

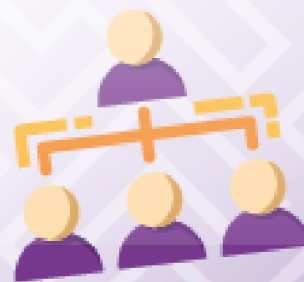


Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

I.I.S. " L. DA VINCI - O. COLECCHI"

AQIS007009

Triennio di riferimento: 2025-2028



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S. " L. DA VINCI - O. COLECCHI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. del ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del con delibera n.

Anno di aggiornamento:

2024/25

Triennio di riferimento:

2025-2028



La scuola e il suo contesto

- 1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Le scelte strategiche

- 4 Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 6 Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 29 Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Istituto Di Istruzione Superiore

"L. da Vinci - O. Colecchi"

L'Aquila - AQ

L'Istituto Da Vinci - Colecchi dell'Aquila accoglie ed offre 5 indirizzi di studi: Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Manutenzione ed Assistenza tecnica, Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Odontotecnico, presso la sede Da Vinci, Tecnico costruzioni, ambiente e territorio (CAT) e Istituto professionale Agrario (IPA) presso la sede Colecchi.

I percorsi dell'Istituto consentono di offrire un'articolazione diversificata per un'educazione tecnica e professionale attenta alle aspettative del mondo del lavoro e sempre più aderente alle proposte post diploma quali ITS e corsi universitari, oltre all'inserimento nel mondo lavorativo.

All'interno dell'Istituto numerose sono le strutture presenti dedicate all'approfondimento teorico e tecnico pratico sugli aspetti legati alla futura attività lavorativa.



La scuola, inoltre, interessata ai cambiamenti e alle richieste provenienti dal mondo del lavoro e dalla società, in coerenza con quanto promosso dalla Commissione Europea, soprattutto in questi ultimi anni ha avviato azioni e processi funzionali a promuovere la formazione e la cultura digitale dotandosi di strumenti informatici con lo scopo di:

- Favorire l'utilizzo delle nuove tecnologie
- Garantire a tutti gli studenti la possibilità di acquisire una cultura digitale
- Fornire a tutti i docenti una formazione adeguata introducendo misure volte ad utilizzare concretamente la tecnologia digitale nelle metodologie didattiche.

La realtà economico del territorio aquilano si fonda sui settori industriali, agricoli, commerciali, servizi e turistici.

La città ospita facoltà scientifiche e umanistiche dell'Università degli Studi, il GSSI (Gran Sasso Science Institute), i Laboratori Nazionali del Gran Sasso (utilizzati come struttura a livello mondiale da 29 Paesi), il Conservatorio di Musica A. Casella, l'Archivio di Stato, il TSA (Teatro stabile dell'Aquila), i Musei del Munda e del Maxxi, importanti industrie farmaceutiche; sono inoltre presenti attività del settore terziario.

L' intenso lavoro di promozione fatto dall'amministrazione locale post sisma ha presentato un nuovo modo di fruire il territorio grazie alla presenza di Parchi e aree ludiche verdi e ad attività culturali che arricchiscono le offerte turistiche locali. Il riconoscimento della Perdonanza Celestiniana come Patrimonio immateriale dell'UNESCO ha incrementato il turismo religioso e grazie al progressivo restauro del centro storico sono cresciute le attività ristorative gestite dai giovani. Tuttavia il territorio aquilano non ha ancora un sistema di comunicazione rispondente pienamente ai bisogni dell'utenza: infatti i centri più piccoli hanno difficoltà a permettere il costante movimento di persone e ciò comporta spesso per i nostri studenti disagi nel seguire attività pomeridiane.

L'Istituto è composto da classi eterogenee con studenti e studentesse anche di diverse etnie. La presenza di numerosi studenti di origine straniera rappresenta un'opportunità di scambio culturale costante. La maggioranza dei docenti lavora nell'Istituto da diversi anni, quindi, ha esperienza inclusiva e capacità di adattare la progettazione in base alle



esigenze delle classi. L'Istituto offre corsi di italiano L2 per gli studenti stranieri neoarrivati in Italia. La composizione eterogenea delle classi aiuta la crescita relazionale e conoscitiva dei discenti.

I docenti professionisti dei vari settori di indirizzo offrono opportunità di confronto e approfondimento rendendo le attività didattiche ancorate all'aspetto lavorativo.



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'istituto, per la sua particolare e complessa eterogeneità socioculturale e di competenze da acquisire in uscita, promuove ad alto livello l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza.

Per rimuovere gli ostacoli di apprendimento delle studentesse e degli studenti non italofofoni la scuola organizza corsi curricolari ed extracurricolari di Italiano L0 ed Italiano L2.

I bisogni educativi speciali fanno riferimento all'attenzione speciale richiesta dagli alunni e alunne che per varie ragioni possono trovarsi in condizioni di disabilità fisica, psichica e/o sensoriale, disturbi specifici di apprendimento, disturbi evolutivi, difficoltà o svantaggi legati a condizioni ambientali, culturali, linguistiche o socioeconomiche. Per ognuno la scuola si organizza in modo da offrire una pluralità di risposte attente ai bisogni di ciascuno attraverso percorsi individualizzati e/o personalizzati.

Per valorizzare le eccellenze e promuovere le lingue europee, sono attivati corsi, concorsi e Progetti PNRR. In tale contesto l'Istituto ha aderito come partner al progetto di mobilità Erasmus KA121 promosso dal Consorzio USR Abruzzo per il potenziamento delle competenze linguistiche ed interculturali dei docenti e dei discenti per il quinquennio 2022-2027.

Varie le attività interistituzionali per la prevenzione di comportamenti a rischio e promozione della cultura della legalità (bullismo, cyberbullismo, educazione alla diversità di genere).

Le competenze digitali vengono potenziate attraverso la formazione del personale della scuola e organizzando eventuali percorsi formativi al fine dell'acquisizione dell'ECDL.

Per quanto riguarda le prove standardizzate l'obiettivo sarà di permettere a tutte le classi di migliorare le proprie competenze di base e di ottenere tutte un buon risultato. Si deve quindi potenziare l'effetto scuola, diminuire la variabilità all'interno e tra le classi; nell'anno scolastico 23/24 l'Istituto è leggermente migliorato in particolare in matematica, sia nelle classi quinte che nelle seconde, in quest'ultime classi si è registrato un punteggio nella media nelle macro aree sud e nazionale e positivo rispetto alla regione Abruzzo. E' evidente che le prove di italiano sono più difficili per gli studenti e studentesse perché è alta la percentuale di alunni stranieri, molti dei quali da poco in Italia e con scarse o quasi nulle competenze nella lingua italiana. Le



LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

competenze linguistiche in inglese registrano ancora risultati modesti e negativi, in seguito alle diverse riforme le ore di lezione in lingua inglese in quinta scendono a sole due ore settimanali. Naturalmente sono stati attivati corsi di recupero e potenziamento di lingua straniera.

L'Istituto ha promosso corsi di potenziamento di lingua italiana, lingua straniera inglese e matematica in modo da ottenere performance positive per la maggior parte degli studenti e studentesse.

L'Istituto ha già messo in atto, durante lo scorso biennio scolastico, grazie ai fondi PNRR, corsi di competenze di base, attività laboratoriali co-curricolari, percorsi di mentoring, a supporto degli studenti e delle studentesse che ne hanno fatto richiesta. Tali percorsi proseguiranno anche nel prossimo biennio.



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

INDIRIZZO ALBERGHIERO



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Discipline	Orario settimanale delle lezioni				
	1° biennio	2° biennio		5° anno	
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto e Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia)	2(1)*				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica (o attività alternativa)	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1(1)*				
Scienze integrate (Chimica)	1(1)*				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	1(1)* 2(2)*				
Scienze degli alimenti	2(1)* 2(1)*				
Laboratorio di servizi enogastronomici (cucina/sala)	4 5				
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2(1)* 2(1)*				
Seconda lingua straniera	2 2 3 3 3				
Articolazione ENOGASTRONOMIA					
Scienze e cultura dell'alimentazione	4(2)* 4(1)* 4(1)*				
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	4 4 4				
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	7 5 5				
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	2 2				
Articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Scienze e cultura dell'alimentazione	4(2)* 4(1)* 4(1)*				
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	4 4 4				
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	2 2				
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	7 5 5				
Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienze e cultura dell'alimentazione	2 2 2				
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	4(1)* 4(1)* 4(1)*				
Arte e Territorio	2 2				
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7 5 5				
Tecniche di comunicazione	2(1)* 2 2				
Ore totali settimanali	32 32 32 32 32				
* di cui in compresenza laboratoriale	5 5 2 1 1				

INDIRIZZO OT



ODONTOTECNICO

Discipline Orario settimanale delle lezioni

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno	
	1°	2°	3°	4°	5°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2	2
Geografia	1	1				
Matematica	4	4	3	3	3	3
Diritto e Economia	2	2				
Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia)	1(1)*	1(1)*				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2
Religione Cattolica (o attività alternativa)	1	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2(1)*	2(1)*				
Scienze integrate (Chimica)	1(1)*	1(1)*				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2(1)*	2(1)*				
Anatomia, Fisiologia, Igiene	2	2	3(2)*			
Gnatologia				2(2)*	3(3)*	
Rappresentazione e Modelliz. Odontotecnica	2(2)*	2(2)*	4(4)*	4(4)*		
Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria					2	
Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica	4	4	7	8	9	
Scienze dei materiali dentali e laboratorio			4(4)*	4(4)*	4(4)*	
Ore totali settimanali	32	32	32	32	32	
* di cui in compresenza	6	6	10	10	7	

INDIRIZZO MAT



MANUTENTORI

Discipline	Orario settimanale delle lezioni				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto e Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia)	1(1)*	1(1)*			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica (o attività alternativa)	1	1	1	1	1
Tecnologia e tecniche di rappresentazione grafica	2(2)*	2(2)*			
Scienze integrate (Fisica)	2(1)*	2(1)*			
Scienze integrate (Chimica)	1(1)*	1(1)*			
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2(1)*	2(1)*			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	5	4	5
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5(3)*	5(3)*	3(2)*
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			4(3)*	4(3)*	4(3)*
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione			4(3)*	5(3)*	6(4)*
Ore totali settimanali	32	32	32	32	32
* di cui in compresenza	6	6	9	9	9

INDIRIZZO CAT



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Materie d'insegnamento	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	4	4	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o A.A.	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	3*	3*			
Scienze integrate (Chimica)	3*	3*			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3*	3*			
Tecnologie Informatiche	3*				
Scienze e Tecnologie applicate**		3			
Geografia	1				
Gestione cantiere e sicurezza ambiente lavoro			2	2	2
Articolazione "Costruzioni, Ambiente e Territorio"					
Progettazione, Costruzioni e Impianti			7*	6*	7*
Geopedologia, Economia ed Estimo			3	4	4
Topografia			4*	4*	4*
Opzione tecnologie del legno nelle costruzioni					
Geopedologia, Economia ed Estimo			3	3	3
Topografia			3	4	3
Progettazione, costruzione ed impianti			4	3	4
Tecnologie del legno nelle costruzioni			4	4	5
Totale ore	33	32	32	32	32

* insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e di laboratorio

** riferite all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

INDIRIZZO AGRARIO



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

MATERIE DI INSEGNAMENTO	1	2	3	4	5
AREA COMUNE					
Italiano	4	4	4	4	4
Storia, geografia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Lingua straniera	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra e biologia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Fisica	2	1			
Chimica	1	2			
Informatica	2	2			
Ecologia e pedologia	4	4			
Laboratorio ed esercitazioni agrarie	4	4			
Laboratorio di biologia applicata			2		
Laboratorio di chimica applicata				2	
Tecnica delle produzioni animali e vegetali			3	3	3
Agronomia del territorio agrario e forestale			3	3	3
Economia agraria e legislazione del settore			4	4	4
Agricoltura sostenibile e biologica					2
Gestione e valorizzazione attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale			3	3	3
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali			3	3	3
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

Insegnamenti attivati

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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



- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- utilizzare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tutti i tipi di protesi: provvisoria, fissa e mobile
- applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di un manufatto protesico
- eseguire tutte le lavorazioni del gesso sviluppando le impronte e collocare i relativi modelli sui dispositivi di registrazione oclusale
- correlare lo spazio reale con la relativa rappresentazione grafica e convertire la rappresentazione grafica bidimensionale in un modello a tre dimensioni
- adoperare strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire le protesi
- applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni
- interagire con lo specialista odontoiatra
- aggiornare le competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel rispetto della vigente normativa.
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-



fisico, nutrizionale e gastronomico

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti
- utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche
- utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione
- individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite
- utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti
- garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione
- gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi



efficaci e economicamente correlati alle richieste.

- collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione
- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi
- organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità
- prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing
- operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio
- operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico
- prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini
- collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.
- selezionare i materiali da costruzione in rapporto al loro impiego e alle modalità di lavorazione
- rilevare il territorio, le aree libere e i manufatti, scegliendo le metodologie e le strumentazioni più adeguate ed elaborare i dati ottenuti
- applicare le metodologie della progettazione, valutazione e realizzazione di costruzioni e manufatti di modeste entità, in zone non sismiche, intervenendo anche nelle problematiche connesse al risparmio energetico nell'edilizia
- utilizzare gli strumenti idonei per la restituzione grafica di progetti e di rilievi
- tutelare, salvaguardare e valorizzare le risorse del territorio e dell'ambiente
- compiere operazioni di estimo in ambito privato e pubblico, limitatamente all'edilizia e al territorio
- gestire la manutenzione ordinaria e l'esercizio di organismi edilizi
- organizzare e condurre i cantieri mobili nel rispetto delle normative sulla sicurezza.

Contribuiscono all'arricchimento dei PCTO tutte le attività previste per l'orientamento in uscita.

Competenze specifiche



SERVIZI SOCIO-SANITARI - ODONTOTECNICO

Utilizzare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tutti i tipi di protesi: provvisoria, fissa e mobile; Realizzare tutti i dispositivi protesici attraverso l'utilizzo di macchinari digitali di settore, come il Cad- Cam dentale; Applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica, di chimica e quelle digitali per la realizzazione di un manufatto protesico, Eseguire tutte le lavorazioni del gesso sviluppando le impronte e collocare i relativi modelli sui dispositivi di registrazione oclusale, Riprodurre la corretta morfologia dentale su un modello tridimensionale e su un modello generato dal software dentale, partendo dalla rappresentazione grafica bidimensionale, Adoperare strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire le protesi, Applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni.

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

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

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili, Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza, Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici oggetto di interventi di manutenzione, nel



contesto industriale e civile, Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite, Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi ed eseguire regolazioni di apparati e impianti industriali e civili, Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte di apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici, Agire nel sistema della qualità, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficienti ed efficaci.

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche; Intervenire nei progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell' agriturismo ; Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, aree protette e ricreative ; Collaborare ad interventi per la prevenzione del degrado ambientale, Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive : agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità; individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione , idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie; Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione; Assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale ; Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali ; Rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche ; Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio; Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici; Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO – TRIENNIO

Selezionare i materiali da costruzione in rapporto al loro impiego e alle modalità di lavorazione, Rilevare il territorio, le aree libere e i manufatti, scegliendo le metodologie e le strumentazioni più adeguate ed elaborare i dati ottenuti, Applicare le metodologie della progettazione, valutazione e



realizzazione di costruzioni e manufatti di modeste entità, in zone non sismiche, intervenendo anche nelle problematiche connesse al risparmio energetico nell'edilizia, Utilizzare gli strumenti idonei per la restituzione grafica di progetti e di rilievi. Tutelare, salvaguardare e valorizzare le risorse del territorio e dell'ambiente, Redigere operazioni di estimo in ambito privato e pubblico, limitatamente all'edilizia e al territorio, Gestire la manutenzione ordinaria e l'esercizio di organismi edilizi, Organizzare e condurre i cantieri mobili nel rispetto delle normative sulla sicurezza

Percorsi di recupero e potenziamento

STRATEGIE PER IL RECUPERO - DESTINATARI

Il Recupero sarà rivolto agli alunni che presentano ancora difficoltà nell'adozione di un metodo di studio efficace e nella acquisizione di competenze e conoscenze e, in particolare, a quelli individuati dai docenti delle singole discipline che nel primo periodo dell'anno scolastico, vengono individuati necessitanti di interventi di supporto dai docenti delle singole discipline. Qualora se ne presentasse la necessità e su segnalazione dei docenti sarà opportuno accedere a corsi di supporto al metodo, per gli alunni del primo e del terzo anno, e di recupero dei contenuti essenziali pregressi per gli alunni di secondo quarto e quinto anno. Il Potenziamento sarà destinato agli alunni più motivati e meritevoli che avranno riportato la piena sufficienza nella valutazione interquadrimestrale.

ATTIVITA': Interventi in itinere; Indicazioni per il recupero autonomo; Corsi di sostegno e recupero; Sportello di tutoring; Laboratori.

OBIETTIVI: Indirizzare l'offerta formativa alle diverse e specifiche esigenze degli alunni e migliorare il metodo di studio, Sostenere lo studio personale degli studenti in difficoltà con l'organizzazione e gestione del tempo di studio individuale, Sostenere lo studio personale degli studenti in difficoltà con le diverse discipline del corso di studio e recuperare conoscenze e abilità di base, Contribuire al successo scolastico e al complessivo raggiungimento degli obiettivi disciplinari, Valorizzare le eccellenze.

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

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) hanno come obiettivo quello di fornire agli studenti, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per consentire loro di superare quella che da sempre costituisce una criticità del



nostro sistema formativo e cioè il passaggio dal mondo accademico (scolastico/universitario) a quello del lavoro. Nel contesto descritto, la scuola è chiamata a sviluppare una azione didattica integrata, mirata a favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in contesti formali, informali e non formali valorizzando anche l'aspetto emotivo e relazionale della formazione degli studenti con lo scopo, ove possibile, di personalizzarla. L'acquisizione di tali competenze trasversali (soft skill) permette, così, allo studente di arricchire il proprio patrimonio personale con una serie di conoscenze, abilità e atteggiamenti che gli consentono di assumere comportamenti adeguati rispetto alle diverse situazioni in cui si può venire a trovare nella vita di tutti i giorni (cittadinanza attiva). In particolare l'esperienza di tirocinio/stage è una situazione che stimola a passare dalle mere competenze alle abilità, a prendere iniziative, eseguire compiti precisi, assumere responsabilità, mettersi in gioco, accrescere l'autostima, superare ansie e insicurezze.

Indirizzi coinvolti: Enogastronomia (Cucina e Sala/Bar), Manutentori, Odontotecnici per il Da Vinci e Cat, Agrario per il Colecchi.

Alunni coinvolti: tutti gli studenti degli ultimi 3 anni di corso

Durata dei PCTO: nell'arco del triennio finale il monte ore da svolgere è di 210 ore per gli indirizzi professionali e di 150 ore per il CAT.

La ripartizione nel triennio, così come deliberato dalla scuola sentiti gli organi coinvolti quali i referenti, le funzioni strumentali, i consigli di classe e i tutor scolastici, è il seguente:

Sede Da Vinci:

Indirizzi: Enogastronomico, Sala e Accoglienza n. 210 ore così suddivise:

Classi 3[^]: 102 ore – Classi 4[^]: 98 ore – Classi 5[^]: 10 ore

Indirizzo Manutentori, n. 210 ore così suddivise:

Classi 3[^]: 50 ore – Classi 4[^]: 80 ore – Classi 5[^]: 80 ore

Indirizzo Odontotecnico, n. 210 ore così suddivise:

Classi 3[^] 30 ore - Classi 4[^] 90 ore - Classi 5[^] 90 ore

Sede Colecchi:

Indirizzo professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale: n. 210 ore così suddivise:

Classi 3[^]: 120 ore – Classi 4[^]: 60 ore – Classi 5[^]: 30 ore



Indirizzo C.A.T. (Geometri): n. 150 ore così suddivise:

Classi 3[^]: 30 ore – Classi 4[^]: 90 ore – Classi 5[^]: 30 ore

Attività dei percorsi : oltre alle ore di stage presso le strutture ospitanti, che assorbiranno la gran parte delle ore programmate e la partecipazione a convegni, visite guidate e laboratori, verranno attivati corsi in aula riguardanti quegli argomenti che si ritengono possano far acquisire allo studente quelle competenze trasversali di cui sopra in termini di cittadinanza attiva quali: sicurezza sui luoghi di lavoro, redazione curriculum in italiano e in inglese, autoimprenditorialità, contratti di lavoro, ricerca attiva di opportunità di lavoro in Italia e all'estero, come si affronta un colloquio di lavoro in italiano e in inglese, approfondimento sui primi 12 articoli della Costituzione, utilità pratiche di vita quotidiana (come si riempie un bollettino di c/c postale, come si fa una raccomandata, che cosa è una pec, una firma digitale, un bonifico bancario, un IBAN, la moneta elettronica, ecc.) .

Anche i progetti professionalizzanti inseriti nell'offerta formativa dell'Istituto, i corsi per le certificazioni linguistiche, i corsi ECDL, i progetti PON e PNRR coerenti con l'indirizzo contribuiscono al completamento del monte ore PCTO.

ORIENTAMENTO FORMATIVO

L'Istituto riconosce che l'orientamento formativo è una priorità strategica della formazione al fine di potenziare i talenti degli studenti e per diminuire la dispersione scolastica. Le attività tendono a potenziare le attitudini, i punti di forza, i talenti e le potenzialità dello studente, vengono quindi progettati percorsi e moduli di orientamento per classi parallele nelle tematiche generali e declinate poi nei consigli di classe in base alle esigenze di ogni singolo studente/essa. Ogni classe del triennio svolgere 30 ore di attività orientativa, che possono essere gestite con l'autonomia scolastica, secondo progetti e percorsi organizzati e articolati, in maniera pluridisciplinare e ben strutturati, per guidare gli studenti alla scoperta dei loro talenti e a fare una sintesi dell'esperienza scolastica e formativa.

A tali fini, i moduli orientativi saranno aggiuntivi rispetto alle UDA professionali e di orientamento, che articolano esperienze teorico-pratiche inerenti soprattutto l'indirizzo professionale e tecnico e che valorizzano la didattica pratica e laboratoriale. I moduli orientativi sono arricchiti dalle esperienze di PCTO, dai progetti PTOF, dall'interazione con Enti, Accademie e Università e da tutte quelle esperienze che lo studente si troverà ad affrontare nel suo cammino scolastico. I moduli di 30 ore si svolgeranno anche con un costante contatto con il territorio ed enti locali, centri per l'impiego e di formazione e ricerca in modo da guidare gli studenti su un percorso orientativo reticolato



nell'ottica del futuro lavorativo.

L'Istituto sviluppa i percorsi secondo UDA professionali e per l'Orientamento che accompagnano gli studenti e le studentesse in tutto il percorso scolastico, si articolano in:

- i moduli di orientamento per la personalizzazione dell'apprendimento
- i moduli di orientamento destinati ad integrare i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Nella progettazione dei moduli di orientamento, il Consiglio di Classe individua competenze disciplinari e trasversali che possono essere maturate dagli studenti.

Nel corso del biennio i moduli sono orientati alla conoscenza dell'indirizzo e delle caratteristiche comuni, alla conoscenza del territorio e delle realtà lavorative. Nel triennio i percorsi dei moduli orientativi sono più specifici, legati al PCTO e alle attività offerte dagli Enti, Università e Accademie.

I ANNO: LAVORARE IN MODO SICURO PER L'UOMO E L'AMBIENTE

Sia nell'indirizzo professionale che in quello tecnico, sono offerte attività di orientamento formativo adeguate a percorsi lavorativi. Durante il primo anno gli studenti, attraverso moduli formativi, intraprendono un percorso di conoscenza del rischio riguardo al lavoro, proprio perché già dal primo anno devono affrontare attività pratiche in laboratori che sono dei veri e propri luoghi di lavoro. Infatti i primi percorsi di orientamento formativo sono basati soprattutto su attività pluridisciplinari riguardanti la sicurezza sul luogo di lavoro, l'importanza della tutela e della salute del lavoratore ma anche dell'ambiente in cui si lavora e delle conseguenze del proprio lavoro sull'ambiente naturale e urbano.

Gli studenti vengono guidati in percorsi didattici teorici e pratici attraverso i quali cominciano a conoscere e a capire le dinamiche lavorative dell'indirizzo scelto. Nell'ambito dei consigli di classe vengono progettati i percorsi pluridisciplinari secondo UDA di riferimento per classi parallele.

Nel corso del primo anno i moduli sono quindi incentrati sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, norme e regole per lavorare nel rispetto dell'ambiente inteso come ecosistema complesso, diverso e completo.

Alla fine delle attività di apprendimento gli studenti e le studentesse avranno l'opportunità di sperimentare gli aspetti più pratici del percorso che hanno scelto e impareranno:



- a rispettare le regole e le norme, per prevenire i rischi sul posto di lavoro;
- ad agire in sicurezza nei rispettivi laboratorio;
- a curare l'igiene personale;
- a evitare comportamenti a rischio per la propria e altrui salute;
- a ascoltare e comunicare agendo in maniera autonoma e responsabile;
- a lavorare e collaborare con gli altri per avere più successo.

I moduli orientativi del primo anno sono anche un'introduzione all'importanza dell'ambiente e di come il nostro lavoro possa interferire nella salute dell'ecosistema, le classi si confronteranno in un percorso di conoscenza degli ecosistemi e soprattutto del primo elemento di madre natura: l'Acqua; L'acqua è necessaria per irrigare i campi, per l'allevamento e per garantire lo svolgimento delle attività industriali, per lavarsi e per attrezzare parchi e giardini.

Gli studenti e le studentesse alla fine del percorso avranno imparato:

- a rispettare l'acqua come fonte di vita che non va sprecata e inquinata;
- ad agire secondo regole etiche e sociali per rispettare l'ambiente in cui si vive;
- quanto sia importante il connubio acqua-cibo, quali alimenti sono più ricchi di acqua e come questo influisca sulla preparazione dei cibi;
- che l'acqua ci permette di assimilare sali minerali e altri nutrienti che ci aiutano nella fase digestiva e nell'eliminazione delle scorie.

Tutti i moduli affrontati arricchiranno gli studenti e le studentesse di conoscenze tematiche strettamente legate al loro territorio e possibilità professionali attraverso lavori pratici condivisi e sperimentati.

CLASSI SECONDE: Salute dell'uomo e dell'ambiente

Nel corso del secondo anno, ormai gli studenti e le studentesse conoscono i laboratori e le infinite possibilità professionali legate agli indirizzi scelti e le attività didattiche riguardo ai moduli orientativi sono incentrate sulla corretta alimentazione, la salute dell'uomo e sull'importanza della tecnologia nelle nostre vite, nonché la sua utilità e versatilità nella professione. I moduli formativi si svolgono in



percorsi pluridisciplinari per classi parallele progettati nei consigli di classe, le attività sono sia pratiche che teoriche e comprendono sperimentazioni e confronti anche con esperti esterni.

I percorsi sono stati progettati per arricchire le conoscenze digitali e tecnologiche relative al futuro percorso professionale, i moduli orientativi affrontano tematiche che riguardano la salute dell'uomo e del pianeta Terra. Il fine è di renderci consapevoli che ogni scelta che facciamo in termini di consumi e di utilizzo del territorio può arrecare danni sia alla nostra salute che all'ambiente in cui viviamo.

Il percorso orientativo è volto a uno stile di vita sano e nel rispetto del senso civico e produttivo, gli studenti e le studentesse saranno guidati alla scoperta di cosa è naturale e cosa è artificiale, come avviene la produzione e conservazione del cibo e se avvengono in maniera ecosostenibile.

Uno degli obiettivi principali è la conoscenza e promozione dei servizi e dei prodotti nel contesto del proprio territorio e dell'importanza del rapporto uomo-macchine e di come la tecnologia stia già cambiando la vita dell'uomo.

Quindi i moduli orientativi apriranno orizzonti sullo sviluppo tecnologico che sta cambiando le nostre vite, grazie all'intelligenza artificiale che ci permette di aumentare la nostra creatività, amplificando le nostre potenzialità sia a livello relazionale che professionale, gli/le studenti/esse saranno guidati nel capire il rapporto tra esseri umani e macchine che va trasformato in un'ottica di intelligenza collaborativa, combinando ingegno umano e tecnologie innovative per risolvere problemi complessi e costruire al contempo una società più equa e inclusiva.

Gli obiettivi dei moduli pluridisciplinari sono incentrati su tali tematiche:

- Tecnologia e cibo quali connessioni
- Uso consapevole della realtà virtuale
- Super-intelligenza artificiale e territorio
- Sviluppo tecnologico, lavoro e intervento indispensabile dell'uomo.

I consigli di classe progettano percorsi per classi parallele affinché gli/le studenti/esse non perdano di vista l'importanza dell'innovazione tecnologica nel futuro professionale anche per attività legate alla tradizione e cultura territoriale.

CLASSI TERZE



Per il terzo anno è utile stimolare gli allievi alla scoperta di sé, invitandoli a una prima riflessione sui loro processi di scelta e sull'applicazione di strategie guida per il loro futuro.

Si possono mettere in opera attività che abituino gli studenti a utilizzare adeguati schemi di comunicazione nelle relazioni con i terzi, anche al di fuori del contesto scolastico.

In questo anno, che segue la conclusione dell'obbligo di istruzione, possono rendersi necessarie attività di ri-orientamento e di lotta alla dispersione scolastica: un utile strumento sono i colloqui motivazionali e la presentazione di offerte formative alternative, che possano agevolare gli allievi interessati a effettuare scelte verso nuovi percorsi professionali.

CLASSI QUARTE

Per gli studenti del quarto anno si approfondisce il tema della motivazione, inteso come spinta al soddisfacimento di un bisogno di apprendimento e di acquisizione di competenze, e si mira a favorire l'autoefficacia, intesa come fiducia che ciascun individuo possiede nella possibilità di mettere in atto azioni e comportamenti che lo conducano al raggiungimento dei propri obiettivi.

Gli studenti devono essere consapevoli che le competenze trasversali (soft skills), acquisite anche attraverso le esperienze di PCTO, rappresentano un elemento essenziale per la loro futura vita professionale e costituiscono la controparte delle hard skills, che sono misurabili oggettivamente attraverso test e certificazioni.

In stretta relazione con quanto appena indicato si possono attivare attività idonee a far emergere il pensiero analitico e la capacità di risolvere problemi, o che stimolino negli studenti la creatività e lo spirito di iniziativa. Attraverso schede di osservazione si possono analizzare i comportamenti messi in atto sia dai singoli che dal gruppo classe e valutare attitudini e caratteristiche, quali la capacità di lavorare in gruppo, la flessibilità, la capacità di analisi e di sintesi, le doti organizzative e così via.

CLASSI QUINTE

Per gli studenti del quinto anno si attivano percorsi di autoimprenditorialità, attraverso i quali essi possono riflettere sul loro livello di preparazione rispetto alle competenze organizzative e all'assunzione di responsabilità. L'obiettivo è favorire le abilità di pianificazione ed esecuzione di progetti, sia in ambito lavorativo sia in ambito formativo.



Si accompagnano gli allievi nella progettazione del proprio futuro dopo il conseguimento del diploma, mettendo loro a disposizione i dati e le informazioni provenienti dalle Università, dagli enti di Alta formazione e ricerca e l'istruzione terziaria (quali gli ITS Academy); ma anche preparandoli al mondo del lavoro, attraverso la redazione del curriculum vitae e della lettera di presentazione e illustrando i canali esistenti per la ricerca del lavoro e il loro funzionamento.

IL PAI

Il PAI, o Piano Annuale per l'Inclusione, è il documento con cui ogni istituto scolastico valuta e definisce i bisogni educativi e/o formativi dei suoi studenti, organizza e predispone gli interventi necessari su tale fronte e ne monitora gli esiti. Nello specifico il PAI è un documento che assicura l'attuazione di un approccio didattico-educativo unilaterale, tutela l'efficacia e la continuità dell'azione didattico-educativa anche in caso di variazioni del personale scolastico responsabile dell'inclusione; consente di fare il punto sulle modalità educative e sulle metodologie didattiche impiegate. Questo documento è parte integrante del POF.

Attività per l'inclusione scolastica

L'Istituto ha una consolidata esperienza atta a favorire l'inclusione e l'integrazione di studenti con BES; vengono sviluppate attività e progetti di coinvolgimento che aiutano la crescita di tutti. Per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali vengono aggiornati con regolarità i Piani Didattici Personalizzati (PDP) e i Piani Educativi Individualizzati (PEI). Vengono effettuati corsi di lingua italiana per stranieri e attività interculturali per favorire l'inclusione. La qualità dei rapporti tra studenti è buona e di reciproco rispetto. L'Istituto consoliderà le attività di integrazione degli alunni stranieri tramite l'applicazione del protocollo di accoglienza la cui stesura è avvenuta nell'ambito delle attività di tirocinio del master "Organizzazione e Gestione delle Istituzioni scolastiche nei contesti Multiculturali".

La strutturazione delle classi rispecchia la complessità sociale odierna: in esse, infatti, sono presenti allievi in condizione di disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), con situazioni sociali e familiari problematiche, ragazzi con comportamenti complessi da gestire, e studenti NAI (Neo Arrivati In Italia). Nell'agire quotidiano, questa diversità stimola a mettere in campo attività e progetti di coinvolgimento che aiutino la crescita e il successo formativo delle studentesse e degli studenti e, inoltre, spingono alla continua ricerca di buone prassi, di forme di inclusione di qualità, di processi di cambiamento e di innovazione metodologico/didattiche.

Si effettuano corsi di lingua italiana e attività interculturali per gli studenti NAI e, inoltre, l'Istituto sta



consolidando le attività di integrazione degli alunni stranieri tramite l'applicazione del protocollo di accoglienza redatto dal GLI e approvato dal Collegio Docenti.

Sia nell'indirizzo Professionale che Tecnico si effettuano corsi di recupero e potenziamento per gli studenti che hanno difficoltà di apprendimento nelle singole discipline. Il recupero viene effettuato sia in itinere (progetti in orario curricolare) che in orario extracurricolare. Il potenziamento viene promosso con unità didattiche specifiche somministrate durante il recupero in orario scolastico e interessa, soprattutto, le discipline caratterizzanti i vari indirizzi di studio, al fine di promuovere e incrementare le competenze professionalizzanti in uscita dalla Scuola. Sono inoltre attivi per tutto l'anno scolastico sportelli didattici nelle discipline fondamentali del curriculum per il supporto e il sostegno agli alunni nei processi di apprendimento.

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Per gli studenti in condizione di disabilità vengono concretizzati Piani Educativi Individuali, calibrati in base all'ICF (International Classification of Functioning, modello che propone una classificazione di tipo bio-psico-sociale, di tipo funzionale piuttosto che meramente clinico).

Soggetti coinvolti nella stesura del PEI: Docenti di sostegno, Consigli di classe, Specialisti ASL, Famiglie.

Ruolo delle famiglie: in base alle osservazioni sistematiche e a quanto riferito dalla famiglia, si concorderanno con quest'ultima le azioni più idonee per la progettazione educativa individualizzata che sulla base del caso concreto e delle sue esigenze individuerà interventi equilibrati fra apprendimento e socializzazione, in funzione del progetto di vita dello studente.

Criteri e modalità di valutazione

La valutazione per gli studenti che seguono una programmazione curricolare, riguarderà l'acquisizione di contenuti e competenze riferite al profilo educativo, culturale e professionale (PECUP); per gli studenti con programmazione differenziata si valuteranno le competenze pratiche, sociali, personali da riferirsi all'autonomia personale, alla responsabilità, all'operosità, all'autonomia e al progresso individuale connesso al miglioramento delle capacità dell'alunno rispetto alla situazione iniziale.

Rapporti con i soggetti esterni per l'orientamento formativo e lavorativo

I soggetti esterni partecipano al processo di inclusione scolastica e sociale e alle attività relative ai Percorsi per l'Orientamento e le Competenze Trasversali. L'attività di orientamento formativo e lavorativo sarà supportata dai rapporti stabiliti con i professionisti e le aziende presenti sul territorio.



Attività per la valorizzazione delle eccellenze

L'Istituto, per valorizzare e favorire le eccellenze, attiva corsi di lingua inglese per il conseguimento delle certificazioni B1 e B2, corsi Cad-Cam per l'indirizzo Odontotecnico, partecipazione a Concorsi nazionali e internazionali, corsi pomeridiani per arricchire l'apprendimento professionale.

Ora alternativa religione cattolica

La presenza dell'Attività Alternativa è obbligatoria perché prevista dalla normativa vigente (Legge 121 del 25/03/1985 art. 9 punto 2, C.M. 316 del 28/10/1987) e da alcune sentenze (TAR del Lazio sentenza 15 novembre 2010, n. 33433, Consiglio di Stato sentenza n. 2749 del 16 marzo 2010). La legge 107/2015, poi, al comma 16 rimarca l'obbligo delle scuole di assicurare con il PTOF le pari opportunità e la prevenzione di tutte le forme di discriminazione. I docenti che svolgono l'attività alternativa, come i docenti incaricati dell'IRC, partecipano a pieno titolo ai lavori di tutti gli organi collegiali della scuola, ivi comprese le operazioni relative alla valutazione periodica e finale dei rispettivi studenti che si avvalgono di detti insegnamenti (Capo IV della CM 316 del 28.10.1987).

La nota del MIUR del 9.2.2012, n. 695 chiarisce che i docenti di Attività Alternativa partecipano a pieno titolo ai Consigli di classe per gli scrutini finali, nonché all'attribuzione del credito scolastico relativamente agli studenti di scuola secondaria di I e II grado che seguono le attività medesime, con le stesse modalità già precisate per l'IRC. La valutazione della disciplina non esprime voti, ma soltanto un giudizio e, analogamente a quanto avviene per l'IRC, non fa media alla fine dell'anno scolastico e non determina debiti o la mancata promozione. Sia l'Insegnamento della Religione Cattolica sia l'Insegnamento alternativo ad esso sono insegnamenti facoltativi, ma che devono essere offerti obbligatoriamente dalle istituzioni scolastiche per rendere effettiva la scelta compiuta dalle famiglie degli studenti al momento dell'iscrizione ad una scuola pubblica.

Le attività culturali e di studio devono concorrere al processo formativo della personalità degli studenti. Esse saranno particolarmente rivolte all'approfondimento di quelle parti dei programmi, in particolare di storia, di filosofia, di educazione civica, che hanno più stretta attinenza con i documenti del pensiero e della esperienza umana relativa ai valori fondamentali della vita e della esperienza umana.

Per le tematiche, il Collegio con delibera n.16 del 02/09/2022 ha scelto le seguenti aree tematiche:

EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITÀ E ALLA CONVIVENZA CIVILE

Tem: Amicizia □ Amore □ Solidarietà e volontariato □ Discriminazioni di



genere □ Vandalismo □ Bullismo e Cyberbullismo □ Rispetto per le diversità

(culture, religioni, disabilità, ecc..) □

EDUCAZIONE AMBIENTALE

Tutela dell'ambiente.

BIOETICA

I problemi della bioetica contemporanea; diritto alla vita; diritto alla morte, utilizzo delle biotecnologie.

Progetti PNRR

L'Istituto aderisce ai progetti PNRR degli anni 23/24 - 24/25:

- Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022) M4C111.4-2022-981
- Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro M4C113.2-2022-962
- Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi M4C113.2-2022-961
- Animatori digitali 2022-2024 M4C112.1-2022-941
- Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) M4C113.1-2023-1143
- Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023) M4C112.1-2023-1222
- Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024) M4C111.4-2024-1322

L'Istituto è associato ReNaIA e componente del Direttivo Nazionale.

Le radici della Re.Na.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) risalgono al 1972 ed al l'ANPIAS (Associazione Nazionale Presidi Istituti Alberghieri) che nasce, a Montecatini Terme, per sostenere la Direzione Generale, nell'impegno di assicurare alle scuole ed al Paese la certezza di funzionalità degli Istituti Professionali in genere ed alberghieri in modo particolare. Tutti i progetti di riforma, dal



Progetto 92 al Progetto 2002, hanno visto l'ANPAS prima e la Re.Na.I.A dopo, protagonisti attivi al fianco della Direzione Generale per l'istruzione Professionale, in quanto ritenuti di rilevante importanza per l'apporto di forza lavoro alle aziende del settore alberghiero-ristorativo. Con l'avanzare della normativa sull'autonomia scolastica (Art.21 Legge 15 marzo 1997, n.59; Art. 7 D.P.R. 8 marzo 1999 n. 275 e Art. 33 D.M. 1 febbraio 2001, n.44), prevalse la volontà del direttivo nazionale ANPIAS, di costituirsi in Rete e di cambiare la propria ragione sociale: nasce così Re.Na.I.A. In questo breve tempo la Re.Na.I.A, grazie all'entusiasmo ed alla dedizione dei suoi vertici, è cresciuta moltissimo ed ora riunisce oltre 130 Istituti Alberghieri aderenti alla Rete che rappresentano uno spaccato della realtà nazionale, trovandosi disseminati in tutte le regioni. La Re.Na.I.A oggi costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione, a livello nazionale, e comprende gli Istituti Alberghieri delle diverse aree territoriali del nord, del centro e del sud, che sono ugualmente coinvolte in modo equilibrato e capillare. La Re.Na.I.A ha un proprio organigramma al cui vertice c'è un Presidente, un Vice Presidente Vicario, cui si affiancano una Giunta Esecutiva, un Comitato Direttivo ed un'Assemblea Generale che riunifica tutti gli Istituti associati. Fra le attività che la rete cura con particolare attenzione vi sono l'organizzazione di corsi di formazione- aggiornamento su tematiche di settore, seminari a tema, convegni, concorsi rivolti ai dirigenti, ai direttori amministrativi, al personale, ai docenti e agli studenti creando sinergie con le filiere produttive emergenti dei diversi territori.

Rilevanti contributi sono stati sempre offerti da Re.Na.I.A. anche sul fronte della disseminazione dei risultati attraverso un sito di riferimento www.renaia.it che raccoglie informazioni, indicazioni normative e news oltre che dalle pubblicazioni per la didattica per le competenze specifiche del settore alberghiero; va ricordato anche il recente e fattivo contributo al miglioramento dei quadri orari dei percorsi didattici attraverso la proposta dell'Osservatorio sul riordino degli IPSSAR, presentato al MIUR.

L'Istituto è associato ReNiSa.

Sono circa 260 gli Istituti Agrari in rete. Diverse e importanti le attività che sono state avviate, tra cui la formazione del Personale, l'organizzazione di stage e l'avvio di collaborazioni sempre più strette col Ministero dell'Istruzione, il MIPAAF, i Collegi degli Agrotecnici e dei Periti Agrari.

ALLEGATI:

timbro_atto di indirizzo 2025-28-signed_compressed.pdf



Scelte organizzative

Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO

- **Quadrimestri**

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

FIGURA	UNITA' ATTIVE
<p>Collaboratore del DS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sostituisce la Dirigente Scolastica in caso di assenza o impedimento esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi collegiali2. Coordina la gestione generale della Sede, controlla le necessità organizzative e didattiche e la condotta degli alunni.3. Coordina i rapporti con le famiglie per le problematiche di natura didattica e/o disciplinare e ne riferisce alla Dirigente.4. Soppoporta la Dirigenza nella gestione di ogni problematica ordinaria e/o straordinaria e dei processi di autovalutazione e miglioramento.	2
<p>Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)</p> <p>Docenti con funzioni ed incarichi specifici di collaborazione e supporto nell'organizzazione, nella relazione con il personale in servizio, le</p>	4



studentesse e gli studenti, le famiglie e l'esterno	
Funzione strumentale AREA 1: orientamento in entrata, interno ed in uscita, elezioni organi collegiali, visite guidate, viaggi d'istruzione, tesserino sanitario Area 2: educazione alla salute e promozione del benessere, assistenza alle studentesse ed agli studenti, diritto allo studio, studenti adottati e legalità	2 2
Animatore digitale Stimola la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi. Favorisce la partecipazione e stimola il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa.	1



<p>Individua soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.</p>	
<p>Team digitale</p> <p>Il Team per l'innovazione digitale ha la funzione di supportare e accompagnare l'innovazione didattica nelle istituzioni scolastiche e l'attività dell'Animatore digitale.</p>	<p>3</p>
<p>Coordinatore attività PCTO</p> <p>Organizzazione e supervisione delle attività di ASL</p> <p>Potenziamento della progettualità e realizzazione di esperienze di alternanza scuola/lavoro</p> <p>Partecipazione alle riunioni di Staff</p> <p>Informare la DS periodicamente sull' andamento dei lavori</p> <p>Referenti PCTO</p>	<p>1</p>



Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Ai sensi della Legge 13 luglio 2015 n.107 e del CCNL scuola, i docenti dell'organico dell'autonomia concorrono alla realizzazione del piano triennale dell'offerta formativa con attività di insegnamento, di potenziamento, di sostegno, di organizzazione, di progettazione e di coordinamento, in coerenza con gli obiettivi formativi prioritari di cui all'art. 1, comma 7, della legge 107 e con quelli indicati nel nostro Piano di Miglioramento, in particolare:

- a) 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;
- b) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- c) 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;
- d) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- e) 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;
- f) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- g) 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;
- h) 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;
- i) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per



articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89;

l) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali;

m) definizione di un sistema di orientamento.

Le ore di potenziamento verranno utilizzate per la copertura delle classi in caso di assenze brevi e per progetti ed attività di ampliamento dell'O.F., come sportello didattico, recupero, certificazioni linguistiche, anche in orario pomeridiano.

Organizzazione Uffici amministrativi

RESPONSABILE/UFFICIO

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi, ai sensi dell'articolo 25, comma 5, del decreto legislativo n. 165 del 2001, sovrintende con autonomia operativa e nell'ambito delle direttive di massima impartite e degli obiettivi assegnati dal dirigente scolastico, ai servizi amministrativi ed ai servizi generali dell'istituzione scolastica, coordinando il personale assegnato, svolgendo anche funzioni di promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, del medesimo personale, posto alle sue dirette dipendenze.. Attribuisce al personale ATA, nel piano delle attività, incarichi di natura organizzativa e le prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario. Svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è funzionario delegato nelle attività negoziali, ufficiale rogante per la gestione del fondo economale ed è consegnatario dei beni mobili. Può svolgere attività di studio e di elaborazione di piani e programmi richiedenti specifica specializzazione professionale, con autonoma determinazione dei processi formativi ed attuativi. Può svolgere incarichi di attività tutoriale, di aggiornamento e formazione nei confronti del personale. Possono essergli affidati incarichi ispettivi nell'ambito delle istituzioni scolastiche.



Ufficio protocollo

Il Personale addetto all'ufficio protocollo provvede alla gestione dei flussi documentali, consente la corretta registrazione di protocollo, l'assegnazione, la classificazione, la fascicolazione, il reperimento e la conservazione dei documenti informatici. Registra la posta in entrata sulle caselle di posta elettronica intestate all'Istituto, assegna agli uffici competenti la corrispondenza da consultare ed alla quale dare risposta, anche per l'istruzione di pratiche ed adempimenti conseguenti.

Ufficio acquisti

Il Personale addetto all'ufficio acquisti gestisce il patrimonio, l'inventario e il magazzino. Si occupa di: gestione beni patrimoniali; tenuta degli inventari, discarico del materiale, collaborazione con il servizio di biblioteca, gestione di magazzino; tenuta dei registri di magazzino e cura del materiale di facile consumo, di pulizia, ecc. Coadiuvava il DSGA nella predisposizione e determinazione dei piani di acquisto di beni e servizi, riparazioni, manutenzione dei locali, delle attrezzature e degli impianti, con conseguente applicazione delle direttive dello stesso DSGA.

Ha contatti con la Provincia per l'edilizia.

Ufficio per la didattica

Il Personale addetto all'ufficio per la didattica si occupa di tutto quanto riguarda la gestione di atti e procedure relativi agli studenti, quindi della predisposizione e controllo di tutti gli atti, modelli (domanda iscrizione, religione, trasporto) e dei moduli necessari alle iscrizioni a scuola. Si interessa delle pratiche di trasferimento degli studenti: richieste e concessioni nulla osta, richiesta e trasmissione fascicoli e documenti riservati alunni, rilascio di certificazioni, gestione, implementazione e tenuta del programma Alunni web, registro elettronico per la



propria parte di competenza. Tenuta fascicoli personali elettronici alunni, compilazione e aggiornamento scheda anagrafica alunni, gestione informatica dati alunni, anche attraverso il sistema "SIDI Alunni" e "Scuola in chiaro". Ausili handicap. Procedura strumenti compensativi DSA. Rapporti con gli Enti Locali relativamente agli studenti ed alle famiglie. Libri di testo. Gestione domande di borsa di studio e contributo per i libri di testo. Statistiche per Ministero, Regione e Provincia: anagrafe alunni, obbligo formativo, rilevazioni integrative. Tenuta registro infortuni, denunce ad assicurazione. Questura e Inail: gestione pratiche. Elezioni Organi Collegiali e convocazione incontri (Consigli di classe). Organici alunni e personale in collaborazione con il Dirigente Scolastico. Concorsi alunni. Legge sulla privacy. Rapporti con l'utenza.

Ufficio per il personale A.T.D.

Il Personale addetto all'ufficio per il Personale si occupa di tutto quanto riguarda la gestione di atti e procedure relativi al personale; quindi, provvede allo scaricamento delle graduatorie provvisorie e definitive Provinciali e d'istituto di tutte le fasce sia ATA che Docenti. Aggiornamento dati (rettifiche, depennamenti, inclusioni, ecc.) in tutte le graduatorie sia ATA che Docenti, sia Provinciali che d'Istituto. Gestione dei contratti di lavoro del personale (supplente - ruolo) sia docente che ATA (retribuzione Tesoro e Scuola). Registrazione contratti supplenti a SIDI. Prospetto riepilogativo mensile dei contratti a tempo determinato. Comunicazione ed inserimento dati personale docente ed ATA per via 5 telematica SIDI. Registrazione assenze ARGO - SIDI - SCIOP.NET - ASSENZE.NET. Comunicazioni al Centro per l'Impiego dell'assunzione di tutto il personale. Generazione T.F.R. Richiesta e trasmissione dati amministrativi e fascicoli personali. Identificazione POLIS e identificazione contabile. Valutazione dei servizi e dei titoli per immissione in nuove graduatorie d'Istituto di 2^a e 3^a fascia d'Istituto, docenti ed ATA. Aggiornamento graduatorie interne docente ed ATA. Elaborazione modelli da inviare all'INPS ex gestione INPDAP. Rapporti con l'utenza.

Ufficio Tecnico

L'Ufficio Tecnico è un organismo con compiti di tipo consultivo ed operativo, sia per quanto riguarda gli aspetti didattici generali che per quelli di carattere organizzativo. Tale organismo,



di norma, è integrato dagli assistenti tecnici delle varie aree laboratoriali ed è coadiuvato personale assistente amministrativo, individuato dal Direttore SGA, che è preposto all'ufficio di magazzino ed all'ufficio acquisti. L'Ufficio Tecnico è coordinato da un docente all'uopo incaricato dal Dirigente Scolastico. Per tutti gli aspetti amministrativi e organizzativi generali, l'Ufficio Tecnico fa capo al Direttore Amministrativo, il quale, ricevute le direttive di massima e gli obiettivi dal Dirigente Scolastico, predispone gli interventi e gli strumenti necessari al raggiungimento dei risultati attesi. Per quanto attiene gli aspetti didattici ed organizzativi, l'Ufficio Tecnico fa capo al Dirigente Scolastico.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

SERVIZIO OFFERTO

Registro online

<https://www.portaleargo.it/argoweb/famiglia/>

Pagelle on line

<https://www.portaleargo.it/argoweb/famiglia/>

News letter

Modulistica da sito scolastico

<http://www.iisdavincicolecchiag.gov.it/modulistica.html>



Piano di formazione del personale docente

ELENCO DELLE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

Utilizzo del registro elettronico

corso di alfabetizzazione informatica e di utilizzo del registro elettronico ARGO

Formazione sulla sicurezza

Corso di formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro per lavoratori medio rischio

Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base

Didattiche collaborative e costruttive; rapporto tra saperi disciplinari e didattica per competenze; rafforzamento delle competenze di base; passaggio dai modelli di certificazione delle competenze alla programmazione "a ritroso"; progressione degli apprendimenti; compiti di realtà e apprendimento efficace; imparare ad imparare: per un apprendimento permanente; metodologie: project-based learning, cooperative learning, peer teaching e peer tutoring, mentoring, learning by doing, flipped classroom, didattica attiva; peer observation; ambienti di apprendimento formali e informali; rubriche valutative.

Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

Missione e visione del PNSD; cultura digitale e cultura dell'innovazione; integrazione PNSD-PTOF; ambienti per la didattica digitale integrata e per la collaborazione; scenari e processi didattici per l'integrazione degli ambienti digitali per la didattica e l'uso di dispositivi individuali a scuola (Bring Your Own Device - BYOD); valorizzazione delle pratiche innovative; coinvolgimento della comunità scolastica e territoriale;



sperimentazione e diffusione di metodologie e processi di didattica attiva e collaborativa; documentazione dell'attività didattica; risorse educative aperte (Open Educational Resources - OER); archivi digitali online e affidabilità delle fonti; tecniche di costruzione di contenuti digitali per la didattica; copyright e licenze aperte; open source e condivisione del sapere; documentazione digitale e biblioteche scolastiche; ICT per l'inclusione; educazione ai media; social media policy e uso professionale dei social media; collaborazione e comunicazione in rete; cittadinanza digitale; ricerca, selezione, organizzazione di informazioni; (open e big) data literacy; pensiero computazionale; creatività digitale (making) e robotica educativa; information literacy.

Inclusione e disabilità

La scuola inclusiva: ambienti, relazioni, flessibilità ; classi inclusive; progettazione individualizzata e personalizzata: modelli e metodologie; valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze degli alunni con disabilità; autovalutazione, valutazione e miglioramento dell'inclusione nell'istituto; piano dell'inclusione: strategie e strumenti; la corresponsabilità educativa; gestione della classe; leadership educativa per l'inclusione; tecnologie digitali per l'inclusione; didattiche collaborative, differenziazione didattica, misure compensative e dispensative; ruolo delle figure specialistiche; ruolo del personale ATA; ruolo di altri soggetti del territorio appartenenti alla "comunità educante"; relazione tra progettazione e metodologie didattiche curriculari e sviluppo di competenze complementari sviluppate anche in orario extrascolastico che concorrono positivamente al percorso educativo complessivo; sostegno "diffuso"; progetto di vita.

Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile globale

L'educazione al rispetto dell'altro; il riconoscimento dei valori della diversità come risorsa e non come fonte di disuguaglianza; lotta alle discriminazioni; prevenzione del bullismo e del cyberbullismo; potenziamento delle competenze di base e delle "life skills"; didattiche collaborative, differenziazione didattica, misure compensative e dispensative; gestione della classe; ruolo delle figure specialistiche; ruolo del personale ATA; ruolo di altri soggetti del territorio appartenenti alla "comunità educante"; progettazione di interventi per il recupero del disagio e per prevenire fenomeni di violenza a scuola; metodologie



didattiche curricolari e sviluppo di competenze complementari sviluppate anche in orario extrascolastico che concorrono positivamente al percorso educativo complessivo

Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale

Cittadinanza globale; identità culturale; interlingua e ambiente plurilingue; seconde generazioni; gestione della classe; competenze glottodidattiche; italiano L2; mediazione linguistica e culturale; globalizzazione e interdipendenza; spazio culturale europeo; lingue "del patrimonio" e lingue veicolari; cittadinanza attiva e diritti del cittadino; stili di vita; educazione ambientale; educazione alimentare; cura dei beni comuni; pari opportunità; spirito critico, dialogo e media literacy, dialogo interculturale e interreligioso; migrazioni; educazione alla pace; cittadinanza scientifica.

Gestione della classe e dinamiche relazionali

L'attività ha lo scopo di rafforzare nei docenti le competenze legate ai processi di comunicazione/interazione che si costituiscono all'interno delle classi al fine di favorire relazioni positive a livello interpersonale e un clima socio-affettivo in grado di favorire un apprendimento efficace.

Piano formazione personale ATA

ELENCO DELLE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

PNRR DM 66/2023 - percorsi formativi per sostenere la transizione digitale nella didattica e nell'organizzazione scolastica, in coerenza con i quadri di riferimento europei per le competenze digitali DigComp 2.2. e DigCompEdu.

Le azioni del PNSD



Sicurezza sui luoghi di lavoro

Corso di formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro per lavoratori medio rischio, gestire l'emergenza.

Gestione e organizzazione

Attività di formazione dedicate ad una migliore organizzazione del lavoro quotidiano, di supporto al buon funzionamento dell'Istituzione Scolastica e a rispondere alle esigenze dell'utenza

Formazione su PNSD a Scuola

Attività organizzate dal MIUR, USR, Ust ed Enti accreditati

Attività di formazione sui programmi gestionali in uso nell'Istituto