internet.	
Funzioni e caratteristiche della rete Internet.	
I motori di ricerca.	
Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail.	
Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.	
Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità.	
Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica.	



Competenza n. 8

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	
biennio	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
3° anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.
4° anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.
5° anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Asse scientifico-tecnologico



Conoscenze	Abilità
Informazioni, dati e codifica.	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni
Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni.	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati
Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.	Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni
Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.	
Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.	
La rete Internet.	
Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet.	
I motori di ricerca.	
Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità.	



Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati.	
Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"	
Asse matematico	
Conoscenze Algoritmi e loro risoluzione.	Abilità Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.

Competenza n. 9

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	
biennio	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
3° anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.



4° anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.
5° anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

Asse storico-sociale	
Conoscenze L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.	Abilità Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.
Asse scientifico-tecnologico	
Conoscenze Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.	Abilità Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.
Differenze tra movimento biomeccanico e	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare



gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.
--	---

Competenza n. 10

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	
biennio	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
3° anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
4° anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.
5° anno	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.



Asse storico- sociale	
<p>Conoscenze</p> <p>Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio.</p> <p>Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio.</p> <p>I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale.</p>	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione</p>
Asse matematico	
<p>Conoscenze</p> <p>Variabili e funzioni</p> <p>Elementi di matematica finanziaria</p>	<p>Abilità</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in</p>



	economia
Asse scientifico-tecnologico	
Conoscenze	Abilità
Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali.	Individuare le principali strutture e funzioni aziendali.
Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task.	Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto.
Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.	Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un Progetto.
Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale.	Utilizzare la documentazione tecnica di progetto.
Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza.	Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale.
Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche.	Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi.
Sistema informativo e sistema informatico.	Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale.
Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale.	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali.
Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica).	Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS
Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione,	



qualità, marketing, commerciali.  Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.	
---	--

Competenza n. 11

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	
biennio	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
3° anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.
4° anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed



	adottando comportamenti adeguati al contesto.
5° anno	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Asse storico-sociale	
<b>Conoscenze</b>  Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera.  I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.	<b>Abilità</b>  Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni.
Asse scientifico-tecnologico	
<b>Conoscenze</b>  Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).	<b>Abilità</b>  Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.



<p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine.</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO<sup>2</sup>.</p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili.</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.</p> <p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.</p>	<p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.</p> <p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche.</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p>
---	---



Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki.

Certificazione dei prodotti e dei processi.  
Enti e soggetti preposti alla prevenzione.

Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori.

Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.

Documento di valutazione del rischio.

Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.

Competenza n. 12

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

biennio

Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando



	strumenti e applicazioni informatiche.
3° anno	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
4° anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
5° anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi complessi, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

Asse storico-sociale	
Conoscenze	Abilità
La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.



<p>Le civiltà antiche e alto-medievali,, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali.</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.</p>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>
<p>Asse matematico</p>	
<p>Conoscenze</p> <p>Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale.</p> <p>Espressioni algebriche: polinomi, operazioni.</p> <p>Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione</p>	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico.</p> <p>Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p>



<p>(numerica, funzionale, grafica).</p> <p>Sistemi di equazioni e disequazioni.</p> <p>Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.</p> <p>Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio.</p> <p>Le isometrie nel piano.</p> <p>Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari.</p> <p>Teoremi di Euclide e di Pitagora.</p> <p>Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</p> <p>Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</p>	<p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.</p> <p>Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p>
---	---



<p>Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi.</p> <p>Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica).</p> <p>Probabilità e frequenza.</p> <p>Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda.</p> <p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.</p> <p>Distribuzioni di probabilità e concetto di variabile aleatoria discreta.</p> <p>Concetto di permutazione, disposizione e</p>	<p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico.</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.</p>
---	---



combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni.	
---	--

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE

(con risultati intermedi)

Competenza n. 1

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

(indicazione delle <b>conoscenze</b> e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)
---

Conoscenze essenziali	Abilità minime
-----------------------	----------------

Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.
---	--

Strategie di comunicazione del prodotto.	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
--	--

Strumenti di pubblicità e comunicazione.	
--	--



<p>Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</p> <p>Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p>	<p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p>
---	--

BIENNIO	
(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)	
Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla



<p>riferimento.</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Software applicativi di base.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.</p>
<p>TERZO ANNO</p>	



Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

Conoscenze essenziali

Abilità minime

Terminologia tecnica specifica di settore.

Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.

Software applicativi di settore.

Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

QUARTO ANNO

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

Conoscenze essenziali

abilità

Strumenti di pubblicità e comunicazione.

Partecipare alla pianificazione di attività



<p>Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.</p> <p>Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.</p> <p>Tecniche per la gestione dei reclami.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p>	<p>promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p>



Strategie di comunicazione del prodotto.

Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.

Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).

Principi di fidelizzazione del cliente.

Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.

Il sistema di customer satisfaction.

Tecniche di problem solving e gestione reclami

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.

Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.

Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

Competenza n. 2



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

Conoscenze essenziali

Abilità minime

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.

Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi.

Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.

Tecniche di programmazione e controllo dei costi.

Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.



Competenza n. 3

1 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e anti-infortunistica.	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.	Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).
Fattori di rischio professionale ed-ambientale.	
Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.	



BIENNIO	
(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)	
Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Principi di legislazione specifica di settore.	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.	Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.
Tecniche di base di conservazione degli alimenti.	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.
Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.	Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.
Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	
TERZO ANNO	



Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

Conoscenze essenziali

Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.

Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).

Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).

Abilità minime

Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.

Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.

Leggere e interpretare le etichette alimentari.

QUARTO ANNO

Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.

Conoscenze essenziali

Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.

Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.

Abilità minime

Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.

Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.



<p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per</p>



evitare fonti di rischio.

Competenza n. 4

1 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)

Conoscenze essenziali

Elementi di eco-gastronomia.

Principi di ecoturismo.

Concetti di sostenibilità e certificazione.

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Abilità minime

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.



<p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p> <p>Politica di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	
---	--

BIENNIO	
(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)	
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati.
Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Identificare gli aspetti di base che riguardano la



<p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.</p> <p>Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.</p>
<p>TERZO ANNO</p>	
<p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione.</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>



Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	
QUARTO ANNO	
Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.</p> <p>.Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>
QUINTO ANNO	
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche	



in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili.

Conoscenze essenziali

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.

Concetti di sostenibilità e certificazione.

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.

Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

Abilità minime

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.



Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

Competenza n. 5

1 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)

Conoscenze essenziali

Principi di scienze e tecnologie alimentari.

Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.

Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e

Abilità minime

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, alloro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato



<p>internazionale.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p>	<p>preparato.</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.</p>
---	--

BIENNIO

(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)

Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti



strutturati e noti.

Conoscenze essenziali

Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.

Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.

Principi di base di scienze e tecnologie alimentari.

Abilità minime

Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.

Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio.

TERZO ANNO

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

Conoscenze essenziali

Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.

Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.

Abilità minime

Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.

Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione.



Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.

Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.

Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.

Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.

Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.

Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.

QUARTO ANNO

Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.



<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.</p>
--	---

QUINTO ANNO

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

<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p>
---	--



Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.	Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.	Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.	Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

Competenza n. 6

1 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2.
Principali tecniche di comunicazione	



scritta, verbale e digitale.	Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
Elementi di marketing dei servizi turistici.	
Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.
Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.	Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
Meccanismi di fidelizzazione cliente.	Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero.

BIENNIO

(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)

Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto



supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

Conoscenze essenziali

Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.

Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.

Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.

Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.

Abilità minime

Presentarsi in modo professionale.

Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale.

Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.

Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture.

TERZO ANNO

Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

Conoscenze essenziali

Tecniche di ascolto attivo del cliente.

Principali tecniche di comunicazione

Abilità minime

Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.



<p>scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>	<p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.</p>
--	---

QUARTO ANNO

Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Elementi di antropologia culturale.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.</p> <p>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Adattare la propria interazione con il cliente nel</p>
--	--



<p>Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	
<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche</p>	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p>



	Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
--	---

Competenza n. 7

1 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	
(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.
Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.



Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.	
---	--

BIENNIO	
(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)	
Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	
Conoscenze essenziali	abilità
Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.
Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.	Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.
L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.	
Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.	



Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.	
TERZO ANNO	
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	
Conoscenze essenziali  Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi.  Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.  Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	Abilità minime  Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.  Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.  Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.
QUARTO ANNO	
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in	



Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.

Conoscenze essenziali

Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale.

Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.

Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.

Abilità minime

Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.

Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.

Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.

QUINTO ANNO

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

Conoscenze essenziali

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

Abilità minime

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione



<p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>	<p>del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>
---	---

Competenza n. 8

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



(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)

Conoscenze essenziali

Mercato turistico e sue tendenze.

Metodologie e strumenti di marketing turistico

Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.

Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali.

Normativa riguardante la tutela ambientale.

Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.

Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i

Abilità minime

Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.

Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.

Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.

Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.



principi di sostenibilità ambientale.	
Modalità di calcolo dei margini di guadagno.	

BIENNIO	
(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)	
Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata.	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata.
Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale.	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale.
Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.	Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.



Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.	Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.
TERZO ANNO	
Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	
Conoscenze essenziali  Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi- prodotti locali.  L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.  Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Abilità minime  Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica.  Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web.  Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.
QUARTO ANNO	
Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica	



integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

Conoscenze essenziali

Mercato turistico e sue tendenze.

Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.

Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.

Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.

Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.

Abilità minime

Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.

Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.

Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.

Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.

QUINTO ANNO

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



<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.</p> <p>Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p>
---	---

Competenza n. 9

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



(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)

Conoscenze essenziali

Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi.

Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

Metodologie e tecniche di promozione territoriale.

Terminologia di settore in lingua straniera.

Tecniche di analisi SWOT.

Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.

Abilità minime

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.

Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.

Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.

Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.

Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.



BIENNIO

(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)

Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.

Conoscenze essenziali

Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.

La comunicazione in fasi di check in e check out.

Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.

Abilità minime

Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.

Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.

TERZO ANNO

Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio



operato.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Tecniche di base di Hospitality Management.	Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.
Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico- ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.	Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore.
Utilizzare software gestionali.	Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi.
QUARTO ANNO	
Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime



<p>Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</p> <p>Terminologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</p> <p>Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT).</p>	<p>Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <p>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.</p> <p>Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	
<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p>



<p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.</p>	<p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p>
<p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p>	<p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p>
<p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>	<p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p>
	<p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>

Competenza n. 10

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

(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)



Conoscenze essenziali	Abilità minime
Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.	Applicare tecniche di benchmarking.  Individuare i target e gli indicatori di performance.
Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.	Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati.
Tecniche di reportistica aziendale.	
Tecniche di analisi per indici.	

BIENNIO	
(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)	
Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Le grammature.	Effettuare semplici operazioni di calcolo e



<p>Gli strumenti di vendita.</p> <p>Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.</p> <p>I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.</p> <p>Il fattore lavoro: la retribuzione.</p>	<p>rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi.</p> <p>Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività.</p>
<p>TERZO ANNO</p>	
<p>Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>Tecniche di base della gestione budgetaria.</p> <p>Tecniche di promozione e vendita.</p> <p>Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza.</p> <p>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.</p>



Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	
QUARTO ANNO	
Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	
Conoscenze essenziali Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di benchmarking.	Abilità minime Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione. Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.
QUINTO ANNO	
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	
Conoscenze essenziali	Abilità minime



Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.	Applicare tecniche di benchmarking.
Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.	Individuare i target e gli indicatori di performance.
Tecniche di reportistica aziendale.	Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.
Tecniche di analisi per indici.	

Competenza n. 11

1 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.



<p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità.</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p>
---	--

<p>BIENNIO</p>	
<p>(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)</p> <p>Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	
<p>Conoscenze essenziali</p> <p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p> <p>Il concetto di bene culturale e ambientale.</p>	<p>Abilità minime</p> <p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.</p>



Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.  Marchio Biologico.  Tecniche di marketing dei servizi turistici.	Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.
TERZO ANNO	
Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	
Conoscenze essenziali  Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.  Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).  Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.  Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione	Abilità minime  Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.  Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.  Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione



e promozione.	di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.  Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
---------------	--

QUARTO ANNO

Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Conoscenze essenziali

Tecniche di promozione e vendita.

Elementi di marketing operativo e strategico.

Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.

Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.

Abilità minime

Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.

Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media.

Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio.

QUINTO ANNO



Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Conoscenze essenziali

L'informazione turistica: dall'on site all'on line.

Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

Abilità minime

Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.

Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .



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

### **Traguardi di competenza**

#### **○ Nucleo tematico collegato al traguardo: 1. COSTITUZIONE, DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE), LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ**

Analisi di tutte le tematiche legate alla Costituzione, al rispetto, ai diritti, alle diversità, anche analizzando tematiche Europee tenendo conto di tutti i contenuti in linea con la legalità e la solidarietà

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

#### **○ Nucleo tematico collegato al traguardo: 2. SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO**

Analisi delle tematiche legate alla sostenibilità ambientale e legata alle dinamiche del turismo. Conoscere, analizzare e rispettare il territorio.

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

#### **○ Nucleo tematico collegato al traguardo: 3. CITTADINANZA DIGITALE**



Affrontare le tematiche legate alla cittadinanza digitale negli aspetti della società moderna

- CITTADINANZA DIGITALE

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

### **○ 1. COSTITUZIONE, DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE), LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ**

Primo biennio

- a) Improntare le azioni del quotidiano e della vita di relazione al modello di convivenza democratica e dei valori sanciti dalla Costituzione.
- b) Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, economici e formulare risposte personali argomentate.
- c) Sviluppare atteggiamenti cooperativi e collaborativi che costituiscono la condizione per praticare la convivenza civile.

Secondo biennio e ultimo anno

- a) Essere consapevoli delle radici storiche e dell'evoluzione delle istituzioni democratiche, con riferimento particolare alla Costituzione repubblicana, all'Unione europea ed alle Organizzazioni internazionali.
- b) Avere la consapevolezza di essere inseriti ed interagire in una realtà complessa che richiede la capacità di confrontarsi rispettosamente con la pluralità delle culture, delle identità, delle religioni e degli atteggiamenti culturali.
- c) Agire come cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale, partendo dalla comprensione delle strutture sociali, economiche, giuridiche e politiche.
- d) Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e atteggiamenti di contrasto



alla criminalità organizzata e alle mafie.

e) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

f) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

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

- Diritto e economia
- Diritto, legislazione sociosanitaria ed economia sociale
- Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali



· TIC

## ○ 2. SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO

Primo biennio

- a) Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute conferendo il giusto valore all'attività sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione; prevenire gli infortuni nelle diverse attività, nel rispetto della propria e dell'altrui incolumità.
- b) Prendere coscienza delle forme di disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere psicofisico e sociale.
- c) Essere consapevoli degli effetti che le nostre scelte quotidiane hanno sull'intero pianeta e sull'umanità.

Secondo biennio e ultimo anno

- a) Essere consapevoli delle norme che regolano salvaguardia ambientale, sostenibilità energetica e alimentare.
- b) Essere consapevoli del significato culturale del patrimonio naturale archeologico, architettonico e artistico, della sua importanza come fondamentale risorsa economica e della necessità di preservarlo attraverso gli strumenti della tutela e della conservazione.
- c) Saper confrontare tradizioni culturali, locali e internazionali, sia in prospettiva interculturale, sia nei termini della mobilità professionale e lavorativa.
- d) Avere comportamenti funzionali al mantenimento della propria salute, osservando le regole di base per la prevenzione di malattie e infortuni.
- e) Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte



turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.

f) Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

g) Saper valorizzare il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni con particolare attenzione ai siti patrimonio dell'UNESCO.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

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

- Diritto e economia
- Diritto, legislazione sociosanitaria ed economia sociale
- Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche
- Inglese
- Italiano
- Lingua inglese
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali
- TIC



### ○ 3. CITTADINANZA DIGITALE

#### Primo biennio

- a) Navigare, ricercare, filtrare e interpretare dati, informazioni e contenuti digitali, valutandone l'autenticità e l'attendibilità.
- b) Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali all'interno della Rete globale in modo creativo, critico e responsabile.
- c) Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza, rispetto al sistema di valori che regolano la vita democratica.

#### Secondo biennio e ultimo anno

- a) Interagire, condividere e collaborare attraverso le tecnologie digitali; individuare, utilizzare e produrre moderne forme di comunicazione multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in Rete, conoscendo le norme riguardanti copyright e licenze.
- b) Comprendere i principali diritti e doveri del "cittadino digitale", attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale, assumendo atteggiamenti rispettosi della netiquette, gestendo correttamente la propria identità digitale, proteggendo i dati personali e la privacy e contrastando il fenomeno del cyberbullismo.
- c) Riconoscere l'importanza dell'uso degli strumenti tecnologici e informatici a tutela dell'ambiente e del territorio.
- d) Riflettere sulle derive distorsive e manipolatorie della comunicazione digitale e sulle soluzioni efficaci per attivare e condividere livelli di comunicazione etica ed empatica.

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

- Classe I



- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

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

- Diritto e economia
- Diritto, legislazione sociosanitaria ed economia sociale
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Lingua inglese
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia
- TIC

## Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I



Classe II



Classe III



Classe IV





33 ore

Più di 33 ore

Classe V



## Dettaglio Curricolo plesso: "CASINI" C.SO SERALE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

### 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





## Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

### "G. CASINI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

---

#### ○ Azione n° 1: Allestimento di un Laboratorio scientifico

Realizzare un laboratorio che permetta di dare valore alle esperienze realizzate nell'ambito scientifico che consentono di realizzare strategie di didattica laboratoriale induttiva e sviluppare l'applicazione del Metodo Scientifico. Si darà spazio alle scienze integrate presenti nel nostro istituto ( le scienze biologiche, della terra e la chimica). Ogni docente nel corso dell'anno potrà realizzare delle proposte per il rafforzamento delle competenze STEM

#### Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

---

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM



## Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

---

Comprendere il metodo scientifico attraverso l'osservazione dei fenomeni e la formulazione e verifica di ipotesi che spieghino il fenomeno

Contrapporre il metodo scientifico alla pseudoscienza e alle interpretazioni soggettive della realtà

Vivere l'errore come una risorsa ed una nuova opportunità

Scindere gli aspetti emotivi e i pregiudizi dagli elementi oggettivi nell'interpretazione della realtà

Sviluppare il senso critico e la curiosità

Conoscere e sviluppare il pensiero divergente

Sperimentare diversi strumenti per l'interpretazione della realtà

Utilizzare e selezionare le fonti di informazione in base alla loro attendibilità

Sviluppare capacità riflessive e aumentare le capacità attentive

Sperimentare i concetti di risparmio delle risorse, riuso ed economia circolare

Riflettere sull'impatto ambientale delle azioni umane e delle scelte alimentari

Assumere comportamenti responsabili nei confronti della propria salute futura

Scegliere gli alimenti in base alla funzione utile per il nostro organismo

Assumere comportamenti responsabili rispetto al consumo di alcol e saper informare sui rischi connessi all'uso di bevande alcoliche

Acquisire competenze digitali per gestire i social in modo sicuro ed utilizzarli per la promozione di corretti stili di vita e per la diffusione del sapere

Scoprire la ricchezza della diversità: valorizzare le differenze culturali, sviluppare inclusione



della disabilità, promuovere il rispetto delle differenze

## ○ Azione n° 2: Sviluppo competenze STEM

### Matematica

La matematica ha un ruolo fondamentale nella formazione degli studenti e di cittadini consapevoli; è il linguaggio in cui è scritto il "gran libro della natura" (Galileo Galilei, "Il sagggiatore").

Da sempre la matematica si è sviluppata in relazione alle esigenze della vita quotidiana: il calcolo per fornire una risposta a problemi quali lo studio di un moto, il calcolo di aree e volumi, calcoli in ambito economico e finanziario ecc.

Grazie alla matematica, alla fisica e alle scienze sperimentali, l'uomo è stato capace di intervenire sull'ambiente che lo circonda. Tutta la tecnologia creata dall'uomo è figlia di queste conoscenze.

Lo studio della matematica contribuisce a sviluppare molte importanti capacità: la capacità di comprensione ed analisi di un problema, la capacità di procedere per step sequenziali per arrivare al

raggiungimento di un obiettivo, le capacità critiche, le capacità di scelta, la capacità di comunicare e discutere, di argomentare in modo corretto, di comprendere i punti di vista e le argomentazioni degli altri.

L'approccio STEM parte dal presupposto che le sfide di una modernità sempre più complessa e in costante mutamento non possono essere affrontate che con una prospettiva interdisciplinare, intrecciando teoria e pratica per lo sviluppo di nuove competenze, anche trasversali.

Per questa ragione vengono indicate con "4C" le competenze potenziate nell'approccio integrato STEM:

- Critical thinking (pensiero critico): per pensiero critico si intende l'analisi di un problema (o



di una situazione) e dei fatti, delle prove e delle evidenze a esso collegato;

- Communication (comunicazione): la comunicazione non consiste solo nella predisposizione al dialogo e all'ascolto dell'altro, ma anche nella capacità di adattare il proprio linguaggio ai diversi media utilizzati e all'abilità di trasmettere le proprie idee o le proprie scelte;
- Collaboration (collaborazione): la capacità di lavorare con gli altri in modo armonico, aiutandosi l'un l'altro, dividendo i compiti e le scadenze;
- Creativity (creatività): capacità di pensare fuori dagli schemi, trovando soluzioni innovative ai problemi.

La metodologia per l'insegnamento della Matematica, allo scopo di sviluppare le competenze STEM, prevede il superamento di una didattica esclusivamente di tipo trasmissivo a favore di una didattica centrata sul protagonismo degli studenti, con l'obiettivo di sviluppare in loro la capacità critica e logica, e lo spirito d'osservazione.

Si prevede in particolare di favorire il più possibile l'interdisciplinarietà con contenuti previsti in altre materie del corso di studi.

## Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

---

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa

## Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle

---



## competenze STEM

---

L'acquisizione di competenze, in particolare in ambito STEM, può essere accertata ricorrendo ad osservazioni sistematiche che privilegino conoscenze di tipo pratico ed applicativo piuttosto che conoscenze puramente teoriche.

A queste prove è importante affiancare compiti di realtà (prove autentiche, prove esperte, ecc.) nei quali lo studente è chiamato a risolvere una situazione problematica, per lo più nuova e possibilmente aderente al mondo reale. Pur non escludendo prove che chiamino in causa una sola disciplina, proprio per il carattere interdisciplinare e integrato delle STEM, occorre privilegiare prove per la cui risoluzione debbano essere utilizzati più apprendimenti tra quelli già acquisiti. La soluzione del compito di realtà costituisce così l'elemento su cui si può basare la valutazione dell'insegnante e l'autovalutazione dello studente.

## Dettaglio plesso: "G. CASINI"

---

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

#### ○ **Azione n° 1: Allestimento di un Laboratorio scientifico**

Realizzare un laboratorio che permetta di dare valore alle esperienze realizzate nell'ambito scientifico che consentono di realizzare strategie di didattica laboratoriale induttiva e sviluppare l'applicazione del Metodo Scientifico. Si darà spazio alle scienze



integrate presenti nel nostro istituto ( le scienze biologiche, della terra e la chimica). Ogni docente nel corso dell'anno potrà realizzare delle proposte per il rafforzamento delle competenze STEM

## Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

---

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

## Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

---

Comprendere il metodo scientifico attraverso l'osservazione dei fenomeni e la formulazione e verifica di ipotesi che spieghino il fenomeno

Contrapporre il metodo scientifico alla pseudoscienza e alle interpretazioni soggettive della realtà

Vivere l'errore come una risorsa ed una nuova opportunità

Scindere gli aspetti emotivi e i pregiudizi dagli elementi oggettivi nell'interpretazione della realtà

Sviluppare il senso critico e la curiosità



Conoscere e sviluppare il pensiero divergente

Sperimentare diversi strumenti per l'interpretazione della realtà

Utilizzare e selezionare le fonti di informazione in base alla loro attendibilità

Sviluppare capacità riflessive e aumentare le capacità attentive

Sperimentare i concetti di risparmio delle risorse, riuso ed economia circolare

Riflettere sull'impatto ambientale delle azioni umane e delle scelte alimentari

Assumere comportamenti responsabili nei confronti della propria salute futura

Scegliere gli alimenti in base alla funzione utile per il nostro organismo

Assumere comportamenti responsabili rispetto al consumo di alcol e saper informare sui rischi connessi all'uso di bevande alcoliche

Acquisire competenze digitali per gestire i social in modo sicuro ed utilizzarli per la promozione di corretti stili di vita e per la diffusione del sapere

Scoprire la ricchezza della diversità: valorizzare le differenze culturali, sviluppare inclusione della disabilità, promuovere il rispetto delle differenze

## ○ Azione n° 2: Sviluppo competenze STEM

### Matematica

La matematica ha un ruolo fondamentale nella formazione degli studenti e di cittadini consapevoli; è il linguaggio in cui è scritto il "gran libro della natura" (Galileo Galilei, "Il saggiaatore").

Da sempre la matematica si è sviluppata in relazione alle esigenze della vita quotidiana: il calcolo per fornire una risposta a problemi quali lo studio di un moto, il calcolo di aree e volumi, calcoli in ambito economico e finanziario ecc.



Grazie alla matematica, alla fisica e alle scienze sperimentali, l'uomo è stato capace di intervenire sull'ambiente che lo circonda. Tutta la tecnologia creata dall'uomo è figlia di queste conoscenze.

Lo studio della matematica contribuisce a sviluppare molte importanti capacità: la capacità di comprensione ed analisi di un problema, la capacità di procedere per step sequenziali per arrivare al

raggiungimento di un obiettivo, le capacità critiche, le capacità di scelta, la capacità di comunicare e discutere, di argomentare in modo corretto, di comprendere i punti di vista e le argomentazioni degli altri.

L'approccio STEM parte dal presupposto che le sfide di una modernità sempre più complessa e in costante mutamento non possono essere affrontate che con una prospettiva interdisciplinare, intrecciando teoria e pratica per lo sviluppo di nuove competenze, anche trasversali.

Per questa ragione vengono indicate con "4C" le competenze potenziate nell'approccio integrato STEM:

- Critical thinking (pensiero critico): per pensiero critico si intende l'analisi di un problema (o di una situazione) e dei fatti, delle prove e delle evidenze a esso collegato;
- Communication (comunicazione): la comunicazione non consiste solo nella predisposizione al dialogo e all'ascolto dell'altro, ma anche nella capacità di adattare il proprio linguaggio ai diversi media utilizzati e all'abilità di trasmettere le proprie idee o le proprie scelte;
- Collaboration (collaborazione): la capacità di lavorare con gli altri in modo armonico, aiutandosi l'un l'altro, dividendo i compiti e le scadenze;
- Creativity (creatività): capacità di pensare fuori dagli schemi, trovando soluzioni innovative ai problemi.

La metodologia per l'insegnamento della Matematica, allo scopo di sviluppare le competenze STEM, prevede il superamento di una didattica esclusivamente di tipo trasmissivo a favore di una didattica centrata sul protagonismo degli studenti, con l'obiettivo di sviluppare in loro la capacità critica e logica, e lo spirito d'osservazione.



Si prevede in particolare di favorire il più possibile l'interdisciplinarietà con contenuti previsti in altre materie del corso di studi.

## Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

---

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa

## Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

---

L'acquisizione di competenze, in particolare in ambito STEM, può essere accertata ricorrendo ad osservazioni sistematiche che privilegino conoscenze di tipo pratico ed applicativo piuttosto che conoscenze puramente teoriche.

A queste prove è importante affiancare compiti di realtà (prove autentiche, prove esperte, ecc.) nei quali lo studente è chiamato a risolvere una situazione problematica, per lo più nuova e possibilmente aderente al mondo reale. Pur non escludendo prove che chiamino in causa una sola disciplina, proprio per il carattere interdisciplinare e integrato delle STEM, occorre privilegiare prove per la cui risoluzione debbano essere utilizzati più apprendimenti tra quelli già acquisiti. La soluzione del compito di realtà costituisce così l'elemento su cui si può basare la valutazione dell'insegnante e l'autovalutazione dello studente.





## Moduli di orientamento formativo

### "G. CASINI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

---

Scuola Secondaria II grado

#### ○ Modulo n° 1: ORIENTAMENTO, MOTIVAZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE

I colloqui hanno l'obiettivo di offrire uno spazio di ascolto, contenimento, comprensione e orientamento in merito al bisogno vissuto da studenti e studentesse nel loro percorso scolastico. Con diversi gradi di approfondimento e personalizzazione a seconda della situazione incontrata, sarà possibile far conoscere l'offerta formativa del territorio, in base ai desiderata. In questi contesti verranno inoltre fornite le indicazioni circa l'iscrizione, gli strumenti e le risorse informative più funzionali per lo studente/la studentessa.

#### Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	28	2	30



## Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Colloqui e attività in orario curricolare ed extra curricolare

Scuola Secondaria II grado

### ○ Modulo n° 2: ORIENTAMENTO, MOTIVAZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE

I colloqui hanno l'obiettivo di offrire uno spazio di ascolto, contenimento, comprensione e orientamento in merito al bisogno vissuto da studenti e studentesse nel loro percorso scolastico. Con diversi gradi di approfondimento e personalizzazione a seconda della situazione incontrata, sarà possibile far conoscere l'offerta formativa del territorio, in base ai desiderata. In questi contesti verranno inoltre fornite le indicazioni circa l'iscrizione, gli strumenti e le risorse informative più funzionali per lo studente/la studentessa

### Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	28	2	30

## Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Colloqui e attività in orario curricolare ed extra curricolare



## Scuola Secondaria II grado

### ○ **Modulo n° 3: OBIETTIVO FUTURO**

Il laboratorio intende presentare ai ragazzi un panorama delle opportunità formative post diploma e, attraverso la metafora del viaggio, fornire suggerimenti utili per organizzarlo. A partire dalla scelta di una meta ideale, passando per l'organizzazione di un bagaglio, fino alla definizione delle tappe che caratterizzeranno il percorso si intende ragionare su come organizzare una ricerca, su quali fonti e con quale approccio permette di avere evidenza di cosa cercare, di sistematizzare le informazioni e porsi in azione per compiere una scelta consapevole. L'obiettivo dell'incontro è facilitare un processo di conoscenza, ma soprattutto di presa di coscienza delle alternative percorribili.

Obiettivi:

Introdurre il concetto di orientamento lungo l'arco della vita, facilitando il processo di conoscenza delle possibili strade da intraprendere;

Far riflettere su capacità, possibilità, sentimenti, idee, piani e strategie che hanno a che fare con il futuro.

Il monte ore si raggiunge affrontando altre tematiche presenti nel piano di lavoro realizzato dall'orientatore sempre in linea con la tematica prevista.

### **Numero di ore complessive**

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30



## Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

### ○ **Modulo n° 4: METTIAMOCI A LAVORO : PCTO**

I PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento sono una forma di apprendimento che consente agli studenti non solo di trascorrere alcuni periodi nel mondo del lavoro per ottimizzare il percorso formativo ma promuovono lo sviluppo delle competenze trasversali anche in un'ottica di orientamento rispetto ai futuri sbocchi formativi e professionali. È parte integrante della metodologia didattica e del Piano Triennale dell'Offerta Formativa degli Istituti Secondari di secondo grado. Si articola in moduli didattico-informativi, svolti in classe o in azienda, e in moduli di apprendimento pratico all'interno del contesto lavorativo. Scuole, aziende e istituzioni, pur con ruoli e competenze diversi, sono sollecitati ad interagire per una maggiore corresponsabilità educativa e sociale orientata alla valorizzazione delle aspirazioni degli studenti. In quest'ottica, l'Informagiovani propone: • moduli di orientamento al lavoro a supporto dei percorsi di PCTO attivati dalle scuole; • moduli sperimentali di accompagnamento e di accoglienza di studenti in PCTO.

Contribuiscono al raggiungimento delle 30 ore altri moduli presenti nel piano formativo elaborato dall'orientatore.

### **Numero di ore complessive**



Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30

## Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

Scuola Secondaria II grado

### ○ Modulo n° 5: PERCORSI DI EMPORWMENT

Partendo da un'autovalutazione (Questionario su autoefficacia e locus of control), gli studenti potranno riflettere sul loro livello in merito a competenze organizzative e assunzione di responsabilità. L'obiettivo è favorire le capacità di pianificazione ed esecuzione dei progetti sia nell'ambito lavorativo, sia nell'ambito formativo.

Obiettivi:

Stimolare analisi critica delle proprie risorse personali;

Condivisione di strategie per la valutazione del carico di lavoro e il rispetto delle scadenze

Contribuiscono al raggiungimento delle 30 ore le attività previste nel piano di lavoro predisposto dall'orientatore

## Numero di ore complessive



Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	2	32

## Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Attività di orientamento in uscita



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

## ● PCTO

Il percorso PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento) è regolamentato dalle Linee guida del MIUR, ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145) e promuove lo sviluppo, il più possibile personalizzato, delle competenze di settore e di quelle trasversali, allo scopo di valorizzare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, attraverso il maturare di un pensiero consapevole delle proprie vocazioni e del proprio progetto di vita.

Le attività di PCTO sono parte integrante del curriculum dello studente e pertanto soggette ad obbligatorietà, anche ai fini dell'ammissione all'esame di Stato e saranno oggetto di valutazione da parte del consiglio di classe. Le attività di PCTO, quando svolte all'interno del monte ore annuale, concorrono anche al calcolo del limite minimo di frequenza delle lezioni. Tali attività sono organizzate dall'Istituzioni scolastica, pertanto non si computano esperienze personali, seppure di valore (corsi privati, esperienze di lavoro ecc.)

### Finalità

Le finalità del PCTO, coerentemente con il quadro normativo, si sintetizzano in:

- Attivazione di modalità di apprendimento flessibili che raccordino la formazione scolastica con l'esperienza pratica
- Arricchimento della formazione dei percorsi scolastici con l'acquisizione di competenze che rafforzino l'autonomia della persona e siano concretamente spendibili
- Avvicinamento dell'offerta formativa al territorio, alle sue vocazioni culturali, sociali ed economiche

### Obiettivi

In coerenza con le priorità e le scelte progettuali del PTOF si individuano i principali obiettivi generali:



- Sviluppare e mantenere aggiornate l'acquisizione delle competenze specifiche di settore (hard skills)
- Sviluppare le competenze trasversali e di orientamento (soft skills) quali la capacità di auto-orientarsi, il senso imprenditoriale, lo spirito di iniziativa, il senso critico, le capacità comunicative, l'etica del lavoro, la capacità di lavoro in team, il problem solving ecc.
- Mantenere la didattica capace di innovare attraverso una relazione col mondo del lavoro

#### Modalità di attuazione

Le attività di PCTO saranno svolte prioritariamente all'interno del monte ore annuale delle lezioni.

Il percorso di PCTO si attiva nelle classi terze, quarte e quinte di tutti gli indirizzi, e deve culminare con non meno di 210 ore complessive

Le modalità di realizzazione del PCTO previste sono le seguenti:

Ø **alternanza scuola lavoro**: è una modalità praticata da tempo nel nostro Istituto, che ha lo scopo di raccordare le esperienze scolastiche col mondo del lavoro, per accrescere la motivazione, orientarsi in modo consapevole, dare corpo alle competenze di settore, misurarsi con la realtà. La scuola stipulerà specifiche convenzioni con le aziende selezionate, recanti le condizioni dell'esperienza, le responsabilità delle parti, gli aspetti didattici, di personalizzazione e valutazione dell'esperienza. Le figure chiave sono il tutor interno e il tutor aziendale per i quali si richiamano i compiti (PCTO - linee guida - ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145)

#### LA FUNZIONE TUTORIALE NEI PCTO

#### TUTOR INTERNO

Designato dall'istituzione scolastica, svolge le seguenti funzioni:



- a) elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che è sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- b) assiste e guida lo studente nei percorsi e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- c) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di apprendimento, rapportandosi con il tutor esterno;
- d) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- e) osserva, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- f) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso da parte dello studente coinvolto;
- g) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- h) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività relative ai percorsi, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

#### TUTOR ESTERNO

Selezionato dalla struttura ospitante tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e osservazione



dell'esperienza

dei percorsi;

b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;

c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;

d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;

e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;

f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per monitorare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

Per partecipare ad attività di ASL in azienda gli studenti dovranno superare i previsti corsi sulla sicurezza. L'alternanza scuola lavoro si svolgerà prioritariamente sul territorio in cui opera la scuola, riconoscendone la forte vocazione turistica. È possibile svolgere l'alternanza anche in territori diversi, qualora se ne riconoscano capacità turistiche e ristorative di valore. Le aziende partner per L'ASL sono selezionate dall'Istituto e valutate ad ogni fine periodo dal tutor interno e dagli organi preposti e vanno a costituire un BOOK di aziende di riferimento stabile, revisionato a fine di ogni anno scolastico.

I periodi deputati per l'ASL hanno una pianificazione triennale, salvo piccole modifiche su base annuale che si ritenessero opportune secondo valutazione dei consigli di classe.

La suddivisione dei periodi nelle tre annualità sarà indicativamente il 60% del monte ore in classe terza e il 40% in quarta. Per la classe quinta si ritiene di privilegiare le ore da dedicare a progetti di rafforzamento delle competenze trasversali.

Ø Progetti: il nostro Istituto realizza progetti con forte ricaduta sia sulle competenze di settore che trasversali. Alcuni progetti sono ricorrenti, altri sono proposti dalle diverse componenti docenti e/o da Istituzioni, mondo dell'associazionismo, del terzo settore ecc. e vengono attivati valutando le ricadute anche nell'area di interesse del PCTO. A titolo esemplificativo eccone alcuni:



- o Giornate del FAI: manifestazioni dedicate al patrimonio artistico e paesaggistico nel nostro paese particolarmente utile per sviluppare la consapevolezza del territorio, della storia e cultura, nonché delle eccellenze gastronomiche, patrimonio imprescindibile oltre che per la cittadinanza attiva anche per una professionalità consapevole. Il progetto è dedicato prevalentemente per gli studenti di indirizzo sala bar e accoglienza turistica. Si tratta di attività di servizio presso stand gastronomici e servizio come guida turistica, sotto la guida di docenti esperti.
- o Salone degli orientamenti di Genova: evento nazionale sull'orientamento, la formazione e il lavoro; aiuta a prendere consapevolezza di opportunità professionali vicine alla propria sensibilità e vocazione
- o Progetto Bar: dall'anno scolastico in corso riparte la sperimentazione di un servizio Bar interno all'Istituto. Sono coinvolti studenti di tutti gli indirizzi, che dopo adeguata formazione porteranno avanti il progetto. Coinvolge sia competenze di settore che trasversali e conferisce agli studenti un ruolo attivo in una attività reale e significativa.
- o Progetto Salmone: realizzazione di preparazione gastronomica di pregio, sotto la cura di un docente, da distribuire nel periodo natalizio. Coinvolge gli studenti di cucina.
- o Corso di formazione regionale sulla celiachia: corso teorico e showcooking realizzato presso il nostro Istituto sulle conoscenze e le corrette pratiche gastronomiche in relazione a questa patologia. Coinvolge studenti di tutti gli indirizzi.
- o Mobilità ERASMUS Malta: studenti selezionati di ogni indirizzo partecipano al progetto di mobilità internazionale con eccellenti ricadute sulle competenze di settore e trasversali
- o Pranzi, cene ed eventi: l'Istituto organizza con regolarità eventi gastronomici all'interno dell'Istituto o si rende disponibile per eventi richiesti da Istituzioni o associazioni sia a scuola che in diverse location esterne (alcuni esempi: Cena di Natale, coffee break e servizio presso V.V.F.F., pranzo presso casa circondariale Villa Andreini, Cena presso base militare di Cadimare organizzata dall'Accademia della cucina, cene per raccolta fondi per varie associazioni di volontariato ecc.)



### Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

### Soggetti coinvolti

---

- Enti, Imprese, attività produttive, attività a scuola

### Durata progetto

---

- Triennale

### Modalità di valutazione prevista

---

La valutazione è garantita dalla presenza di tutor.

L'Istituto, soggetto promotore, garantisce per ogni classe un tutor come responsabile didattico e organizzativo delle attività, i soggetti ospitanti indicano un tutor esterno che si occupa dell'inserimento degli alunni nella struttura ospitante.

I percorsi formativi sono svolti sulla base di apposite convenzioni stipulate tra l'Istituto nella persona del Dirigente Scolastico e la struttura ospitante nella persona del suo legale rappresentante.



## Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

### ● PROGETTI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

---

Seguono Obiettivi formativi e progetti per l'anno scolastico 2023/2024

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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

## Risultati attesi

Portare gli studenti a saper gestire il proprio apprendimento e ad agire in situazioni di complessità. Far comprendere loro il ruolo che possono svolgere all'interno della società.

Destinatari

Gruppi classe  
Classi aperte verticali  
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Risorse professionali interne ed esperti esterni

## Approfondimento

1	Pietre della memoria
2	Gemellaggio Bayreuth
3	FAI Giornate di autunno e primavera
4	A scuola di volontariato
5	Magazzini del mondo



## L'OFFERTA FORMATIVA

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

PTOF 2022 - 2025

6	Centro Sportivo Scolastico
7	Educazione alla salute : celiachia, progetto muoviamoci, bevi la vita, la cucina della felicità, sapere coop, sale quanto basta
8	Agrichef
9	Progetto orientamento con Progetto specifico per scuola sec. Primo grado Sarzana
10	Progetto magazzino
11	Green game
12	Cooking quiz

14 LIBERA



## Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

### ● LABORATORI DIDATTICI-INNOVATIVI PER L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

• Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

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



Obiettivi economici

• Conoscere il sistema dell'economia circolare

• Acquisire competenze green



### Risultati attesi

---

Promuovere la realizzazione di ambienti laboratoriali per la transizione ecologica

### Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- 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

### Informazioni

---

#### **Descrizione attività**

L'Istituto, vincitore del PON green per laboratori didattici-innovativi per l'alimentazione sostenibile, ha progettato la loro realizzazione negli spazi interni ed esterni di pertinenza.

#### **Destinatari**

- Studenti



### Tempistica

- Triennale

### Tipologia finanziamento

- Fondi PON

## ● SOSTENIBILITA', TURISMO RISTORAZIONE E AGENDA 2030

---

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



#### Obiettivi ambientali

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

- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico

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



#### Obiettivi economici

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico

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

- Acquisire competenze green

## Risultati attesi

La transizione ecologica e culturale è un percorso civico verso un nuovo modello abitativo. Significa <<Andare verso>> un nuovo modello di società con nuovi stili di vita in cui l'attività antropica sia in equilibrio con la natura.

La scuola ha il compito di accompagnare la società in questo percorso e dovrà riuscire a diffondere velocemente un nuovo stile di vita, un nuovo modello di società che non prevede lo scarto né l'usa e getta.

Dovrà essere in grado di fornire strumenti culturali alle nuove generazioni per comprendere



i nuovi paradigmi lavorativi e i nuovi contesti sociali. I giovani dovranno imparare a ragionare in termini di intero ciclo di vita, di processi rigenerativi, di pensiero non solo critico ma anche sistemico e di lungo termine.

Bisogna insegnare ai giovani ad abitare il mondo in modo nuovo nella consapevolezza che un mondo nuovo non c'è.

Comprendere che esistono nuovi modelli di sviluppo che possono azzerare i conflitti tra le generazioni.

## Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

## Collegamento con la progettualità della scuola

---

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

## Informazioni

---

## Descrizione attività



### Destinatari

- Studenti

### Tempistica

- Triennale

### Tipologia finanziamento

- Fondi PON
- Fondo per il funzionamento  
dell'istituzione scolastica
- ALTRO



## Attività previste in relazione al PNSD

### PNSD

---

#### Ambito 1. Strumenti

#### Attività

Titolo attività: AMBIENTI INNOVATIVI  
PER L'APPRENDIMENTO  
SPAZI E AMBIENTI PER  
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

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

L'Istituto intende continuare a migliorare l'uso delle metodologie didattiche innovative.

Sono stati realizzati di recente spazi laboratoriali destinati all'indirizzo di Accoglienza turistica, in precedenza non presenti. Inoltre è stata potenziata la dotazione informatica e realizzato ex novo un piccolo laboratorio grafico e fotografico. In molti ambienti (aule e laboratori) sono state inserite Digital Boards. Ogni aula è stata dotata di un pc portatile collegato alla rete.



## Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

"G. CASINI" - SPRH010006

"CASINI" C.SO SERALE - SPRH01050G

### Criteri di valutazione comuni

La valutazione dell'apprendimento degli alunni è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente" come riconosce il Regolamento di coordinamento delle norme vigenti per la valutazione (DPR 122 del 22 giugno 2009) e come ribadisce la Circolare Ministeriale 94 del 18 ottobre 2011.

La valutazione del processo insegnamento-apprendimento si propone di:

- individuare i livelli di apprendimento degli studenti in relazione agli obiettivi e alle finalità disciplinari fissate dalla programmazione;
- evidenziare carenze e aree di difficoltà che richiedono interventi di rinforzo;
- verificare e migliorare in itinere il processo di insegnamento-apprendimento;
- attivare capacità di autovalutazione da parte degli studenti e orientare a scelte autonome e consapevoli;
- far emergere potenzialità e attitudini da coltivare.

In tutte le discipline, anche in quelle che prevedono la sola valutazione orale o pratica, si può fare ricorso a diverse tipologie di verifica scritta ed orale, volte ad evidenziare i livelli di profitto e ad avviare gli studenti ad una più oggettiva valutazione dello studio personale. Le tipologie delle verifiche adottate, i relativi parametri di valutazione e il peso di ciascuna tipologia di verifica sono dettagliatamente esplicitate nella programmazione dei singoli docenti nell'ambito dei dipartimenti e dalle griglie di valutazione.

Si allega protocollo di valutazione completo

**Allegato:**



DEF Protocollo valutazione degli apprendimenti.pdf

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

L'insegnamento è disciplinato dalla normativa vigente e integrato con la partecipazione a progetti che possono prevedere anche il contributo di enti esterni e ad esperienze extra-scolastiche.

La normativa prevede che il voto di educazione civica concorra all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte all'attribuzione del credito scolastico.

Secondo i criteri di seguito elencati, ogni docente coinvolto nell'insegnamento formula una sua proposta di valutazione numerica che comunica al coordinatore di educazione civica nominato dal Dirigente Scolastico in seno alla classe. Il Consiglio di classe esprime quindi una valutazione quadrimestrale che scaturisce, oltre che dalla media pesata dei voti attribuiti dai docenti, in cui il peso è dato dal numero di ore a disposizione per lo svolgimento dell'attività, anche dall'impegno manifestato durante le lezioni e/o nello svolgimento di progetti o attività extracurricolari previste dal Curricolo, tenendo conto della disponibilità all'ascolto, all'interazione, all'apporto personale per la realizzazione del lavoro.

Sono individuati quattro livelli: iniziale, base, intermedio, avanzato:

**LIVELLO INIZIALE (Voto 4/5)** Lo studente conosce in modo parziale e frammentario i nuclei tematici che sono a fondamento dell'ambito trattato. Nell'inquadramento e nell'analisi delle problematiche proposte formula soluzioni parziali e non sempre corrette. Non è in grado di cogliere la complessità dei problemi morali, ambientali, economici e sociali legati alle proposte didattiche.

**LIVELLO BASE (Voto 6)** Lo studente evidenzia una padronanza essenziale dei nuclei tematici che sono a fondamento dell'ambito trattato. Affronta le problematiche proposte inquadrandone gli aspetti fondamentali e pervenendo, se guidato, a soluzioni pertinenti. È in grado di cogliere negli aspetti essenziali la complessità dei problemi morali, ambientali, economici e sociali legati alle proposte didattiche per poter formulare semplici riflessioni personali.

**LIVELLO INTERMEDIO (Voto 7/8)** Lo studente evidenzia una consapevole padronanza dei nuclei tematici propri dell'ambito trattato. Affronta le problematiche proposte in modo corretto, individuando soluzioni pertinenti. È in grado di cogliere la complessità dei problemi morali, ambientali, economici e sociali legati alle proposte didattiche per poter formulare riflessioni personali ben argomentate.

**LIVELLO AVANZATO (Voto 9/10)** Lo studente mostra di aver acquisito una piena comprensione dei



nuclei tematici propri dell'ambito trattato. Affronta le problematiche proposte in modo consapevole ed autonomo, individuando soluzioni articolate, complesse ed esaustive. Analizza in modo personale problemi morali, ambientali, economici e sociali legati alle proposte didattiche, formulando riflessioni personali ben argomentate su tematiche legate all'attualità e alla convivenza sociale.

## Criteri di valutazione del comportamento

Si allega griglia

### **Allegato:**

Criteri di valutazione del comportamento.pdf

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

Il D.P.R. 275/1999 art. 4 c. 4 stabilisce che le istituzioni scolastiche, nella loro autonomia, individuano le modalità e i criteri di valutazione degli alunni nel rispetto della normativa nazionale ed i criteri per la valutazione periodica dei risultati conseguiti dalle istituzioni scolastiche rispetto agli obiettivi prefissati.

Il D.P.R. 122 del 22/06/2009, art. 4 cc. 5 e 6, stabilisce:

«5. Sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi e, ai sensi dell'articolo 193, comma 1, secondo periodo, del testo unico di cui al decreto legislativo n. 297 del 1994, una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. La valutazione finale degli apprendimenti e del comportamento dell'alunno è riferita a ciascun anno scolastico.

6. Nello scrutinio finale il consiglio di classe sospende il giudizio degli alunni che non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline, senza riportare immediatamente un giudizio di non promozione. A conclusione dello scrutinio, l'esito relativo a tutte le discipline è comunicato alle famiglie. A conclusione degli interventi didattici programmati per il recupero delle carenze rilevate, il consiglio di classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, previo accertamento del recupero delle carenze formative da effettuarsi entro la fine del medesimo anno scolastico e comunque non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, procede alla verifica dei risultati



conseguiti dall'alunno e alla formulazione del giudizio finale che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione alla frequenza della classe successiva e l'attribuzione del credito scolastico». Sono ammessi alla classe successiva gli studenti che abbiano conseguito nello scrutinio finale un voto non inferiore a sei decimi in comportamento ed in tutte le discipline.

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

E' ammesso all'Esame di Stato lo studente che:

1. ha frequentato per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;
2. non ha riportato una valutazione inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. ( salvo diverse indicazioni da parte del MIM)

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

Si allega griglia e criteri

### **Allegato:**

Criteria attribuzione credito scolastico.pdf



## Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

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

---

L'istituto si propone la piena attuazione del diritto all'inclusione e all'istruzione per tutta la popolazione studentesca e ancor più in quei casi delicati in cui, per diversi fattori, i giovani si vengono a trovare in una potenziale condizione di rischio di emarginazione.

L'inclusione, innanzitutto, e l'istruzione come conseguenza, saranno perseguiti attraverso l'individualizzazione di percorsi pedagogico - metodologici scaturiti dall'analisi dei contesti sociali, emotivi e cognitivi di ogni singolo allievo. Se questo è vero per tutti gli alunni del sistema scuola, lo è ancor di più per i giovani con bisogni educativi speciali. L'intento finale è quello di offrire opportunità di inserimento e integrazione sia in ambiente scolastico sia nel tessuto sociale di appartenenza, di cui anche la scuola fa parte, con possibilità di creare condizioni favorevoli tali da stimolare ad una maggiore autonomia nel vivere quotidiano comprendente anche la possibilità di integrazione in una sfera lavorativa.

L'ambiente scolastico, nelle sue varie componenti, ricco di apporti differenti, con l'intento di offrire pari opportunità a tutta la popolazione studentesca, si organizza per gestire molteplici contesti, tra i quali son compresi quelli di giovani in situazione di disabilità.

Con un approccio sistemico, che coinvolge tutte le risorse in senso lato, la Scuola si prefigge le finalità su esposte attraverso una struttura organizzativa che comprende anche personale specializzato, spazi e ambienti, strutture e metodi diversificati atti ad affrontare diverse problematiche, valorizzando le differenze come arricchimento personale e sociale.

Nella scuola operano docenti di ruolo che hanno conseguito la specializzazione per il sostegno e sono in possesso di conoscenze pedagogico-metodologiche specifiche. Tutto il personale dell'istituto è disponibile e partecipa all'inclusione.

La Provincia, inoltre, si fa carico di mettere a disposizione personale specializzato nell'autonomia personale nei casi più specifici.

Dal punto di vista metodologico, i diversi percorsi vengono proposti e organizzati dall'insegnante specializzato che, sentito il parere dell'équipe psico-socio-pedagogica, li realizza in concerto con i componenti del Consiglio di Classe.



Ogni percorso didattico è strutturato sulla base dei bisogni dei singoli allievi e può prevedere, a seconda delle esigenze, il coinvolgimento di altre figure professionali.

La Scuola prevede, per gli studenti con bisogni educativi speciali, la compilazione di un Piano Educativo Individualizzato (PEI) per l'inclusione degli studenti con disabilità, stilato dal Consiglio di Classe e periodicamente rivalutato e aggiornato, e un Piano Didattico Personalizzato per gli alunni con DSA, disturbi evolutivi specifici, in situazione di svantaggio socio-economico o comportamentale e relazionale. Anche il PDP è redatto all'inizio dell'anno scolastico dal C.d.C, che valuta periodicamente il raggiungimento degli obiettivi previsti per l'alunno. Il C.d.C, ogni qualvolta è necessario, aggiorna o rimodula il PDP.

Ulteriori piani di intervento sono predisposti sulla base delle risorse presenti nella scuola.

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

---

Dirigente scolastico  
Docenti curricolari  
Docenti di sostegno  
Famiglie  
Studenti

## Definizione dei progetti individuali

---

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

Nella prima fase dell'anno scolastico viene convocato uno o più GLO (Gruppo di Lavoro Operativo



per l'Inclusione che ha il compito di occuparsi degli interessi e dei bisogni di ogni alunno con un'accertata condizione di disabilità) in cui si procede all'elaborazione del PEI. Il PEI è un documento redatto con la collaborazione del Consiglio di Classe allargato alla componente medica (neuropsichiatra infantile), alla famiglia e a tutti coloro che concorrono al processo educativo dell'allievo (educatori, assistenti all'autonomia, assistenti sociali) riuniti nel GLO. In questa fase il docente di sostegno cura i rapporti con le componenti esterne che partecipano all'elaborazione del documento. La stessa procedura viene seguita dal Consiglio di Classe per l'elaborazione del Piano Educativo Personalizzato (PDP) per gli allievi con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA). Ulteriori piani di intervento sono predisposti sulla base delle risorse presenti nella scuola (sportello d'ascolto).

## Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Il PEI è elaborato e approvato dal GLO (Gruppo operativo per l'inclusione), che è composto dal Consiglio di Classe ed è presieduto dalla Dirigente scolastica. Ne fanno naturalmente parte i docenti di sostegno. Partecipano al GLO: i genitori dell'alunno con disabilità o chi ne esercita la responsabilità genitoriale; figure professionali esterne alla scuola (assistente all'autonomia e alla comunicazione); una figura socio-sanitaria che segue l'alunno appartenente all'ASL di residenza dell'alunno o dell'ASL nel cui distretto si trova la scuola; gli studenti e le studentesse nel rispetto del principio di autodeterminazione; eventualmente può partecipare solo a titolo consultivo e non decisionale un esperto autorizzato dalla dirigente scolastica su richiesta della famiglia.

## Modalità di coinvolgimento delle famiglie

---

### Ruolo della famiglia

Modalità di coinvolgimento delle famiglie La famiglia è in costante rapporto con l'insegnante di sostegno ed è regolarmente invitata a partecipare a tutte le attività collegiali inerenti al percorso formativo dell'alunno. I docenti di sostegno e quelli curricolari curano le modalità dei rapporti scuola-famiglia, compiendo azioni di informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva; coinvolgendo le famiglie nei progetti di inclusione e in attività di promozione della comunità educante.



## Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva

## Risorse professionali interne coinvolte

---

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

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

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e  
simili)

Rapporti con famiglie

Assistente Educativo  
Culturale (AEC)

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistenti alla  
comunicazione

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

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

## Rapporti con soggetti esterni

---



Unità di valutazione multidisciplinare	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	Progetti integrati a livello di singola scuola
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 privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati

## Valutazione, continuità e orientamento

---

### Criteri e modalità per la valutazione

I criteri e le modalità per la valutazione degli allievi diversamente abili sono definiti ed esplicitati nei PEI e calibrati sul singolo alunno, a seconda delle necessità. Per gli allievi con DSA vengono esplicitate nei Piani Didattici Personalizzati le modalità di valutazione opportunità calibrate al disturbo specifico certificato.

### Continuità e strategie di orientamento formativo e



## laborativo

Per l'orientamento in ingresso, la scuola si attiva per promuovere la continuità con le scuole di provenienza dei singoli allievi, mediante incontri che si svolgono prima dell'inizio dell'anno scolastico; gli incontri sono finalizzati alla presentazione, da parte dei docenti della scuola secondaria di primo grado, degli allievi che fanno il loro ingresso nella nuova scuola. L'intento è quello di facilitarne l'inserimento e il processo di inclusione nel suo insieme.

## Approfondimento

---

Il servizio e i numeri dell'Istruzione domiciliare

Il servizio di istruzione domiciliare può essere destinato a studenti di ogni ordine e grado sottoposti a terapie domiciliari che ne impediscono la frequenza della scuola per un periodo di tempo non inferiore a trenta giorni, anche non continuativi.

Il nuovo Portale Nazionale per la Scuola in ospedale

Il Portale nazionale per la scuola in ospedale e l'istruzione domiciliare è uno strumento indispensabile per fornire alle famiglie degli alunni ricoverati, in ospedale o a domicilio, tutte le informazioni sul servizio scolastico. Sostiene l'impegno dei docenti con l'uso delle tecnologie. Consente, inoltre, alle scuole di realizzare le migliori strategie inclusive, anche attraverso un collegamento puntuale degli alunni con le classi di appartenenza. È un archivio di materiali, di documenti e delle esperienze più significative. Il portale è raggiungibile al link <https://scuolainospedale.miur.gov.it/sio/>

Il Registro elettronico per la scuola in ospedale

Nel corso dell'anno 2020 il Ministero dell'istruzione ha sviluppato il registro elettronico per la scuola in ospedale e l'istruzione domiciliare (RESO) che consente di documentare le attività didattiche e formative che si svolgono per la scuola in ospedale e l'istruzione domiciliare (maggiori informazioni disponibili sul Portale nazionale per la scuola in ospedale). L'applicativo RESO, integrato nel SIDI, è in esercizio - in via sperimentale e non obbligatoria - a partire dal 27 aprile 2020 per tutte le scuole



polo. Dall'anno scolastico 2020/21, è disponibile in via ordinaria (sempre a carattere non obbligatorio) per tutte le scuole. Per favorire l'utilizzo di RESO sono state svolte attività di formazione on line per i referenti regionali, i dirigenti scolastici e i docenti ospedalieri. L'accesso a RESO si effettua al link <https://scuolainospedale.miur.gov.it/sio/registro/> con le credenziali SIDI.

SI ALLEGA PROGETTO

PROTOCOLLO DI ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI

Il protocollo di accoglienza di alunni non italofofoni è un documento che fornisce, nelle scuole che se ne dotano, le indicazioni operative contenute nella normativa vigente in materia di minori non italofofoni.

La normativa

- D.lgs. 286 del 1998 sull'iscrizione dei minori stranieri;
- DPR 394 del 1999 Viste le Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri (2014);
- Indicazioni Nazionali per il Curricolo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione (2012) che sostiene un modello interculturale di scuola;
- 'Diversi da chi' trasmesso con nota MIUR 9.9.2015 Prot. n. 5535 in cui si comunicano le dieci raccomandazioni operative per l'integrazione degli alunni neoarrivati in Italia.

## **Allegato:**

MODELLO P\_progetto istruzione domiciliare\_CASINI.pdf



## Aspetti generali

STRUTTURA ORGANIZZATIVA DELL' ISTITUTO E DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

A.S. 2023-2024

DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott.ssa Sara Cecchini

DIRIGENTE SCOLASTICA	Assicura la gestione dell'Istituto, ne ha la legale rappresentanza ed è responsabile dell'utilizzo di risorse finanziarie e strumentali, nonché dei risultati del servizio. Nel rispetto delle competenze degli organi di gestione spettano al Dirigente autonomi poteri di direzione, di coordinamento e di valorizzazione delle risorse. Organizza l'attività secondo criteri di efficienza e di efficacia ed è titolare delle relazioni sindacali.
----------------------	---

DIRETTORE SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI: Dott.ssa Isabella Falzone

DIRETTRICE SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI	<ul style="list-style-type: none"><li>· Sovrintende ai servizi generali amministrativo □ contabili e al personale amministrativo curando l'organizzazione, il coordinamento e la promozione delle attività nonch� conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti dal Dirigente Scolastico;</li><li>· ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione e nell'esecuzione delle attività amministrative □ contabile;</li><li>· predispone le delibere del Consiglio d'Istituto e le determinazioni del Dirigente Scolastico;</li><li>· provvede, nel rispetto delle competenze degli organi di gestione dell'Istituto, all'esecuzione delle delibere degli organi collegiali aventi carattere esclusivamente contabile;</li></ul>
---	---

### STAFF DI DIRIGENZA

Lo staff di dirigenza è composto da:

1. Il Dirigente Scolastico
2. Il Direttore servizi generali ed amministrativi
3. I Collaboratori del Dirigente scolastico
4. I docenti titolari di Funzione Strumentale al PTOF



STAFF DI DIRIGENZA	Lo Staff affianca il Dirigente Scolastico nell'organizzazione e nella gestione dell'Istituto; in particolare si occupa del funzionamento dei servizi e apporta gli opportuni miglioramenti sulla base delle informazioni ricevute dalle varie componenti (Dirigente Scolastico, docenti, studenti, famiglie, personale ATA).
--------------------	--

COLLABORATORI DEL DIRIGENTE

	<p>Svolge compiti di supporto nell'organizzazione, programmazione, coordinamento e valutazione delle attività del Comprensivo e attività di insegnamento in classe per il potenziamento dell'inclusione scolastica, dei bisogni educativi speciali e l'attuazione di interventi per il contenimento della dispersione scolastica.</p> <p>Il docente primo collaboratore sostituisce il Dirigente scolastico in caso di assenza o impedimento, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi collegiali, redigendo atti, firmando corrispondenti rapporti con l'esterno. Garantisce la presenza in Istituto, secondo l'orario stabilito, per lo svolgimento dell'attività didattica e di coordinamento, assicura la gestione della sede, controlla le note di presenza e riferisce al dirigente sul suo andamento.</p> <p>Inoltre:</p>
COLLABORATORE DEL DIRIGENTE  Prof.ssa Elisabetta Malaspina	<ul style="list-style-type: none"><li>· Collabora con il Dirigente scolastico per la formulazione dell'ordine del giorno del Collegio dei Docenti e delle presenze durante le sedute;</li><li>· Svolge la funzione di segretario verbalizzante delle riunioni del Collegio dei Docenti, in qualità di docente secondo collaboratore;</li><li>· Collabora nella predisposizione delle circolari e ordini di servizio;</li><li>· Coordina l'organizzazione della scuola (comprese le sostituzioni dei docenti assenti) e si occupa di tutto ciò che è preposto alla sicurezza;</li><li>· Collabora con il Dirigente scolastico per questioni relative a sicurezza e tutela della salute;</li><li>· Partecipa alle riunioni di coordinamento indette dal Dirigente scolastico;</li><li>· Collabora nella predisposizione del RAV e del Piano di Miglioramento;</li><li>· Cura i rapporti e la comunicazione con le famiglie;</li><li>· Partecipa, su delega del Dirigente scolastico, a riunioni presso gli Uffici scolastici per la</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>· Collabora alla predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali;</li></ul> <p>Svolge altre mansioni con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Vigilanza e controllo della disciplina;</li><li>· Organizzazione interna;</li><li>· Gestione dell'orario scolastico;</li><li>· Uso delle aule e dei laboratori;</li><li>· Controllo dei materiali inerenti la didattica: verbali, calendari, circolari;</li><li>· Proposte e documentazione di metodologie didattiche;</li><li>· Compiti connessi allo svolgimento dell'incarico di Animatore digitale, di Referente per il cyberbullismo;</li></ul>
<p>SECONDO COLLABORATORE DEL DIRIGENTE Prof.ssa Erika Mazzoni</p>	<p>Il docente secondo collaboratore sostituisce il Dirigente scolastico in caso di assenza o di impedimento. Il Collaboratore risulti a sua volta assente o con impedimento, esercitandone tutte le funzioni del Collegio dei Docenti, redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno. Il Collaboratore, secondo l'orario stabilito, per il regolare funzionamento dell'attività didattica, controlla le necessità strutturali e didattiche, riferisce al dirigente sul suo andamento.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Collabora con il Dirigente scolastico per la formulazione dell'ordine del giorno del Collegio dei Docenti e delle presenze durante le sedute;</li><li>· Svolge la funzione di segretario verbalizzante delle riunioni del Collegio dei Docenti;</li><li>· Collabora nella predisposizione delle circolari e ordini di servizio;</li><li>· Partecipa alle riunioni di coordinamento indette dal Dirigente scolastico;</li><li>· Coordina l'organizzazione della scuola (comprese le sostituzioni dei docenti assenti) in qualità di secondo collaboratore;</li><li>· Cura i rapporti e la comunicazione con le famiglie;</li><li>· Partecipa, su delega del Dirigente scolastico, a riunioni presso gli Uffici scolastici per</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>· Collabora alla predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali;</li></ul> <p>Svolge altre mansioni con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Gestione e adeguamento secondo la vigente normativa del sito web della scuola;</li><li>· Coordinamento e accompagnamento dei docenti e della segreteria nell' utilizzo del collaboratore con la docente Funzione strumentale per le Tecnologie informatiche;</li><li>· Partecipazione al Team per l'innovazione digitale</li><li>· Supporto e consulenza al dirigente in merito all' applicazione della normativa sulla s</li><li>· Vigilanza e controllo della disciplina;</li><li>· Organizzazione interna;</li><li>· Controllo dei materiali inerenti la didattica: verbali, calendari, circolari.</li></ul>
--	--

b) AREA ORGANIZZAZIONE E GESTIONE OFFERTA FORMATIVA

REFERENTI

COORDINAMENTO DIPARTIMENTO AREA LINGUISTICA  Prof.ssa Oretta Meneghini	coordina i docenti delle lingue straniere negli aspetti di progettazione e valutazi
COORDINAMENTO DIPARTIMENTO: AREA PROFESSIONALE  Prof.ssa Adriana De Col	coordina i docenti dell'area professionale negli aspetti di progettazione e valuta
COORDINAMENTO DIPARTIMENTO AREA MATEMATICO-SCIENTIFICA  Prof.ssa Carla Carlucci	coordina i docenti di matematica negli aspetti di progettazione e valutazione de



<p>COORDINATORE CORSO SERALE</p> <p>Prof. Roberto Lauriana</p>	<p>Sostituisce il Dirigente scolastico in caso di assenza anche del Collaboratore Vicario scolastico ed il Collaboratore Vicario per problemi riguardanti la gestione organizzativa dei corsi.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Partecipa alle riunioni di coordinamento indette dal Dirigente scolastico.</li><li>· Organizza e definisce il calendario e l'o.d.g. dei Consigli di classe e ne verifica l'andamento.</li><li>· Provvede al controllo dei verbali dei Consigli di classe.</li><li>· Provvede al controllo delle relazioni dei docenti, delle programmazioni in coerenza rispetto agli obiettivi didattici dell'Istituto.</li><li>· Collabora nella predisposizione di circolari ed ordini di servizio.</li><li>· Collabora con il Collaboratore Vicario al coordinamento della partecipazione a contest, gare nazionali.</li><li>· Fornisce ai docenti documentazione e materiale vario inerente la gestione dei corsi.</li><li>· Collabora alla predisposizione dei calendari per i corsi di recupero.</li><li>· Svolge inoltre altre mansioni su specifica delega del Dirigente scolastico, come la sorveglianza e controllo della disciplina; organizzazione interna della scuola, gestione dei laboratori; proposte sull'organizzazione dei corsi di ordinamento: classi, insediamenti; materiali inerenti la didattica: verbali, calendari, circolari; proposte di metodologie didattiche; esterne e raccolta di documentazioni.</li></ul>
<p>REFERENTE BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI E DSA</p> <p>Prof.ssa Francesca Cucè</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Partecipazione incontri della rete BES/DSA</li><li>· Consulenza ai docenti della scuola relativa alla gestione di alunni con BES/DSA</li><li>· Consulenza a genitori di alunni con BES/DSA</li><li>· Coordinamento iniziative per la prevenzione, individuazione, gestione alunni con BES/DSA</li><li>· Predisposizione di materiali e protocolli operativi per alunni con BES/DSA</li><li>· Coordinamento eventuale commissione e redazione protocolli</li></ul>



ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI, ALUNNI ADOTTATI, PARI OPPORTUNITA' Prof.ssa Martina Puca	<ul style="list-style-type: none"><li>· Predisposizione di materiali e protocolli operativi e supporto</li><li>· Coordinamento eventuale commissioni</li><li>· Individuazione e organizzazione di iniziative</li></ul>
REFERENTE BULLISMO E CYBERBULLISMO ED ED. CIVICA - DIDATTICA DELLA STORIA E SHOA Prof.ssa Graziella Molara	<ul style="list-style-type: none"><li>· Predisposizione piano per la prevenzione del bullismo e del cyberbullismo</li><li>· Realizzazione di iniziative per le scuole secondarie per la prevenzione del bullismo</li><li>· Raccolta e diffusione di buone pratiche per la prevenzione del bullismo e cyberbullismo</li><li>· Gestisce l'attività legata alle iniziative e alla didattica della storia, anche con r</li></ul>
REFERENTE ED. FINANZIARIA Prof.ssa Sonia Mazzi	<ul style="list-style-type: none"><li>· Individua e propone iniziative di educazione finanziaria</li><li>· Tiene rapporti con gli organismi professionali</li></ul>
REFERENTE EDUCAZIONE ALLA SALUTE E ALL'ALIMENTAZIONE Prof.ssa Silvia Molinu	<ul style="list-style-type: none"><li>· Promozione/coordinamento di interventi e iniziative per il benessere degli alunni, anche in relazione alla cultura dell'alimentazione.</li></ul>
REFERENTE INVALSI Prof. Fabio Cortese	<ul style="list-style-type: none"><li>· Organizzare la somministrazione e la correzione delle prove INVALSI per il co</li><li>· Valutare i risultati complessivi delle prove ai fini del miglioramento della dida</li></ul>
REFERENTE ATTIVITA' SPORTIVE Prof.ssa Patrizia Matteini	<ul style="list-style-type: none"><li>· Curare l'organizzazione e il coordinamento di tutte le attività sportive e moto</li><li>· Calendarizzare l'utilizzo della palestra e degli spazi scolastici per le attività m</li><li>· Organizzare eventi sportivi anche in collaborazione con associazioni, società</li><li>· Organizzare la pratica sportiva utilizzando le apposite risorse finanziarie e co</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>ai Giochi sportivi studenteschi;</li><li>· Collaborare con gli uffici di segreteria per gli adempimenti amministrativi pre</li><li>· Partecipare alle conferenze di servizio, documentare e rendicontare tutte le a</li></ul>
ADDETTO STAMPA Prof. Luigi Manzo	<ul style="list-style-type: none"><li>· Predisporre comunicati finalizzati alla pubblicazione sulla carta stampata e su</li><li>rilievo dell'istituto</li></ul>
REFERENTI ORARIO Prof,ssa Carla Carlucci Prof.ssa Erika Mazzoni	<ul style="list-style-type: none"><li>· Elaborazione orario settimanale e gestione delle attività collegate</li></ul>
ANIMATORE DIGITALE Prof. Roberto Bertolotti	<ul style="list-style-type: none"><li>· FORMAZIONE INTERNA: stimolare la formazione interna alla scuola negli am</li><li>l'organizzazione di laboratori formativi, favorendo l'animazione e la partecipazio</li><li>scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso</li><li>· COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITA' SCOLASTICA: favorire la partecipazione</li><li>degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate,</li><li>attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, p</li><li>cultura digitale condivisa;</li><li>· CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE: individuare soluzioni metodologiche</li><li>diffondere all'interno degli ambienti della scuola coerenti con l'analisi dei fabbis</li><li>in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.</li></ul>

COMMISSIONI

EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' Prof. Gennaro Liparulo	<ul style="list-style-type: none"><li>· contribuire alla promozione e condivisione dei valori, dei principi e delle finalità</li><li>di comportamenti delle regole della convivenza civile secondo le specifiche dell'educa</li></ul>
--	---



<p>HACCP</p> <p><u>Prof.ssa Silvia Molinu</u></p> <p>Prof. Carmelo Russello (membro)</p> <p>Prof. Mario Vangeli (membro)</p> <p>Alessandro Bettarelli (membro)</p>	<p>Approva il piano, le procedure operative e la modulistica ad esso allegata.</p> <p>Gestisce le non conformità.</p> <p>Referente per l'applicazione delle procedure descritte nel piano HACCP.</p> <p>Distribuisce la modulistica aggiornata.</p> <p>Coordina le verifiche periodiche.</p> <p><u>Membri del Gruppo di Lavoro HACCP :</u></p> <p>Realizzano la stesura e compilazione del piano HACCP.</p> <p>Controllano la corretta compilazione della modulistica e la archiviano.</p>
<p>PROGETTAZIONE EUROPEA</p> <p>Prof.ssa Laura Massariolo</p>	<p>Curano la progettazione europea individuando iniziative di collaborazione</p> <p>Predispongono la documentazione e i progetti di interesse</p> <p>Si occupano di organizzare le attività di progettazione e attuazione dei percorsi</p> <p>Relazionano sulle attività svolte</p>
<p>SUPPORTO DIDATTICO</p> <p>Prof.ssa Carmela Drago</p> <p>Prof. Andrè Manca</p> <p>Prof.ssa Alessia Massari</p> <p>Prof.ssa Martina Puca</p>	<p>Predispongono la documentazione educativa di riferimento</p> <p>Offrono supporto alla segreteria e ai docenti in materia didattica</p> <p>Favoriscono e ottimizzano il lavoro correlato all'attività didattica</p> <p>Predispongono le attività legate agli esami integrativi e di riparazione</p>
<p>TEAM INNOVAZIONE DIGITALE</p> <p>Prof.ssa Elisabetta Malaspina</p>	<p>Ha la funzione di supportare e accompagnare l'innovazione didattica nelle istituzioni dell'Animatore digitale</p>



Prof. Luigi Manzo Prof.ssa Laura Massariolo Prof.ssa Erika Mazzoni Sig. Carmine Contese	
RIFORMA PROFESSIONALI Prof.ssa Monica Acito Prof. Alessandro Bettarelli Prof. Cristian Biagioni Prof.ssa Adriana De Col Prof.ssa Marta Scattina	<ul style="list-style-type: none"><li>· Predisporre la documentazione relativa all'attuazione della riforma</li><li>· Collabora con le funzioni strumentali per le attività correlate alla riforma</li><li>· Predisporre i quadri orario e la personalizzazione degli apprendimenti</li><li>· Predisporre la documentazione funzionale al lavoro del consiglio di classe in me</li></ul>
COMMISSIONE ELETTORALE Prof.ssa Ornella Corazzari Prof.ssa Chiara Guida	<p>La sua composizione e i suoi compiti sono definiti dall'Art. 24 e seguenti dell'Ordinanza 215 "Elezione degli organi collegiali a livello di circolo-istituto"</p> <p>La Commissione elettorale d'Istituto ha il compito di procedere ai seguenti principali a</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Scelta del proprio presidente;</li><li>· Acquisizione dell'elenco generale del personale in servizio, distinto per compon</li><li>· dirigente scolastico;</li><li>· Formazione degli elenchi degli elettori;</li><li>· Esame di eventuali ricorsi contro l'erronea compilazione degli elenchi;</li><li>· Affissione delle liste degli elettori nei locali del seggio;</li><li>· Definizione dei seggi con l'attribuzione dei relativi elettori;</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>· Rilascio delle dichiarazioni attestanti la qualità di elettore in possesso del diritto per la componente a cui la lista si riferisce;</li><li>· Acquisizione del materiale necessario allo svolgimento delle elezioni fornito dal</li><li>· Nomina del presidente di seggio;</li><li>· Organizzazione e gestione delle operazioni di scrutinio;</li><li>· Raccolta dei dati elettorali parziali dei seggi e riepilogo dei risultati elettorali in r scolastica;</li><li>· Redazione del verbale e delle tabelle riassuntive dei risultati;</li><li>· Comunicazione dei risultati;</li><li>· Deposito del verbale con le tabelle riassuntive e di tutto il materiale elettorale p dell'istituzione scolastica per la debita conservazione.</li></ul>
<p>NUCLEO INTERNO DI VALUTAZIONE</p> <p>Prof. Roberto Bertolotti</p> <p>Prof. Fabio Cortese</p> <p>Prof. Stefano Ferrarini</p> <p>Prof.ssa Serena Maggiani</p> <p>Prof.ssa Elisabetta Malaspina</p> <p>Prof. Andrè Manca</p> <p>Prof.ssa Erika Mazzoni</p> <p>Prof.ssa Gaia Moschetti</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Elaborare il Piano di Miglioramento</li><li>· Valuta il raggiungimento degli obiettivi previsti dal Piano triennale dell'offerta fo predisposto nel Piano di miglioramento, con particolare riferimento ai processi e ai ris educativo e formativo, al fine di progettare le azioni di miglioramento della qualità de</li><li>· Curano la documentazione educativa e la programmazione delle attività in coer</li></ul>



<p>COMITATO DI VALUTAZIONE</p> <p>Prof.ssa Serena Maggiani</p> <p>Prof.ssa Paola Pareto</p> <p>Prof.ssa Carmela Perna</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Il comitato, integrato dal docente tutor, esprime, al dirigente scolastico, il proprio parere sul periodo di formazione e di prova per il personale docente.</li><li>· Valuta il servizio prestato nell'ultimo triennio dei docenti, su richiesta dell'interessato al dirigente scolastico;</li><li>· Esprime giudizio, su richiesta del docente interessato, per la sua riabilitazione, sulla richiesta al dirigente scolastico. La richiesta può essere presentata dopo due anni dalla data dell'adozione della sanzione disciplinare, a condizione che il dipendente, abbia mantenuto condotta meritoria.</li></ul>
---	--

#### FUNZIONI STRUMENTALI

<p>INCLUSIONE DISABILITÀ</p> <p>Prof.ssa Gaia Moschetti</p> <p>Prof.ssa Nicole Passani</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coordinamento di tutto il Personale assegnato all'Istituto (Docenti, Assistenti Personali, ecc.) per il sostegno/assistenza alunni disabili</li><li>2. Supporto ai docenti nello svolgimento delle seguenti attività:<ul style="list-style-type: none"><li>· Predisposizione PEI</li><li>· Incontri Scuola ASL</li><li>· Richieste e rinnovi certificazioni</li><li>· Attivazione di procedure per la conoscenza di alunni disabili in entrata nelle scuole precedentemente frequentata, con la scuola dell'infanzia, ecc.)</li><li>· Predisposizione Modelli per richiesta sostegno e Assistenti Personali</li><li>· Proposte ripartizione sostegni</li><li>· Coordinamento commissione</li></ul></li></ol>
<p>ORIENTAMENTO</p> <p>Prof. Alessio Barli (entrata)</p> <p>Prof. Cristian Biagioni</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Predisporre materiali informativi per l'orientamento in entrata</li><li>· Organizza incontri con gli studenti presso le scuole Secondarie di 1° grado</li><li>· Organizza iniziative di "Scuola-aperta", (Open Day)</li><li>· Organizza la giornata di presentazione della scuola (EXPO)</li></ul>



<p>(uscita)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantiene i contatti con Enti e Istituzioni del Territorio</li><li>• Coordina la commissione orientamento</li><li>• Coordina gli stages presso l'Istituto</li><li>• Coordina i laboratori presso le scuole medie.</li><li>• Organizza incontri per orientamento in uscita con le Università e il mondo del lavoro</li><li>• Monitora il raggiungimento degli obiettivi delle singole attività</li><li>• Partecipa alle riunioni di lavoro del gruppo delle FS e dello Staff di Dirigenza</li></ul>
<p>PCTO</p> <p>Prof. Gilberto De Benedetto</p> <p>Prof. Stefano Ferrarini</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individua Aziende ed Enti all'interno dei quali gli studenti possano partecipare a percorsi formativi in settori congruenti con le caratteristiche formative del loro percorso scolastico;</li><li>• Coordina i rapporti con Enti Pubblici, aziende private ed altre istituzioni nel momento di realizzazione di progetti formativi, stages, iniziative alternanza scuola lavoro, rapporti con il territorio</li><li>• Predisponde, con la collaborazione della segreteria, convenzioni con Enti, aziende e associazioni</li><li>• Predisponde percorsi formativi specifici, correlati ai curricoli ordinariamente seguiti</li><li>• Coordina i docenti referenti delle varie scuole;</li><li>• Predisponde la modulistica necessaria.</li></ul>
<p>PTOF</p> <p>Prof. Andrè Manca</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisione, aggiornamento e integrazione del PTOF</li><li>• Coordinamento della progettazione curricolare ed extracurricolare; aggiornamento della modulistica (piani di lavoro annuali, progetti, relazioni...)</li><li>• Supporto e accoglienza dei docenti in ingresso</li><li>• Supporto al lavoro docente nella predisposizione delle attività di progettazione</li><li>• Coordinamento di dipartimenti disciplinari, gruppi di lavoro attinenti al proprio settore</li><li>• Raccolta, armonizzazione ed archiviazione delle progettazioni curricolari, laboratoriali e extracurricolari</li><li>• Analisi dei bisogni formativi dei docenti e coordinamento del piano di formazione</li><li>• Partecipazione ad eventuali corsi di formazione inerenti all'area di azione</li><li>• Revisione e aggiornamento del RAV e del PdM</li><li>• Interazione con il Dirigente Scolastico, le altre funzioni strumentali, i coordinatori di dipartimento, il Dirigente Scolastico, il DSGA</li></ul>



<p>INTERVENTI PER GLI STUDENTI</p> <p>Prof.ssa Serena Maggiani</p> <p>Prof. Mario Vangeli</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Organizzazione degli eventi interni/esterni</li><li>· Collaborazione con enti e associazioni</li><li>· Individuazione di attività finalizzate all'autofinanziamento</li><li>· Organizzazione e gestione dei servizi di ristorazione all'interno dell'istituto</li><li>· Collaborano con la D.S nella gestione degli eventi curandone l'offerta e migliorando</li><li>· Gestiscono la documentazione per la rendicontazione delle attività</li></ul>
---	---

### CONSIGLI DI CLASSE

<p>COORDINATORE</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Presiede il Consiglio di classe in assenza del dirigente scolastico (esclusi gli scrutini i</li><li>· Coordina l'attività del Consiglio di classe, la programmazione didattica annuale</li><li>· Predisporre, insieme ai docenti del Consiglio di classe, la programmazione didattica</li><li>· relaziona al dirigente in merito all'andamento generale della classe; presiede le asse</li><li>del rinnovo degli organi collegiali;</li><li>· richiede la convocazione straordinaria del Consiglio per interventi di natura didattic</li><li>· raccoglie la documentazione riguardante l'attribuzione dei crediti formativi alla fine</li><li>assenze, i ritardi e le giustificazioni, avendo cura di segnalare alle famiglie eventuali assen</li><li>mancata presentazione delle giustificazioni della assenze;</li><li>· coordina la predisposizione del documento del 15 maggio per le classi quinte e la d</li><li>alla commissione degli esami di Stato.</li></ul>
<p>SEGRETARIO</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>· collabora con il coordinatore nella predisposizione dei dati informativi riguardanti la</li><li>giorno delle riunioni;</li><li>· effettua, in collaborazione con il Coordinatore di classe, il monitoraggio delle assenze</li><li>necessarie comunicazioni alle famiglie;</li><li>· durante le riunioni del Consiglio di classe, registra le informazioni e le dichiarazioni</li><li>· procede alla stesura del verbale in forma compiuta e definitiva e lo sottopone all'ap</li></ul>



	(coordinatore o DS);
REFERENTE BES DSA	· Si confronta con il referente d'istituto e il relativo consiglio di classe per la stesura e personalizzato e ne cura l'attuazione.
REFERENTE ED. CIVICA	· Si confronta con il referente d'istituto e il relativo consiglio di classe e raccoglie le valutazioni finalizzati alla determinazione della valutazione intermedia e finale
TUTOR LEGGE 62/2017	· Cura la redazione della documentazione legata al riordino degli istituti professionali Formativo Individuale
TUTOR PCTO	· Si confronta con la funzione strumentale PCTO, e rappresenta il tutor nel rapporto con il consiglio di classe e riferisce sull'andamento delle attività legate al PCTO

CLASSE	COORDINATORE Prof.	SEGRETARIO Professori	REFERENTE BES DSA Prof.	REFERENTE ED. CIVICA Prof.	TUTOR PCTO AL
1 A	COZZANI ANDREA	Cascio/Corazzari	Andrea Cozzani	Franca Cascio	61
1 B	MUTTONI SUSANNA	Bosi/Liparulo	Susanna Muttoni	Rosaria Maffeo	
1 C	TESCONI LORENZA	Rotella/Bianchi	Lorenza Tesconi	Alessandro Orlando	
2 A	CORTESE FABIO	Acito/Desideri	Roberto Bertolotti	Graziella Molara	
2 B	PERNA CARMELA	Albanese/Pratolongo	Laura Vergassola	Eleonora Barabaschi	
2 C	GISFREDI SILVIA	Maffeo/Pastine	Silvia Gisfredi	Rosaria Maffeo	



2 D	BERTOLOTTI ROBERTO	Meneghini/Loria	Roberto Bertolotti	Erika Mazzoni
3 A	VANGELI MARIO	Corazzari/Palamara	Docenti di sostegno	Silvia Gisfredi
3 B	MAZZONI ERIKA	Bonanni/De Benedetto	Erika Mazzoni	Alessia Massari
3 C	RUSSELLO CARMELO	Pareto/Cargioli	Sabrina Nicoli	Chiara Guida
3 D	MAGGIANI SERENA	Balzarini/Biggi	Martina Puca	Chiara Guida
3 E	ALIBRANDO SIMONA	Fattorelli/Matteini	Adriana De Col	Adriana De Col
4 A	MALASPINA ELISABETTA	Mazzi/Puca	Docenti di sostegno	Monica Acito
4 B	MAGGIANI STEFANO	Marrocu/Balzarini	Erika Mazzoni/ Chiara Guida	Chiara Guida
4 C	BRUNO BARBARA	Drago/Seghi	Sabrina Nicoli	Barbara Bruno
4 D	MANZO LUIGI	Mano/Nicoli	Sabrina Nicoli	Luigi Manzo
4 E	MANCA ANDRE'	Renna/Massari	Andrè Manca	Andrè Manca
5 A	MOLINU SILVIA	Ferrarini/Barabaschi	Fabio Cortese	Paola Pareto
5 B	MOLARA GRAZIELLA	Bellani/Passani	Graziella Molara	Graziella Molara
5 C	CARLUCCI CARLA	De Col/Ricci	Adriana De Col	Monica Acito
5 D	VINCENZO RIVIEZZO	Giberti/Biagioni	Fabio Cortese	Paola Giberti



5 E	SCATTINA MARTA	Calvo/Vergassola	Francesca Cucè	Monica Marrocu	
1 PERIODO	BETTARELLI ALESSANDRO	Barli/Schierano			
3 SERALE	AQUILANI ADRI	Bersanetti/Schierano	Silvia Molinu	Erika Schierano	
4 SERALE	LAURIANA ROBERTO	Scattina/Scattigna	Alessandro Bettarelli	Erika Schierano	
5 SERALE	SCATIGNA ANTEA	Bersanetti/Bettarelli	Silvia Molinu	Erika Schierano	



## Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO:    Quadrimestri

### Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

---

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

A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	supporto educativo didattico agli studenti in difficoltà; attività extra-curricolari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Potenziamento</li></ul>	1
-------------------------------------	---	---

A066 - TRATTAMENTO TESTI, DATI ED APPLICAZIONI. INFORMATICA	supporto educativo didattico agli studenti in difficoltà; attività extra-curricolari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Potenziamento</li></ul>	1
---	---	---



# Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

## Organizzazione uffici amministrativi

Ufficio protocollo

Ricevimento e trasmissione corrispondenza (cartacea ed elettronica) e relativo archivio; scarico Posta elettronica, protocollazione e diramazione ai destinatari; tenuta registro Protocollo; invio per Pubblicazioni all'Albo dell'istituto Gestione Circolari interne (istruttoria, stesura, diramazione e controllo).

Ufficio acquisti

Gestione FATTURE ELETTRONICHE (scarico, accettazione, pagamento mandati, rendicontazione per AVCP); anagrafe delle prestazioni; reversali di incasso; mandati di pagamento; supporto DSGA; Rapporti con i fornitori di beni e servizi ed enti vari per pratiche inerenti l'area; procedure di acquisto (acquisizione richieste, preventivi, prospetti comparativi e determine); emissione buoni d'ordine, registrazione e relativo carico e scarico del materiale.

Ufficio per la didattica

Iscrizioni alunni (compresa la verifica dei documenti relativa all'iscrizione degli allievi con disabilità e con cittadinanza non italiana); domande esami maturità, qualifica ed idoneità - gestione privatisti; tenuta e aggiornamento fascicoli documenti alunni; trasferimento alunni ad altre scuole (rilascio nulla-osta per il trasferimento e consegna documentazione); richiesta e rilascio certificazioni, dichiarazioni varie e documenti; comunicazioni esterne (scuola/famiglia/enti vari) e interne alunni; utilizzo di intranet per l'inserimento dei dati richiesti e statistiche dagli uffici centrali riguardanti la didattica; PCTO (ex Alternanza Scuola/lavoro); borse di studio; esoneri scienze



motorie; pratiche Esami di Stato ed Esami di Idoneità; Esami Triennali; dati numero alunni per Organico di Istituto; Registro Diplomi, compilazione Diplomi di qualifica e maturità – Stampa (residua) pagelle – Gestione tabelloni; elenchi Libri di testo; inserimento dati alunni/genitori; supporto alle famiglie per iscrizioni on line.

Ufficio per il personale A.T.D.

Trasmissione e tenuta fascicoli personali; emissione contratti di lavoro personale docente; trasferimenti personale; chiamata supplenti docenti e ATA; graduatorie Docenti; acquisizione delle domande di supplenza e realizzazione delle relative graduatorie; graduatorie interne personale Docente e ATA; ricostruzioni di carriera (incarichi specifici); decreti attribuzioni ore eccedenti docenti; anagrafe personale; preparazione documenti periodo di prova; controllo documenti all'atto dell'assunzione; aggiornamento graduatorie incrociate di istituto e di sostegno; dichiarazioni di servizio personale Docente e ATA; contratti personale di religione; gestione personale Produzione delle certificazioni; Rilevazione delle presenze e assenze del personale ATA; tenuta registro assenze Rilevazione assenze del personale docente con relativa comunicazione al referente per la sostituzione dei colleghi assenti; tenuta registro assenze; visite fiscali personale docente e ATA; rilevazione annuale Legge 104; segnalazione al MEF trattenute assenze malattia; scioperi: raccolta e trasmissione dati; autorizzazione libere professioni.

## Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

---

Registro online

Pagelle on line

Modulistica da sito scolastico



## Reti e Convenzioni attivate

### Denominazione della rete: Rete nazionale RE.NA.I.A.

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Istituto associato

### Denominazione della rete: Rete RE.A.LI.

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Istituto associato

### Denominazione della rete: Protocollo d'intesa

---



## FederAlberghi

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- PCTO

Soggetti Coinvolti

- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: Protocollo d'intesa ConfCommercio

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- PCTO

Soggetti Coinvolti

- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: Protocollo d'intesa

---



## ConfArtigianato

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- PCTO

Soggetti Coinvolti

- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: Cyberbullismo

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo



## Denominazione della rete: **Accordo di rete territoriale per la formazione dei docenti**

---

Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola nella rete: Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: **Progetto per la sicurezza**

---

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola nella rete: Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: **Progetto per lotta alla dispersione scolastica**

---



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo



## Piano di formazione del personale docente

### Titolo attività di formazione: PSICOLOGIA POSITIVA E GESTIONE DELLA CLASSE

---

Attività di supporto al personale nella gestione della classe

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	DOCENTI
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

### Approfondimento

---

Nella formazione rientrano i percorsi formativi dei docenti neoassunti e i corsi sulla sicurezza.

Per questo anno scolastico 2022-2023 sarà elaborato un questionario e successivamente inviato attraverso modulo di Google, per rilevare i punti di forza e i bisogni formativi del corpo docenti per attuare percorsi di formazione da portare avanti all'interno dell'Istituto riguardanti i seguenti ambiti: la disabilità e l'inclusione, le metodologie didattiche, la gestione della classe, la valutazione. Tutti i progetti e le iniziative di formazione e di autoformazione verranno successivamente inserite nel Piano Triennale di Formazione del personale scolastico.



## Piano di formazione del personale ATA

### Corso sicurezza

---

Descrizione dell'attività di formazione

La funzionalità e la sicurezza dei laboratori

Destinatari

Tutto il personale ATA

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

### Approfondimento

---

Tutti i progetti e le iniziative di formazione e di autoformazione verranno successivamente inserite nel Piano Triennale di Formazione del personale ATA.