



Piano Triennale Offerta Formativa

"ALFREDO SONZOGNI"

Triennio 2022-2025

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "ALFREDO SONZOGNI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **26/10/2023** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **6014** del **20/09/2023** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **07/11/2023** con delibera n. 104*

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
- 7** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 8** Risorse professionali



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 33** Aspetti generali
- 61** Traguardi attesi in uscita
- 70** Insegnamenti e quadri orario
- 80** Curricolo di Istituto
- 106** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 108** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 150** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 153** Valutazione degli apprendimenti
- 158** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 166** Aspetti generali

- 167** Modello organizzativo
- 176** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 181** Reti e Convenzioni attivate
- 187** Piano di formazione del personale docente
- 193** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Per il nostro istituto conoscere il territorio è fondamentale per sentirsene parte integrante; analizzarlo permette di acquisire l'entità reale dei bisogni, criticità e qualità del patrimonio da tutelare, conservare e promuovere anche al fine di recuperare le radici storiche, culturali ed enogastronomiche.

L'Istituto accoglie alunni dall'intera provincia, ma soprattutto dalla Valle Seriana. Se tali criticità sono reali, è sotto gli occhi di tutti la capacità che gli abitanti della Valle (Amministrazioni, Enti, Associazioni...) stanno mostrando nel riappropriarsi di diversi settori produttivi e nella lungimiranza di creare lavoro dalla "tradizione" e dai "beni primari orobici". In tale contesto a noi interessa continuare quanto facciamo da più di un decennio: essere attori e operatori di questo processo. Vogliamo così, potenziare quelle azioni che stanno connotando la Valle come territorio dinamico, in cui si costituiscono reti ed alleanze per preservare e valorizzare il patrimonio identitario-culturale (arte, cibo, paesaggi...). Vogliamo continuare a dare risposte ai bisogni di formazione e crescita culturale del territorio e dei suoi operatori; ciò sta rallentando quella tendenza di *decrescita progressiva* che si attua in campo demografico dopo una *stasi*. E nello specifico il nostro apporto sta contribuendo a far sì che il settore turistico ed enogastronomico sia visto come *volano* di rilancio per non abbandonare necessariamente la Valle, ma essere luogo dove vivere e lavorare con responsabilità, oppure esportarne le eccellenze: *dare risposte locali, progettando e vivendo nel mondo*.

Ricordiamo poi che non solo nella Valle, ma per l'intero territorio provinciale, accanto agli altri istituti, il nostro contributo risulta determinante nella formazione professionale del settore enogastronomico ed ospitalità alberghiera.

L'attivazione di percorsi professionalizzanti sono stati una risposta non solo occupazionale, ma anche di sviluppo quantitativo e qualitativo del settore. I dati ce lo hanno confermato per diversi anni prima del covid. A Bergamo dal 2013 al 2018, le imprese dei servizi di alloggio e ristorazione gestite da giovani (ben 855) sono cresciute più del 13% rispetto al 5% nazionale.

Altro dato significativo riguardante il nostro istituto è quello su "La transizione dai percorsi scolastici al mondo del lavoro per i diplomati degli istituti tecnici e professionali".



Come per gli anni scorsi l'IPSEOA "A. Sonzogni" nel 2021 secondo lo studio di Eduscopio di Fondazione Agnelli, risulta primo in graduatoria regionale nella *preparazione* e nell'*occupazione*: il 75,18% dei diplomati trova lavoro nei primi sei mesi dall'acquisizione del titolo scolastico.

Infine, il nostro istituto in questa fase di post-covid vuole contribuire a quella ripresa effettiva che trova nelle implicazioni organizzative e didattiche richieste dalla riforma dell'Istruzione Professionale e dei suoi decreti attuativi del D. Lgs 61/2017 quelle *prassi formative* per dare risposte concrete alla nuova domanda economica, sociale e culturale proveniente dai nostri giovani, dalle nostre realtà territoriali culturali e produttive. Il 40% di autonomia diventerà quello spazio di flessibilità per accogliere percorsi richiesti dal territorio.

Il nostro istituto, consapevole che prendersi cura del contesto in cui opera significa contribuire ad una cittadinanza europea in cui il sistema lavoro ridà identità all'istruzione professionale, vuole così - nel suo nuovo assetto didattico - attribuire ai suoi alunni quella valenza di "risorsa", di "bene collettivo" non solo del territorio e della comunità di appartenenza ma del Paese, dell'Europa.

Risorse tecnologiche : attrezzature e infrastrutture

L'Istituto è dotato di laboratori professionali funzionali alle diverse articolazioni dei percorsi (Enogastronomia- Cucina, Pasticceria, Enogastronomia-Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica). In particolare dispone di:

- n. 1 laboratorio di informatica con collegamento WIFI ed INTERNE dotato di 24+1 postazioni sede centrale.
- n. 1 laboratorio di informatica con collegamento WIFI ed INTERNET, dotato di 22+1 succursale.
- n. 1 laboratorio di informatica mobile con collegamento WIFI, dotato di 24 Ipad sede centrale.
- n. 1 laboratorio di accoglienza con collegamento WIFI ed INTERNET.
- n. 1 Front office didattico/ un Back office didattico/area Info Point nell'ingresso principale dell'Istituto.



n. 2 laboratori di cucina dotati di attrezzature di ultima generazione.

n. 2 laboratori di sala dotati di tutta l'attrezzatura.

n. 2 laboratori di bar dotati di tutta l'attrezzatura.

n. 1 laboratorio di pasticceria dotati di attrezzature di ultima generazione.

n. 1 palestra sede centrale, in via di ristrutturazione.

n. 1 palestra succursale.

E' prevista la costruzione di un laboratorio di scienze dell'alimentazione dotato di tutte le attrezzature.

Tutte le aule sia della sede che della succursale sono dotate di LIM e DG Quadro e televisori multimediali.

Popolazione scolastica

Opportunità:

La composizione della popolazione di studenti della scuola è variegata. Diversi alunni hanno un'età non corrispondente alla classe frequentata, perché spesso provengono da altri istituti superiori con storie di insuccessi scolastici. Sono poi presenti un corso serale e una sezione carceraria, e ben si comprende come questo dato sia ulteriormente amplificato. Circa il 13% degli allievi è di origine straniera; di questi la maggior parte ha compiuto il percorso di studi prevalentemente in Italia o vi è nato. La parte restante sono studenti NAI o che necessitano di alfabetizzazione. Un terzo degli alunni hanno BES e per loro è necessario attivare una didattica personalizzata (39 DVA e oltre un centinaio quelli con DSA). L'eterogeneità della popolazione scolastica e la presenza forte di alunni con BES fa sì che i docenti debbano adottare metodologie didattiche inclusive, aggiornarsi e diventare competenti per consentire tutti gli studenti di raggiungere il successo formativo. Questa eterogeneità permette agli studenti di confrontarsi con la diversità, aprirsi ad altre culture, imparare a tenere conto di chi ha bisogni educativi speciali. Inoltre "obbliga" la scuola ad aprirsi al territorio per cercare la collaborazione di enti e associazioni capaci con i quali costruire rapporti sinergici. La presenza di studenti che provengono da situazioni di particolare svantaggio socioeconomico e culturale si attesta in un range tra il 10 e il 15% della popolazione scolastica.

Vincoli:



La mancanza di risorse non completamente adeguate a volte comporta difficoltà di gestione delle classi, dove la presenza di tanti alunni con BES necessita spesso interventi a sostegno del processo di apprendimento ma anche di quello di acquisizione di competenze sociali e relazionali. La comunità educante deve spendersi per il rispetto di norme, tempi e procedure, che possono apparire talvolta farraginose, ma che servono a tutelare i diritti dei più fragili. Infine è necessario un continuo riadattamento dell'azione didattica, per venire incontro alle esigenze variegata degli studenti.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il territorio è sede di importanti aziende operanti nel settore della cantieristica navale, meccanica e meccatronica; inoltre vede anche la presenza di centri commerciali in cui operano diversi marchi della grande distribuzione. Sono presenti diversi soggetti che operano nel campo della ristorazione e dell'accoglienza turistica, nonché aziende agricole e di trasformazione del latte. Il tessuto sociale appare coeso, significativa è la presenza di cittadini stranieri sul territorio. Numerose sono le associazioni, ma particolare rilievo hanno le iniziative promosse dall'Oratorio "San Filippo Neri" e dalla Biblioteca Civica di Nembro, con la collaborazione del Comune. Sono presenti due Cinema/Teatro che possono ospitare proiezioni cinematografiche, convegni e spettacoli. Le risorse sul territorio che supportano la scuola, oltre a quelle già citate, sono la Società Servizi Val Seriana, l'UONPIA e il CTI. La prima fornisce servizi legati ai temi dell'Intercultura, della salute, della disabilità. L'UONPIA collabora con l'Istituto per realizzare progetti di inclusione degli studenti DVA e altri bisogni educativi speciali. Il CTI, con sede presso l'IC di Gazzaniga, fornisce consulenza alle scuole sui temi dell'inclusione e organizza incontri di formazione e confronto su queste tematiche. La scuola è raggiungibile grazie alla TEB, che ha tre fermate in prossimità dell'Istituto, in una delle quali è attivo il servizio navetta con un autobus dedicato.

Vincoli:

Nei rapporti con alcuni enti del territorio, esempio l'UOMPIA, si rileva uno sfasamento tra i tempi dell'ente e quelli della scuola. Alcuni servizi per gli studenti sono vincolati alla loro residenza e a volte non consentono la fruizione ad alunni della scuola con speciali bisogni. Alcuni vincoli sono poi determinati dai mezzi di trasporto che, soprattutto negli ultimi anni e a seguito della crisi di settore dovuta alla pandemia, hanno tagliato diverse corse penalizzando il trasporto scolastico. Il servizio navetta con un autobus dedicato che trasporta gli alunni dalla fermate TEB alla sede centrale della scuola è attivo solo alle 8 e non alla fine delle lezioni.

Risorse economiche e materiali



Opportunità:

Gli edifici della scuola sono sede centrale e succursale oratorio, siti a Nembro. La sede centrale è un edificio scolastico circondato da uno spazio verde con i laboratori professionali. Ospita inoltre aule e uffici ed è di proprietà dell'ente locale. L'oratorio rappresenta invece uno spazio con aule e con un laboratorio di informatica, è di proprietà della Curia e l'Ente locale lo affitta annualmente per la scuola. C'è una palestra in ogni sede. La palestra della sede centrale è in attesa di interventi per migliorare la fruizione. Nella succursale oratorio l'utilizzo degli impianti sportivi è garantito da un contratto di locazione tra l'ente locale e Curia rinnovato annualmente: c'è palestra coperta e il campo di calcio scoperto. Sia la sede centrale che la succursale sono serviti da mezzi pubblici, come la TEB: la fermata della sede centrale dista circa 1,5 km dall'istituto ed è attivo un servizio navetta all'inizio delle lezioni. Dalla fermata dell'oratorio gli studenti raggiungono la scuola a piedi. Gli spazi e le dotazioni presenti soddisfano sufficientemente le esigenze didattiche e organizzative. I laboratori professionali sono nella sede centrale e classi della succursale frequentano un giorno alla settimana le lezioni in sede. Lo spostamento consente agli alunni di poter usufruire degli uffici e di relazionarsi con gli studenti in sede. Le altre risorse economiche della scuola sono rappresentate dai contributi volontari che consentono di ampliare l'offerta

Vincoli:

Gli studenti che raggiungono la sede centrale in ritardo non hanno una navetta per il trasporto della fermata della TEB alla scuola. La sede centrale e la succursale oratorio distano circa 2 km e il personale che lavora in entrambi gli edifici deve spostarsi. Gli impianti sportivi in oratorio non sono pienamente adatti allo svolgimento delle lezioni di Scienze Motorie, in particolare la palestra coperta non è adatta né allo sport di squadra né all'atletica in quanto il pavimento è di marmo e pertanto può essere utilizzata solo per esercizi statici con tappetini. I contributi volontari delle famiglie sono andati diminuendo negli ultimi anni anche a causa della situazione sanitaria e delle sue ripercussioni sull'economia locale.

Risorse professionali

Opportunità:

Le caratteristiche del personale docente sono caratterizzate dalla presenza di una percentuale relativamente alta di insegnanti a tempo indeterminato e stabile che consente di attuare programmazioni e progetti a carattere pluriennale. Tra i docenti sono presenti alte professionalità che collaborano stabilmente con il mondo delle professioni e dell'università. Tra i titoli posseduti dai docenti ci sono certificazioni linguistiche, informatiche e relative all'inclusione. Le specifiche competenze dei docenti vengono valorizzate attraverso diverse azioni progettuali che coinvolgono sia gli aspetti specifici che quelli generali delle diverse articolazioni dell'offerta formativa dell'istituto. Il dipartimento dei docenti di sostegno è particolarmente attivo nella scuola vista l'elevata presenza



di alunni DVA e le alte professionalità presenti: numerosi sono i progetti specifici attuati. Importante in tal senso è il forte legame con il territorio per costruire inserimenti lavorativi guidati per gli alunni DVA dopo il termine degli studi, anche attraverso il potenziamento dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.

Vincoli:

Il personale docente con contratto a tempo determinato rappresenta circa il 38% della totalità dei docenti. Molti di questi insegnanti operano nella scuola da più anni, ma la loro condizione di precarietà, anche se non impatta dal punto di vista della progettualità, risulta dal punto di vista personale complessa. Lo stesso vale per il personale ATA a tempo determinato che lavora presso l'Istituto da più anni.



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	2
	Informatica	2
	Multimediale	1
Biblioteche	Informatizzata	1
Strutture sportive	Palestra	1



Risorse professionali

Docenti	67
Personale ATA	33

Approfondimento

Le caratteristiche del personale docente sono caratterizzate dalla presenza di una percentuale relativamente alta di insegnanti a tempo indeterminato e stabile che consente di attuare programmazioni e progetti a carattere pluriennale. Tra i docenti sono presenti alte professionalità che collaborano stabilmente con il mondo delle professioni e dell'università. Tra i titoli posseduti dai docenti ci sono certificazioni linguistiche, informatiche e relative all'inclusione. Le specifiche competenze dei docenti vengono valorizzate attraverso diverse azioni progettuali che coinvolgono sia gli aspetti specifici che quelli generali delle diverse articolazioni dell'offerta formativa dell'istituto. Il dipartimento dei docenti di sostegno è particolarmente attivo nella scuola vista l'elevata presenza di alunni DVA e le alte professionalità presenti: numerosi sono i progetti specifici attuati. Importante in tal senso è il forte legame con il territorio per costruire inserimenti lavorativi guidati per gli alunni DVA dopo il termine degli studi, anche attraverso il potenziamento dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.

Il personale Ata presenta una percentuale relativamente alta di assistenti amministrativi, assistenti tecnici e collaboratori scolastici a tempo indeterminato e stabile che coadiuva con la realizzazione della programmazione e dei progetti a carattere pluriennale. Tra il personale ATA sono presenti unità con un elevato grado di competenza e esperienza.



Aspetti generali

VISION

L'Istituto è aperto ai cambiamenti e alle innovazioni e vuole essere per tutta la "comunità educante" luogo accogliente, dinamico e formativo, in cui si maturino e si acquisiscano le competenze e l'etica di cittadino e di professionista del settore.

Vogliamo infatti trasferire negli alunni e in tutta la "comunità scolastica" valori e qualità per vivere la vita in modo responsabile e lavorare con professionalità.

MISSION

L'Istituto promuove il pieno sviluppo della persona umana, formando alunni con competenze tali da agire nel mondo come professionisti e cittadini.

L'Istituto quindi accoglie, educa, forma e orienta tra esperienza e innovazione l'alunno e la "comunità scolastica". Nello specifico:

- valorizza le eccellenze, supporta le difficoltà, limita la dispersione scolastica e favorisce l'integrazione scolastica;
- incentiva la ricerca-azione e la didattica per progetti con attività laboratoriali;
- sviluppa reti di collaborazione con il territorio in un'ottica di senso comune di appartenenza e di opportunità mediante l'esperienza di PCTO;
- collabora con esperti esterni ed enti di formazione superiore per implementare l'offerta formativa e indirizzare il curriculum professionale degli studenti.

Le nostre scelte strategiche

La nostra offerta formativa è progettata per far sì che gli studenti diventino professionisti del settore enogastronomico e turistico, maturando competenze che consentano anche il proseguimento degli studi a livello universitario o di formazione professionale e tecnica post-diploma

Con l'applicazione della riforma degli Istituti professionali, l'Istituto ha potenziato la sua offerta formativa introducendo il progetto di compresenza in quelle discipline caratterizzanti il settore enogastronomico e alberghiero attraverso il coinvolgimento dei suoi "maestri del lavoro".



L'Istituto, per gli alunni del corso diurno a rischio dispersione scolastica, propone come canale di riorientamento privilegiato il proprio corso serale al fine di consentirgli di ottenere il diploma con un percorso scolastico più adatto alle proprie esigenze.

L'offerta formativa dell'istituto si è inoltre arricchita, dall'a.s. 2022/23, di un nuovo percorso leFP di durata triennale che consente l'acquisizione di una Qualifica di Operatore della Ristorazione - indirizzo Preparazione degli alimenti e allestimento piatti. Gli alunni terminato il percorso triennale possono scegliere se inserirsi nel mondo del lavoro o se proseguire gli studi nell'ambito del percorso quinquennale dell' Istituto Professionale Sonzogni per conseguire il Diploma di Stato.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Consolidare l'intera progettazione disciplinare e interdisciplinare per UDA -unità di apprendimento- in modo da favorire l'applicazione di metodologie di insegnamento finalizzate ad una personalizzazione della didattica.

Traguardo

Diminuire la percentuale di studenti con sospensione del giudizio o con promozione con revisione del PFI - piano formativo individuale - di due punti percentuali.

Priorità

Riduzione della dispersione e dell'abbandono scolastico attraverso la costante azione di prevenzione e contrasto di tali fenomeni, anche in relazione alla presenza di ogni forma di discriminazione, del bullismo e del cyberbullismo.

Traguardo

Diminuzione della dispersione e dell'abbandono scolastico di almeno 5 punti percentuali. Aumento degli alunni positivamente riorientati.

Priorità

Favorire l'acquisizione di competenze sociali che portino ad un maggiore rispetto delle regole della comunità scolastica e a un miglioramento delle relazioni interpersonale tra pari e tra docenti e discenti.

Traguardo

Diminuzione del numero di sanzioni disciplinari di almeno due punti percentuale e miglioramento dei voti di condotta con un aumento di almeno due punti percentuale



dei voti positivi (8, 9 e 10)

Priorità

Superamento della valutazione riferita esclusivamente ai domini contenutistici e disciplinari. Correzione della disparità valutativa tra le classi. Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni.

Traguardo

Potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali. Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e personalizzati e coinvolgimento attivo degli alunni.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Progettare in tutte le classi interventi finalizzati allo sviluppo di competenze utili ad affrontare le prove nazionali standardizzate.

Traguardo

Migliorare i risultati delle prove Invalsi mantenendo gli esiti raggiunti riferiti ai benchmark nazionali, regionali e del nord-ovest.

Priorità

Miglioramento della performance delle prove di italiano, inglese e matematica. Riduzione della varianza tra le classi e, soprattutto, all'interno delle classi.

Traguardo

Miglioramento della programmazione di dipartimento con la condivisione di griglie e rubriche valutative.



● Competenze chiave europee

Priorità

Per realizzare l'acquisizione della competenza in materia di cittadinanza - n°6 - gli alunni sono guidati a impegnarsi per il bene comune o pubblico, risolvere problemi e partecipare alla vita della comunità come quella scolastica e lavorativa.

Traguardo

Miglioramento del coinvolgimento o lo svolgimento della funzione di rappresentanza degli alunni nei previsti organi collegiali della scuola : Consigli di classe , Consiglio di Istituto , Comitato studentesco e Consulta degli studenti.

Priorità

In riferimento alla competenza europea n°5

Traguardo

Potenziamento delle attività che favoriscono questo processo di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze , quali quelle laboratoriali (scolastiche, extrascolastiche, di PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento - e i Project work)

Priorità

Per la competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali, n° 8 , finalità della scuola è l'interpretare il patrimonio culturale inteso per i settori di pertinenza come espressione identitaria delle culture, dei prodotti da trasformare in cucina, in pasticceria e le testimonianze storico-artistiche del territorio da preservare.

Traguardo

Realizzare progettazioni che coinvolgano le realtà territoriali in chiave interdisciplinare.

Priorità

Per la competenza n° 2 ,competenza multilinguistica, si opera per collocare



progressivamente gli alunni in contesti linguistici autentici, per la progressione della competenza linguistico-comunicativa attraverso lo sviluppo delle abilità ricettive, produttive e di interazione, non solo nella lingua generale, ma anche nella microlingua

Traguardo

Consentire agli studenti il raggiungimento dei livelli di conoscenza della lingua straniera previsti : B2 o B1

● Risultati a distanza

Priorità

Monitorare con metodicità i risultati a distanza relativi alla collocazione nel mondo del lavoro e alla prosecuzione negli studi, verificando nella professionalità o nel ruolo di studente universitario o altro percorso l'acquisizione delle competenze specifiche professionali e la ricaduta di quei traguardi di cittadinanza prefissati.

Traguardo

Mantenere l'alto numero di occupati nel mondo di lavoro e/o di studenti che proseguono un percorso di studio. Mantenere i risultati ai livelli attuali ed in linea con il benchmark, nonostante la congiuntura economica



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
 - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
 - potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
 - 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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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

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



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Migliorare l'effetto scuola**

Il miglioramento dell'effetto scuola è rilevabile attraverso il traguardo relativo ai risultati delle prove Invalsi i cui esiti raggiunti riferiti ai benchmark nazionali, regionali e del nord-ovest devono essere positivi.

Per raggiungere tale traguardo occorre consolidare l'intera progettazione disciplinare e interdisciplinare per UDA -unità di apprendimento- in modo da favorire l'applicazione di metodologie di insegnamento finalizzate ad una personalizzazione della didattica e progettare in tutte le classi interventi finalizzati allo sviluppo di competenze utili ad affrontare le prove nazionali standardizzate.

Il percorso prevede :

- la restituzione degli esiti Invalsi al Collegio con spiegazione dettagliata dei dati e domande guida per una riflessione costruttiva.
- la realizzazione di un'UDA dedicata all'acquisizione e/o al consolidamento delle competenze utili al superamento delle prove Invalsi in italiano, matematica e inglese per le classi seconde e quinte;
- la realizzazione di simulazioni CBT - computer based - di prove Invalsi di matematica, italiano e inglese per le classi seconde e quinte

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Progettare percorsi didattici personalizzati che consentano agli studenti di acquisire



solide competenze arricchendo la loro formazione.

Attivare una valutazione inclusiva, finalizzata alla rilevazione delle competenze acquisite, valutando sia il processo che il prodotto e definendo criteri che tengano conto delle caratteristiche e dei diversi stili di apprendimento degli allievi.

○ **Ambiente di apprendimento**

Realizzare ambienti di apprendimento innovativi, fisici e virtuali insieme, arricchendo il contenuto della didattica di risorse digitali fondate sulla realtà virtuale e aumentata; che permettano forme di apprendimento attivo e collaborativo e l'utilizzo di molteplici metodologie didattiche innovative.

○ **Inclusione e differenziazione**

Favorire l'inclusione nella scuola di tutti gli studenti, con disabilità, DSA, BES e valorizzare i ragazzi che rappresentano l'eccellenza, contrastando gli eventuali fenomeni discriminatori

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Indirizzare i Dipartimenti affinché fungano da supporto alla didattica e alla progettazione, favorendo un maggiore raccordo tra gli ambiti disciplinari e facilitino la realizzazione di una programmazione basata sulla didattica per competenze, con la finalità di valutare gli apprendimenti in termini di conoscenze, abilità e competenze.



Attività prevista nel percorso: Condivisione dei risultati Invalsi a livello collegiale

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2023
Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Consiglio di Istituto
Responsabile	Il responsabile dell'attività è il Dirigente scolastico coadiuvato dal docente referente per le prove Invalsi
Risultati attesi	La restituzione degli esiti Invalsi al Collegio e al Consiglio d'Istituto, con spiegazione dettagliata dei dati e domande guida, ha per obiettivo quello di consentire una riflessione costruttiva e l'acquisizione di conoscenze sulla natura delle prove e sulle informazioni, importanti per il miglioramento dell'offerta formativa, che si possono ottenere dalla lettura critica dei dati.

Attività prevista nel percorso: Progettare per migliorare

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	1/2023
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	Il responsabile dell'attività è il Dirigente scolastico coadiuvato dai docenti responsabili di dipartimento
Risultati attesi	I dipartimenti disciplinari realizzano almeno un'UDA , almeno per le classi seconde e quinte, finalizzata allo sviluppo delle



competenze necessarie al superamento delle prove Invalsi. In primis sono coinvolti i dipartimenti di matematica, italiano e inglese, ma il processo coinvolge anche gli altri dipartimenti. Occorre infatti partire dal presupposto che le prove INVALSI non sono test di memoria ma richiedono agli studenti la capacità di ragionare per utilizzare al meglio quanto imparato. Gli obiettivi trasversali da raggiungere hanno quindi un carattere interdisciplinare e trasversale che deve essere chiaramente esplicitato nelle programmazioni disciplinari.

Attività prevista nel percorso: Provare per fare meglio

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2024
Destinatari	Docenti Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	I docenti di matematica, italiano e inglese delle classi seconde e quinte, il docente referente per le prove Invalsi
Risultati attesi	Tra febbraio e marzo 2024 Simulazioni CBT di prove Invalsi per le classi quinte Tra marzo e aprile 2024 Simulazioni CBT di prove Invalsi per le classi quinte Maggio 2024 Restituzione Collegio dei docenti dei risultati

● **Percorso n° 2: Dopo la scuola...**

L'orientamento in uscita è rivolto al mondo del lavoro e/o alla continuazione degli studi post-diploma (università, ITS, IFTS) con l'obiettivo di favorire una scelta professionale consapevole da parte degli studenti, facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore all'università o al corso post-diploma e aiutarli a costruire un progetto di vita. Tale orientamento deve consentire l'acquisizione da parte degli studenti di conoscenze, abilità e competenze che consentano di



effettuare scelte consapevoli.

Il percorso si propone di implementare le attività per l'orientamento in uscita per gli studenti partendo dalle classi seconde, per poi proseguire con le terze, le quarte e le quinte.

Altra finalità importante del percorso è legata al monitoraggio della sua validità anche attraverso dati esterni (EDUSCOPIO) e interni (questionari sull'offerta orientativa e post diploma).

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Continuità' e orientamento**

Implementare le attività dell'orientamento in uscita, monitorando i dati attraverso questionari interni e restituzioni di dati da enti esterni (Invalsi, Fondazione Agnelli etc.)

Attività prevista nel percorso: Sono capace di scegliere

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2024
--	--------

Destinatari	Studenti
-------------	----------

Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
------------------------------------	---------

	Studenti
--	----------



	Consulenti esterni
	Associazioni
	Università
Responsabile	Il dirigente scolastico coadiuvato dal docente funzione strumentale per l'orientamento in uscita e dai docenti dei laboratori professionali.
Risultati attesi	Azioni per classe : CLASSI SECONDE, entro dicembre 2023: interventi formativi e informativi sulle articolazioni del triennio tenuti dai docenti dei laboratori professionali, in presenza di studenti delle classi terminali per la condivisione delle esperienze. CLASSI TERZE; QUARTE E QUINTE, entro giugno 2024: azioni previste dalla progettualità dei docente funzione strumentale per l'orientamento in uscita a partire dalle classi terze.

Attività prevista nel percorso: Monitoro per fare meglio

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	2/2024
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	Il dirigente scolastico coadiuvato dal docente funzione strumentale per l'orientamento in uscita.
Risultati attesi	Rilevazione attraverso questionari interni del grado di soddisfazione del progetto di orientamento in uscita e della situazione di studio o lavorativa degli studenti diplomati. Rilevazione dei dati lavorativi e/o di continuazione degli studi attraverso organismi esterni alla scuola (es. EDUSCOPIO). Condivisione dei dati raccolti con gli organi collegiali della scuola (collegio dei Docenti e Consiglio di Istituto)



● **Percorso n° 3: Contrasto alla dispersione e all'abbandono scolastico**

Il contrasto alla dispersione e all'abbandono scolastico si realizza in tre momenti fondamentali

1) La prevenzione dell'abbandono scolastico include quelle iniziative che riguardano il miglioramento dell'insegnamento e della cura già dall'ingresso dello studente in istituto e successivamente con l'orientamento scolastico e professionale.

2) Le misure di intervento per contrastare l'abbandono scolastico che si basano sul sostegno individuale agli studenti più svantaggiati ma anche con la creazione di un ambiente di classe sereno e privo di fenomeni discriminatori

3) Le misure di compensazione per ridurre l'abbandono scolastico che hanno come obiettivo quello di riportare all'interno di percorsi di istruzione e formazione coloro che hanno abbandonato precocemente gli studi, con l'obiettivo di far acquisire loro competenze di base.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Inclusione e differenziazione**

Favorire l'inclusione nella scuola di tutti gli studenti, con disabilità, DSA, BES e valorizzare i ragazzi che rappresentano l'eccellenza, contrastando gli eventuali fenomeni discriminatori

Attività prevista nel percorso: Contrasto ai fenomeni



discriminatori

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

5/2024

Destinatari

Studenti
Genitori

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Consulenti esterni

Associazioni

Responsabile

Azioni di contrasto ai fenomeni discriminatori, in particolare di bullismo e cyberbullismo

1. Somministrazione di un questionario, rivolto agli studenti, per la mappatura dei bisogni dell'Istituto.
2. Attivazione di uno sportello che risponda alle segnalazioni attraverso una scatola o mail dedicata. In ogni sede verrà posizionata una scatola all'interno della quale gli studenti potranno inserire eventuali segnalazioni di episodi di bullismo/cyberbullismo. Allo stesso modo gli studenti e/o i genitori saranno invitati a contattare il docente referente tramite e-mail.
3. Parallelamente si prevede di avviare un percorso di formazione destinato a un gruppo di alunni (2 per classe) delle classi prime, seconde e terze, individuati dai rispettivi C.d.C., con l'obiettivo di far acquisire loro competenze sul tema del bullismo/cyberbullismo da far ricadere sul resto della classe. Gli studenti dovrebbero diventare un punto di riferimento e un supporto (cyberhelper) per i compagni divulgando le buone prassi della convivenza sociale e imparando a osservare le dinamiche attorno a loro con sensibilità ed empatia.
4. Organizzazione di un incontro con i genitori sulle tematiche del benessere a scuola e sui fenomeni discriminatori, anche in presenza di consulenti specializzati (psicologo sportello CIC)



Risultati attesi

Aumento del benessere a scuola e riduzione delle segnalazioni di casi di bullismo o di cyberbullismo.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

L'Istituto Professionale Alberghiero Sonzogni presenta un'offerta formativa innovativa, sia dal punto di vista dell'organizzazione, degli spazi e delle pratiche didattiche. Il percorso intrapreso in termini di innovazione risale al 2017 con la legge di riforma dell'istruzione professionale anche se la pandemia da Covid-19, particolarmente grave nel territorio di Nembro e nella bergamasca in genere, ha dettato nuove necessità che la scuola ha dovuto affrontare e rendere prioritarie.

Ora si riprende il cammino parzialmente interrotto. Dal punto di vista didattico e metodologico l'istituto si propone di realizzare a pieno la personalizzazione dei percorsi, intesa come personalizzazione degli apprendimenti e di declinazione del profilo in uscita in relazione agli specifici fabbisogni che emergono dal territorio.

Per fare ciò l'offerta formativa è progettata secondo un approccio "per competenze" su base interdisciplinare, con una didattica che favorisce il coinvolgimento attivo degli studenti e l'espressione dei loro talenti e stili cognitivi, e, di conseguenza, un impianto valutativo di tipo formativo (valutazione di processo e di prodotto).

Aree di innovazione

○ LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA

Utilizzo dei fondi PNRR per l'innovazione digitale e degli spazi laboratoriali

L'istituto è chiamato a progettare e realizzare interventi connessi al PNRR nell'ambito dei finanziamenti europei per scuole innovative, Next Generation Classroom e Next Generation Labs.

I fondi a disposizione della scuola contribuiranno alla creazione di ambienti innovativi di



apprendimento, classi e laboratori 4.0, che favoriscono approcci didattici e metodologici innovativi.

Sempre nell'ambito del PNRR l'Istituto è beneficiario di fondi per la lotta e il contrasto della dispersione e dell'abbandono scolastico. Fenomeni che la scuola combatte da tempo e che, con i fondi a disposizione, potrà sicuramente agire con maggiore incisività.

Dal punto di vista dell'innovazione organizzativa, sempre il PNRR prevede la creazione di team dedicati, che favoriscano una progettazione condivisa degli interventi da realizzare e meglio rispondente ai bisogni della scuola e della sua utenza.

L

○ PRATICHE DI VALUTAZIONE

Attività per una valutazione delle Unità di apprendimento

Nello svolgimento del compito e dell'UDA la valutazione è di processo e, al termine, di prodotto.

Nel processo occorre valutare come agiscono gli allievi durante il lavoro: puntualità, impegno, creatività, collaboratività, capacità di risolvere problemi, ecc. La valutazione di processo avviene prevalentemente attraverso l'osservazione del docente; sono a tale scopo utili griglie di osservazione a supporto. La valutazione di prodotto viene operata sul prodotto finale: le dimensioni dipendono dal tipo di prodotto (es. pertinenza, esaustività, efficacia, funzionalità, convenienza economica, proprietà del linguaggio specifico, ecc).

A queste due forme valutative se ne aggiunge una terza di tipo metacognitivo che coinvolge direttamente lo studente in azioni di riflessione, ricostruzione e autovalutazione. Utile in tal



senso è la costruzione da parte dello studente di una relazione , anche in forma di questionario che gli consente di ricostruire e riflettere sul percorso e al docente di valutare la qualità dell'apporto individuale dell'alunno al lavoro, specie nel caso di lavori di gruppo nonché il suo operato.



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

Approfondimento

RIDUZIONE DEI DIVARI TERRITORIALI E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA

Missione 4 - Componente 1 - Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nella scuola secondaria II grado

Il concetto di dispersione scolastica ha subito, nell'ultimo decennio, una forte evoluzione; nella nuova

prospettiva, la lotta alla dispersione deve tendere a sviluppare le competenze e l'identità consapevole

di ogni studente. La dispersione si configura come fenomeno multifattoriale costituito da diverse variabili

correlate tra loro: condizione socio-culturale della famiglia; irregolarità nel percorso scolastico, (con riferimento sia all'attività di insegnamento che all'insufficienza delle strutture); dinamiche soggettive dell'alunno, (disadattamento e demotivazione); iato esistente tra il sistema scuola e la realtà

extrascolastica e territoriale. Le categorie dell'abbandono, dell'interruzione della frequenza, delle ripetenze

e dei ritardi nel percorso scolastico assumono in questa ottica il valore di indicatori importanti.

In riferimento al Piano "Scuola 4.0" e alle Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica che potranno essere meglio definite solo dopo l'emanazione delle istruzioni operative sulla redazione dei progetti esecutivi, si individua un progetto di massima che, partendo dall'analisi di contesto, definisca un piano d'azione con i seguenti obiettivi:

□ miglioramento degli apprendimenti delle studentesse e degli studenti e dei livelli di competenze disciplinari e trasversali raggiunti;



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative previste in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2022 - 2025

- diminuzione dell'abbandono e delle assenze;
- consolidamento di un modello di scuola inclusiva improntato a interprofessionalità, innovazione didattica, coprogettazione, coprogrammazione;
- forte interazione tra scuola, comunità educante, enti locali e territorio.

AZIONI PREVISTE

• PERCORSI DI MENTORING E ORIENTAMENTO

Gli studenti con particolari fragilità, motivazionali e/o disciplinari, saranno accompagnati in percorsi individuali di rafforzamento attraverso mentoring e orientamento, sostegno disciplinare, coaching.

I percorsi saranno tenuti da docenti dell'istituto o, in mancanza di risorse, da personale esterno previa formazione tenuta da un esperto sulle competenze sulle tecniche e gli strumenti di counseling all'interno dei contesti scolastici e sulla gestione di gruppi di lavoro di insegnanti.

• PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO

Le competenze di base riferite alla capacità di lettura, scrittura, calcolo nonché alle abilità in campo linguistico, scientifico e tecnologico rappresentano un bagaglio essenziale per l'inserimento nel mondo del lavoro, nel proseguimento degli studi e, in definitiva, per l'integrazione sociale. L'innalzamento delle competenze di base delle studentesse e degli studenti rappresenta quindi un fattore essenziale per compensare svantaggi culturali, economici e sociali di contesto, garantendo il riequilibrio territoriale e la riduzione della dispersione scolastica.

E' in quest'ottica che il nostro Istituto propone interventi formativi finalizzati allo sviluppo delle competenze in italiano, lingua straniera, matematica e scienze, con approcci innovativi, per rispondere ai fabbisogni reali degli studenti e per supportare la scuola in un percorso di miglioramento, che potrà essere monitorato anche attraverso i risultati delle prove Ivalsi. Per le studentesse e gli studenti con particolari fragilità disciplinari e/o motivazionali saranno organizzati, anche per gruppi di livello, percorsi di potenziamento delle competenze di base, della motivazione e di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno. Gli interventi saranno svolti da docenti della scuola o, in caso di mancanza di risorse e se previsto, da personale esterno.

• PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI EXTRACURRICULARI

Le attività si riferiscono a percorsi formativi e laboratoriali extracurricolari, afferenti a diverse



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative previste in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2022 - 2025

discipline e tematiche in coerenza con gli obiettivi specifici dell'intervento progettato dalla scuola, anche in rete con il territorio. I percorsi per studenti possono essere di volta in volta autonomamente definiti. Tra quelli già in corso nell'istituto si cita il progetto PIT STOP, per un suo potenziamento ed estensione ad una platea più ampia di alunni con necessità specifiche. Gli interventi saranno svolti da docenti della scuola o, in caso di mancanza di risorse e se previsto, da personale esterno, anche in collaborazione con enti locali e territorio.

• PERCORSI DI ORIENTAMENTO PER LE FAMIGLIE

Per coinvolgere le famiglie nel concorrere al contrasto dell'abbandono scolastico e per favorire una loro partecipazione attiva sono attuati percorsi di orientamento erogati a piccoli gruppi di genitori.

In particolare si organizzeranno incontri con le famiglie con esperti con competenze sulle tematiche adolescenziali, relazionali e scolastiche.

Next generation classrooms

Il "Piano Scuola 4.0", che coinvolge l'istituto Sonzogni, prevede che le scuole del secondo ciclo possano trasformare almeno la metà delle classi attuali, progettando nuovi ambienti per una didattica innovativa, attraverso la creazione di spazi fisici e digitali di apprendimento innovativi negli arredi e nelle attrezzature.

L'obiettivo è quello di favorire nuove metodologie e tecniche di insegnamento in linea con la trasformazione degli ambienti, per potenziare l'apprendimento e lo sviluppo di competenze cognitive, sociali, emotive di studentesse e studenti.□

Partendo dal presupposto che lo spazio è portatore di significato, il progetto del Sonzogni si basa sulla considerazione che le lezioni dove gli alunni sono a gruppi o dietro i banchi, seduti a terra o all'aria aperta sono differenti sia per la forma che prendono i pensieri che per la capacità di incontro e scambio reciproco: spazi diversi producono riflessioni, ricadute e relazioni diverse.

Pensare alla scuola come "spazio" consiste nel comprendere che non tutte le attività che si fanno sono uguali e richiedono gli stessi ambienti e le stesse configurazioni.

Per questo, all'insegna di una flessibilità condivisa, le aule coinvolte (già tutte con digital board) saranno dotate di:

- arredi facilmente posizionabili, con banchi modulari che permettano di riconfigurare la classe di ora in ora in base alle esigenze;



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative previste in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2022 - 2025

- attrezzature digitali versatili, come tablet di classe con armadio caricatore;
- collegamento internet potenziato.

Next generation labs

Il progetto "Next generation labs" ha come obiettivo la realizzazione di laboratori, con componenti digitali, in cui studentesse e studenti possano sviluppare competenze laboratoriali specifiche nei diversi ambiti tecnologici avanzati, anche attraverso attività autentiche e di effettiva simulazione dei luoghi, degli strumenti e dei processi legati alle nuove professioni.

Nel nostro istituto i laboratori di cucina e sala sono interessati alla trasformazione in chiave digitale, sia per un adeguamento e un'ottimizzazione degli spazi sia per l'avvio di un processo innovativo che consenta alle studentesse e agli studenti di acquisire competenze avanzate così come richieste dal settore dell'enogastronomia.

Per questo si intende procedere nel rifacimento del laboratorio di cucina A e del laboratorio di sala A, anche in chiave digitale.

PER LA CONDIVISIONE CON LA COMUNITA' EDUCANTE, ENTRAMBI LE PROGETTUALITA' SARANNO PRESENTATE A DOCENTI, STUDENTI E FAMIGLIE PER UNA PROGETTAZIONE PARTECIPATA SIA DELLE AULE DI NUOVA GENERAZIONE CHE DEI LABORATORI



Aspetti generali

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto Alberghiero "Alfredo Sonzogni" di Nembro (BG) offre un'offerta formativa varia, costituita dai seguenti percorsi:

PERCORSO QUINQUENNALE

- IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
articolarzioni [CUCINA -PASTICCERIA - SALA E VENDITA -ACCOGLIENZA TURISTICA](#)

PERCORSO TRIENNALE

- IeFP ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE Operatore della ristorazione
Indirizzo: [PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI](#)

PERCORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI

- **CORSO SERALE** : IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
articolarzioni [CUCINA -PASTICCERIA - SALA E VENDITA -ACCOGLIENZA TURISTICA](#)
- IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
(corso presso la Casa Circondariale "Don Fausto Resmini" di Bergamo) articolazione

CUCINA

Segue la descrizione delle singole offerte formative.

IP ISTITUTO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

L'Istituto Alberghiero "Alfredo Sonzogni" di Nembro (BG) presenta un percorso formativo che



dura **cinque anni** e prevede **un primo biennio che**, oltre ad assolvere l'obbligo scolastico, affronta lo studio di aspetti generali propri dell'area comune di tutti gli istituti superiori attraverso lo sviluppo degli assi culturali: asse dei linguaggi, matematico, scientifico tecnologico, storico-sociale.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze e abilità più strettamente spendibili nel campo lavorativo, mettendo i diplomati in grado di inserirsi nei processi produttivi e di servizio sapendosi gestire in modo sempre più flessibile e autonomo, come richiesto da una realtà professionale articolata, in continua e veloce evoluzione, cercando un dialogo tra una realtà locale e una visione globale.

Le articolazioni professionalizzanti sono quattro; "enogastronomia" (cucina); "servizi di sala e di vendita" (sala bar); "accoglienza turistica" (ricevimento); "arte bianca e pasticceria" (pasticceria) :

Indirizzi e sbocchi professionali

In linea con la Riforma dell'Istruzione Professionale, per il raggiungimento dei traguardi dell'area generale e di quella di indirizzo, il nostro istituto è strutturato secondo i seguenti indirizzi:

- enogastronomia
- arte bianca e pasticceria
- servizi di sala e di vendita
- accoglienza turistica

Per approfondire i temi della Riforma si rimanda al link;

<https://www.alberghierosonzogni.it/riforma-istruzione-professionale/>

Le altre specifiche del corso sono minuziosamente descritte nell'intero PTOF.

IeFP OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Il corso *Preparazione degli alimenti e allestimento piatti* dell'Istituto professionale Alberghiero "Alfredo Sonzogni" di Nembro ha durata triennale ed è pensato per tutti coloro che dopo la terza media desiderano intraprendere la carriera di Operatore della ristorazione.

La finalità del corso è quello di offrire alle studentesse e agli studenti le competenze necessarie allo svolgimento delle attività proprie dell'operatore della ristorazione.

Al termine del percorso formativo le studentesse e gli studenti saranno competenti nell'applicare e utilizzare le metodologie di base e gli strumenti adeguati alla conservazione e allo stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, alla preparazione dei pasti e all'allestimento dei piatti.

L'Operatore della Ristorazione – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti potrà quindi operare nel settore di riferimento a livello esecutivo in autonomia e con responsabilità.

QUADRO ORARIO IeFP

Discipline di base, tecnico professionali e tirocini



Discipline di base, tecnico professionali e tirocini

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	1^anno	2^anno	3^anno
AREA DI BASE			
Lingua italiana	4	4	4
Storia	2	1	1
Lingua inglese	3	3	3
Diritto	2		
Matematica	2	2	3
Economia		2	2
Area tecnico professionale			
TIC		1+1*	1+1*
Scienze Alimentazione	2	3	2+1*
Scienze Integrate	2		
Laboratorio di Cucina	12	13	13
Laboratorio di Sala		3*	3*
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32

Le ore con asterisco * sono in compresenza con Laboratorio di Cucina.

La didattica laboratoriale e la modularità degli interventi formativi (programmazione per Unità di Apprendimento) sono accompagnate da periodi di tirocinio in aziende del settore a partire dal 2^o anno.

CERTIFICAZIONE FINALE

Alla fine del percorso formativo di durata triennale, al superamento dell'Esame di Qualifica, alla studentessa o allo studente viene rilasciato l'Attestato di Qualifica (III livello EQF) di Operatore della



Ristorazione – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti con validità nazionale e europea.

PASSAGGIO AL SISTEMA IP – PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La studentessa o lo studente in possesso dell'Attestato di Qualifica può decidere di continuare gli studi passando ad una classe 4^a dell'Istituto Professionale Statale, sempre all'interno del Sonzogni e, dopo aver concluso positivamente anche il 5^o anno, sostenere l'Esame di Stato per il conseguimento del Diploma di Stato (IV livello EQF - comunemente detto di maturità) che consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria e ai percorsi post-diploma.

È possibile inoltre il passaggio al 4^o anno del sistema leFP per conseguire il Diploma di tecnico di cucina.

IL PASSAGGIO IP/leFP è POSSIBILE IN QUALSIASI MOMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO

ISCRIZIONI

Le famiglie degli studenti che intendono iscriversi a percorsi di leFP per l'a.s. 2023/24, devono procedere con il sistema delle iscrizioni on-line.

CORSO SERALE -IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

FINALITA' GENERALI

Il Corso serale dell'Istituto "Alfredo Sonzogni", vuole offrire un'occasione di promozione socio-culturale per stimolare la ripresa degli studi e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro di quanti desiderano cambiare la propria condizione culturale e professionale.

Il corso vuole inoltre assumere una funzione determinante nel limitare la dispersione scolastica attraverso l'offerta di percorsi di riconversione e/o di ripresa degli studi di tutti quegli adulti e di quei giovani (anche non italofoni) che, avendo interrotto il proprio percorso scolastico per ragioni diverse, necessitano di un completamento della propria formazione, tale da consentire di acquisire competenze sia nel campo della cittadinanza che in quello lavorativo.

Possono accedere al Corso Serale:

- coloro che hanno compiuto i 18 anni di età anche con cittadinanza non italiana, che sono in



possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione;

- coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno;
- i diplomati di altri Istituti che per motivi di lavoro o per propria scelta desiderano diplomarsi in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- i laureati che lavorano in settori non pertinenti con la propria laurea per i quali risulta utile il diploma in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- tutti gli stranieri che hanno conseguito in Italia la licenza media o che posseggono un titolo equiparato e legalmente riconosciuto, o con riferimento alla Nota Miur 27/01/2012, prot. n. 46

IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

Norme e riferimenti dell'istruzione per adulti:

- Art. 11, c.10
- D.P.R. n.263 del 29/10/2012, pubblicato sulla G.U. n.47 del 25/02/2013 riforma corsi serali);
- Circolare ministeriale n.36 emanata dal MIUR il 10/04/2014;
- D.Lgs n.13 del 16/01/2013 (competenze formali, non formali e informali);
- Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti, pubblicato in data 08/06/2015, sulla Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.130 - Supplemento Ordinario n.266 - (Decreto Interministeriale MIUR - MEF del 12 marzo 2015);
- Circolare ministeriale n.6 del 27 febbraio 2015 (iscrizione adulti 2015-2016) emanata dal MIUR;
- DD.PP.RR. nn.87-88-89 del 15 marzo 2010.
- Circolare Ministeriale 3 del 17 marzo 2016 - Percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello

I PERIODI DIDATTICI

Il corso serale dell'Istituto Professionale Alberghiero Alfredo Sonzogni prevede la costituzione di



Percorsi di Istruzione di Secondo Livello, suddivisi in tre periodi didattici:

Primo periodo didattico
(pari al 70% del monte ore del 1° biennio degli istituti professionali)

finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo periodo (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali)

Secondo periodo didattico
(pari al 70% del monte ore del 2° biennio degli istituti professionali)

finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al terzo periodo (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali)

Terzo periodo didattico :
(pari al 70% del monte ore del quinto anno degli istituti professionali)

finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'acquisizione del diploma di istruzione professionale (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali)

L' OFFERTA FORMATIVA

Il Corso serale offre percorsi di istruzione di secondo livello dell'indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, con le quattro articolazioni previste dalla riforma attivabili in base alle richieste dell'utenza al momento dell'iscrizione.

L'offerta formativa del Corso Serale dell'Istituto Professionale Alberghiero Sonzogni è indirizzata a:

- ☐ favorire il concreto recupero della dispersione e della mortalità scolastica offrendo un percorso formativo a quei giovani che hanno abbandonato gli studi;
- ☐ formare adulti privi di titoli di studio;



- qualificare giovani e adulti privi di professionalità aggiornata per i quali la licenza media non costituisce più una garanzia dall'emarginazione culturale e/o lavorativa;
- valorizzare il patrimonio culturale e professionale della persona;
- consentire la riconversione professionale di adulti già inseriti in ambito lavorativo che vogliano ripensare o debbano ricomporre la propria identità professionale;
- offrire opportunità di approfondimenti professionali e aggiornamento delle competenze;
- implementare la collaborazione e l'integrazione con le altre agenzie formative dell'istruzione degli Adulti presenti sul territorio (Corsi serali di altri Istituti, CPIA, Centri di Formazione Professionale)

Il corso di studi si conclude con l'Esame di Stato con il quale gli studenti conseguono il DIPLOMA in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Per l' articolazione ENOGASTRONOMIA, con relativa certificazione e con il seguente profilo professionale:

- "Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche".

A conclusione del percorso di studio i diplomati possono frequentare qualunque indirizzo universitario e conseguono i seguenti risultati di apprendimento (specificati in termini di competenze):

- 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 a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

IL QUADRO ORARIO E LE DISCIPLINE

L'anno scolastico si sviluppa nei termini temporali indicati dal Ministero e secondo il calendario scolastico regionale e si svolge, generalmente, da metà settembre ad inizio giugno; i periodi di vacanza, così come lo svolgimento delle lezioni organizzato in un trimestre e un pentamestre,



coincidono di norma con quelli dei corsi diurni in atto presso l'Istituto.

Ora	Inizio	Fine
1 ora	17:40	18:30
2 ora	18:30	19:20
3 ora	19:20	20:10
4 ora	20:10	21:00
5 ora	21:00	21:50

In base alla normativa, una parte del monte ore può essere svolto in FAD.

Ingressi posticipati e uscite anticipate. Tale necessità dipende da diversi motivi:

- utenza di studenti lavoratori
- i datori di lavoro molto raramente concedono ai loro dipendenti-allievi aggiustamenti degli orari di lavoro
- responsabilità di famiglia.

In rapporto a queste situazioni viene adottata una certa flessibilità per tutelare l'utenza più svantaggiata, pur fissando delle regole precise e condivise, al fine di evitare abusi e di contrastare l'idea che il corso serale rappresenti una scorciatoia per conseguire un titolo di studio

IL QUADRO ORARIO



DISCIPLINE	1° periodo didattico	2° periodo didattico	3° periodo didattico
ITALIANO	3	4	4
STORIA	1	1	1
GEOGRAFIA	1		
LINGUA INGLESE	2	2	2
2° LINGUA STRANIERA (spagnolo o francese)	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
DIRITTO	2		
ECONOMIA		3	3
SCIENZE INTEGRATE	2		
LABORATORIO CUCINA	4*	6*	6*
LABORATORIO SALA E VENDITA	4*	6*	6*
LABORATORIO ACC. TURISTICA	2		
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	4	4
TIC	1		
TOT. ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	25	25	25

Insegnamento trasversale di educazione civica: si garantisce un monte ore pari a 33 ore annue in tutte le classi, con eventuali approfondimenti concordati a livello di programmazione dei singoli Consigli di Classe

Iniziative di ampliamento curricolare

PROGETTO MADRELINGUA



PROGETTO CERTIFICAZIONI DI LINGUA STRANIERA

PROGETTO AVIS

PROGETTO SPORTELLO DI ASCOLTO

PROGETTO SPORTELLO DSA-BES

PROGETTO STOP CYBERBULLISMO

CITTADINANZA E COSTITUZIONE - "Abitare il pianeta con responsabilità"

PROGETTO D'ISTRUZIONE DOMICILIARE/OSPEDALIERA

PROGETTO ORIENTAMENTO IN ENTRATA

PROGETTO ORIENTAMENTO IN USCITA

EVENTI INTERNI ED ESTERNI

ERASMUS +

PROGETTO SICUREZZA

CREDITO SCOLASTICO, FORMATIVO E PFI

Il credito scolastico è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che lo studente consegue nell'arco del triennio e viene attribuito, secondo la normativa vigente, in base alla media dei voti riportati nello scrutinio finale.

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, acquisita al di fuori dell'Istituto di appartenenza, che sarà accertata e valutata caso per caso dal Consiglio di Classe.

Il Patto formativo individuale (PFI) è l'aspetto innovativo del nuovo sistema di istruzione degli adulti, rappresenta un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dal Dirigente del CPIA, dal Dirigente scolastico e viene definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, non formali e informali posseduti dall'adulto. Con esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato relativo al periodo didattico del percorso richiesto dall'adulto all'atto dell'iscrizione e racchiude la valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla sua storia individuale.

La Commissione del Corso Serale che si occupa del riconoscimento dei crediti formativi e della



definizione del è costituita nel quadro di uno specifico Accordo di Rete con il CPIA di Bergamo. Il principio guida è la valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale.

La Commissione ha il compito di:

- dare attuazione alle linee programmatiche e di indirizzo definite dalla Commissione per la definizione del Patto Formativo Individuale costituita nell'ambito dell'Accordo di Rete (art.11 dell'Accordo di Rete sottoscritto tra il CPIA di Matera e gli Istituti d'istruzione secondaria di secondo grado – sede di corsi serali – a.s. 2015-2016);
- validare i crediti, acquisiti in precedenti contesti di apprendimento, formali, non formali e informali e definiti nei consigli di classe;
- acquisire il Patto formativo individuale definite dai consigli di classe;
- seguire il quadro normativo vigente per i corsi serali;
- favorire gli opportuni raccordi tra i percorsi di istruzione di primo e secondo livello;
- predisporre un sistema di accoglienza e di primo orientamento dei giovani e degli adulti che intendono immettersi nel percorso di istruzione;
- mettere in essere azioni di orientamento per quegli studenti che ne necessitano;
- progettare ed adottare iniziative per incrementare l'offerta formativa del corso;
- predisporre azioni di informazione e di documentazione delle attività;
- cercare forme di collaborazione con altri istituti in cui sono attivi i corsi serali, con altre istituzioni presenti sul territorio.

IL RICONOSCIMENTO DEI CREDITI E PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO .

È fondamentale promuovere l'apprendimento lungo l'arco della vita ma risulta quanto mai necessario rendere le competenze acquisite visibili e valorizzarle affinché l'individuo sia in grado di spenderle nel mercato del lavoro, agevolando la mobilità geografica e professionale.

L'inserimento di un adulto in un percorso di apprendimento può avvenire grazie alla valorizzazione delle competenze comunque acquisite, attraverso cioè un riconoscimento ufficiale dei crediti formativi.



Per gli adulti è quindi importante valorizzare quello che una persona sa fare, indipendentemente dai diversi contesti in cui è avvenuto l'apprendimento.

Per "credito formativo" si intende il "valore" attribuibile a competenze comunque acquisite dall'individuo, che può essere riconosciuto ai fini dell'inserimento in percorsi di istruzione e di formazione professionale, determinando la personalizzazione o la riduzione della durata.

La Commissione del Corso Serale, dopo aver preso visione della documentazione fornita e, eventualmente, dopo aver accertato ulteriori competenze non formali e informali non documentate, riconosce:

□ crediti formali , ossia quei crediti derivanti da anni scolastici già frequentati presso istituzioni scolastiche statali o paritarie italiane, conclusi con la promozione alla classe successiva; in caso di non promozione, le materie per le quali è stata riportata la sufficienza finale, limitatamente a queste ultime; crediti derivanti da esami universitari già superati presso atenei italiani; crediti derivanti da corsi frequentati presso istituzioni scolastiche, universitarie e formative italiane, abilitate al rilascio di diplomi, attestati e titoli con valore legale, anche ai fini di iscrizioni ad albi professionali o in genere ai fini dello svolgimento di specifiche mansioni o professioni, anche superiori e specialistiche; crediti derivanti da titoli di studio conseguiti in istituzioni scolastiche ed universitarie non italiane, aventi riconoscimento legale.

Certificazione richiesta: pagelle scolastiche o certificati equipollenti; diplomi; certificati universitari; titolo di studio o abilitazione; piano di studio seguito; scheda di valutazione, con la valutazione delle singole materie previste dal corso (se è stata rilasciata); diplomi o attestati rilasciati dalla istituzione scolastica o universitaria estera, regolarmente legalizzati dalle autorità competenti.

□ crediti non formali , ossia quei crediti acquisiti attraverso corsi erogati da associazioni culturali o agenzie di Formazione Professionale, accreditati da un Ente Locale, che non rientrano nel sistema dell'istruzione e formazione ed universitario, conclusi con il rilascio di un titolo di studi regionale, relativo ad un corso almeno annuale o per i quali risulti attestata l'idoneità alla frequenza dell'anno successivo; crediti derivanti dalla frequenza di corsi di formazione per apprendisti.

Certificazione richiesta: titolo di studio regionale (qualifica professionale regionale, o attestato o certificato equipollente) da cui risulti l'esito positivo del corso frequentato o l'ammissione a quello successivo; il piano di studio seguito; la scheda di valutazione, con le valutazioni nelle singole materie previste dal corso (se è stata rilasciata).

□ crediti informali , ovvero crediti derivanti da esperienze lavorative o esperienze personali coerenti con il corso di studio che si sta frequentando.



Certificazione richiesta : attestazione del datore di lavoro da cui risultino le mansioni relative all'attività lavorativa svolta; da autocertificazione dello studente nel rispetto della normativa vigente.

La procedura si articola in tre fasi (punto 5.2 Istruzione degli adulti – D.P.R. n.263/2012 – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento - art.11, comma 10, del suindicato decreto – pubblicato in data 08.06.2015, G.U. n.130 – S.O. n.266):

- I fase: IDENTIFICAZIONE . Il candidato presenta al Consiglio di classe la documentazione utile al riconoscimento dei crediti.
- II fase: VALUTAZIONE . La Commissione esamina il dossier e procede con l'accertamento delle competenze.
- III fase: ATTESTAZIONE . Questa fase è finalizzata al rilascio del certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso. Viene certificato il possesso delle competenze che sono riconosciute come crediti riconducibili ad una o più competenze attese in esito al percorso

Effettuato il riconoscimento dei crediti, si presenta la proposta del Patto Formativo alla Commissione costituita nell'Accordo di Rete. Quindi si procede alla definizione del Patto Formativo Individuale, condiviso e sottoscritto dall'adulto, dal coordinatore di classe, dal Dirigente scolastico e dal Dirigente del CPIA.

L' ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

Il raggiungimento degli obiettivi che caratterizzano il percorso formativo per adulti non può dipendere solo dalla modifica dei piani orario e dal rinnovamento delle singole discipline, ma deriva soprattutto da un cambiamento sostanziale delle metodologie didattiche e organizzative.

Il quadro normativo di riferimento dei corsi serali, infatti, mette in atto un percorso di cambiamento e definisce alcune modalità che devono qualificare le attività rivolte agli adulti, quali:

Accoglienza e orientamento (punto 5.1 Istruzione degli adulti – D.P.R. n.263/2012 – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento - art.11, comma 10, del suindicato decreto – pubblicato in data 08.06.2015, G.U. n.130 – S.O. n.266).

Nell'ambito di tale attività l'adulto riconosce le proprie motivazioni e capacità entro la nuova prospettiva di studio e formazione.

In questa fase il corsista riflette sui suoi bisogni di formazione e sulle sue motivazioni, sulle sue aspettative, sulle sue conoscenze, sulle sue abilità e sulle sue modalità di apprendimento; fa valere il



suo patrimonio di saperi e abilità potenziali che vorrà sviluppare in acquisizioni valutabili e spendibili; mette in evidenza aree di debolezza e punti di forza nella prospettiva del nuovo percorso individuale di apprendimento.

Si tratta di una fase di accoglienza e orientamento formativo volta a far emergere tutte le evidenze necessarie al riconoscimento formale dei crediti e a rafforzare la motivazione dell'adulto alla ripresa del nuovo percorso scolastico.

Didattica modulare: progettazione dei percorsi per unità di apprendimento (punto

3.5 Istruzione degli adulti – D.P.R. n.263/2012 – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento - art.11, comma 10, del suindicato decreto – pubblicato in data 08.06.2015, G.U. n.130 – S.O. n.266).

La didattica modulare è una strategia formativa nella quale il percorso di insegnamento/apprendimento è articolato in segmenti – UDA (unità di apprendimento) - .

Ciascuna UDA costituisce una parte significativa del percorso formativo, assolve a funzioni di carattere disciplinare e permette di acquisire competenze verificabili, certificabili e, quindi, capitalizzabili come crediti formativi nella prosecuzione del percorso.

La frequenza delle UDA e l'acquisizione delle competenze, infatti, vengono attestate e certificate. Le competenze riconosciute valgono come credito per il passaggio al periodo successivo.

Fruizione a distanza (punto 5.3 Istruzione degli adulti – D.P.R. n.263/2012 – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento - art.11, comma 10, del suindicato decreto – pubblicato in data 08.06.2015, G.U. n.130 – S.O. n.266).

Per fruizione a distanza si intende lo svolgimento e la fruizione di unità di apprendimento mediante l'utilizzo di nuove tecnologie informatiche.

La fruizione a distanza rappresenta una delle principali innovazioni del nuovo sistema di istruzione degli adulti e prevede che l'adulto possa fruire a distanza di alcune unità di apprendimento o parte di esse relative al periodo didattico richiesto all'atto dell'iscrizione.

Tutta l'azione didattica, unitamente alle nuove modalità didattiche introdotte dalla normativa vigente di riferimento sui corsi serali, è individualizzata per rispondere alle specifiche esigenze dell'utenza adulta e alla diversità delle condizioni socio-culturali, delle esperienze, delle conoscenze e delle aspettative.

Allo scopo di facilitare la formazione di un clima accogliente e di migliorare l'autostima, i contenuti



proposti prendono avvio dalle esperienze personali e dalla valorizzazione delle risorse e delle capacità di ognuno, oltre che dai loro ritmi e stili di apprendimento.

Il rapporto docente-allievo è trasparente, in modo da rendere gli studenti consapevoli del processo formativo.

I docenti si adoperano per:

- valorizzare le esperienze umane, culturali e professionali degli studenti in tutte le situazioni didattiche in cui ciò sia possibile;
- motivare alla partecipazione e allo studio evidenziando il valore formativo e l'approccio professionale di ciascuna proposta didattica;
- coinvolgere lo studente attraverso l'indicazione dei traguardi raggiungibili e di compiti realizzabili, rispetto ai quali l'insegnante tenderà a porsi come facilitatore del processo di apprendimento;
- far conoscere i programmi e gli obiettivi minimi delle singole discipline;
- individuare strategie utili al fine di raggiungere tali obiettivi;
- informare gli studenti sui tempi e le modalità delle verifiche da effettuare;
- esplicitare i criteri di valutazione;
- dare indicazioni sul modo di prendere gli appunti, di costruire schemi utili per la comprensione delle spiegazioni e delle letture di un testo;
- attivare tutto ciò che è utile ed efficace al conseguimento degli obiettivi comuni e specifici della singola disciplina;
- utilizzare lezioni frontali, in ogni caso di breve durata, solo in quelle circostanze in cui esse risultino strettamente funzionali;
- privilegiare il lavoro "in classe", come momento in cui si impara facendo;
- favorire il lavoro di gruppo che dovrà essere ben strutturato e guidato;
- favorire le attività di laboratorio tese a migliorare l'apprendimento teorico;
- utilizzare il problem - solving come strategia più funzionale ai processi di



apprendimento efficaci e soprattutto per studenti adulti;

- creare le condizioni per apprendimenti di tipo autonomo;
- strutturare attività orientate all'apprendimento collaborativo.

Interventi di recupero/approfondimento:

- un recupero/approfondimento ad inizio anno scolastico, il cui scopo è quello di rendere omogeneo il livello di conoscenze già acquisite dagli studenti provenienti da percorsi formativi diversi;
- un recupero/approfondimento in corso d'anno scolastico.

Gli interventi sono praticati durante le ore di lezione ordinaria al fine di non aggravare il già pesante carico di lavoro degli studenti del serale.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifica e valutazione assumono la connotazione di controllo di processi, al fine sia di diagnosticare e correggere errori rilevati nel percorso di apprendimento sia di indurre corretti comportamenti auto-valutativi negli studenti, quali:

- accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati e delle competenze pattuite
- valorizzare le esperienze pregresse sia in campo lavorativo che sul piano culturale
- assumere informazioni sul processo di insegnamento-apprendimento in corso, per orientarlo e modificarlo secondo le esigenze
- controllare durante lo svolgimento dell'attività didattica l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti ai fini prestabiliti.

Considerato che l'approccio metodologico si basa essenzialmente sulla programmazione attraverso unità di apprendimento, è di grande utilità il sistematico ricorso alla valutazione formativa. Tale attività avviene al termine di ogni unità didattica o dopo lo svolgimento di sue parti significative. L'attività di valutazione verifica inoltre il raggiungimento delle competenze pattuite e declinate nel Patto Formativo Individuale.

La valutazione sommativa, effettuata per la classificazione del profitto degli alunni, utilizza



strumenti funzionali al tipo di obiettivi che si intende misurare. Oltre alle verifiche tradizionalmente intese vengono adottate tipologie più flessibili di acquisizione degli elementi di valutazione che saranno considerati tali a pieno titolo, quali: esercitazioni svolte sia in classe che a casa; lavori di gruppo; relazioni su esperienze personali, culturali, professionali e lavorative; qualsiasi produzione scritta elaborata dallo studente nell'ambito degli strumenti di didattica a distanza.

La valutazione va espressa anche in presenza di un numero elevato di assenze, che per gli studenti del corso serale è tendenzialmente giustificata dalla loro condizione di adulti lavoratori e che, come tale, non solo non preclude la valutazione, ma non può nemmeno incidere negativamente sulla medesima, soprattutto se compensata dalla acquisizione di elementi di valutazione che dimostrino il raggiungimento di obiettivi accettabili.

Nella procedura della valutazione si considerano sia gli aspetti soggettivi (particolare sensibilità derivante dall'età adulta, in generale, e dalla difficoltà di "rimettersi in gioco", eventuali esperienze negative, difficoltà a sottoporsi a una valutazione in pubblico e alla presenza degli altri studenti) che gli aspetti oggettivi (scarsità di tempo a disposizione per uno studio individuale; lacune pregresse; difficoltà a riabituarsi allo studio e ad acquisire un efficace metodo di studio; difficoltà linguistiche, di elaborazione scritta e di esposizione orale).

La valutazione di fine periodo, intermedia e finale, utilizza il voto unico in tutte le discipline e fa riferimento alle griglie e ai criteri riportati nel P.T.O.F.

Oltre al grado di autonomia nel lavoro scolastico e allo sviluppo di un metodo di lavoro, i criteri di valutazione tengono conto di fattori quali: frequenza e rispetto dei termini del Patto Formativo Individuale, collaborazione, partecipazione e impegno nell'attività in classe, capacità di integrazione e relazione, preparazione iniziale e preparazione raggiunta alla fine del percorso, raggiungimento dei livelli minimi disciplinari di conoscenza/competenze e di sviluppo delle capacità indispensabili per la frequenza alla classe successiva, fissati in sede di programmazione iniziale.

La valutazione finale tiene conto della frequenza che deve essere raggiunta almeno nella misura del 70% - 75% del PSP e del raggiungimento degli obiettivi didattici previsti. Deroghe relative al monte ore rientrano nei criteri di deroga deliberati dal Collegio dei docenti, a condizione che le assenze non pregiudichino la possibilità di procedere alla valutazione.

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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



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

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

Competenze specifiche di indirizzo

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

IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Corso presso la Casa Circondariale "Don Fausto Resmini" di Bergamo

PREMESSA

Dall'anno scolastico 2017/ 2018 l'istituto Alberghiero "A. Sonzogni" ha aderito alla rete territoriale degli istituti superiori nei quali sono incardinati i percorsi di istruzione di secondo livello, con capofila il CPIA 1 Bergamo.

Come unità didattica (come definito dal Regolamento, art.3 comma 4, Accordi di rete tra il CPIA e le istituzioni scolastiche che realizzano i percorsi di secondo livello finalizzati alla conclusione del secondo ciclo di istruzione), il CPIA si riferisce alle istituzioni scolastiche di secondo grado dove si erogano percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello; tali punti di erogazione di secondo livello sono "incardinati" nelle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a tal fine individuate nell'ambito della competenza esclusiva della regione Lombardia.

L'Istituto Alberghiero, all'interno della rete, eroga percorsi di istruzione di secondo livello, all'interno della Casa Circondariale di Bergamo, segnatamente nel reparto "Sezione Penale", attivando corsi di



Primo Periodo Didattico (1° e secondo anno) Secondo Periodo Didattico (3° e 4° anno) e un Terzo Periodo Didattico (5° anno) che porta gli studenti al conseguimento del Diploma di Tecnico Operatore dei Servizi di Enogastronomia.

La popolazione che caratterizza gli istituti penitenziari, da vari anni ormai, è principalmente formata da detenuti stranieri con una netta preponderanza di maghrebini, albanesi, romeni, nigeriani e sudamericani, e anche a BERGAMO, tale eterogeneità socio-culturale si riflette in un'utenza con situazioni di analfabetismo primario, analfabetismo di ritorno e insuccessi scolastici. Il CPIA ha attivato all'interno della struttura corsi di alfabetizzazione, di italiano L2 e di scuola secondaria di primo grado, rivolti ai detenuti delle diverse sezioni; nonché un percorso di secondo livello rivolto ai detenuti della "Sezione Penale". Per la specificità del contesto e dell'utenza la scuola carceraria, pur mantenendo sul piano della didattica e dell'organizzazione un collegamento essenziale con la sede del CPIA1 di Bergamo, l'istituto Alberghiero assume una configurazione autonoma nella relazione con l'Amministrazione Penitenziaria, come esplicitato da regolamenti e normative e manati nell'ultimo trentennio, nonché da un Protocollo d'Intesa firmato dai rappresentanti delle due Istituzioni in oggetto.

L'istituto Alberghiero ha a disposizione, all'interno della Casa Circondariale sezione Penale:

- due aule attrezzate con Lim e TV Smart 53 pollici;
- le due aule possono essere potenziate all'occorrenza da sei pc
- per le attività laboratoriali si utilizza la cucina del reparto.

L'OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto risponde con un'offerta formativa che si deve confrontare con le esigenze di svariate tipologie di corsisti come:

- detenuti che richiedono un'azione di alfabetizzazione primaria;
- detenuti, già in possesso di un titolo di studio, che, desiderando di rientrare nel sistema educativo, hanno bisogno di consolidare conoscenze e competenze di base, finalizzati all'accesso di percorsi di formazione professionale;
- detenuti in situazioni di marginalità sociale, per i quali è necessario attivare azioni per il recupero e lo sviluppo di competenze strumentali idonee ad un'attiva partecipazione alla vita sociale;
- detenuti per i quali si rende necessario un veloce e funzionale apprendimento della lingua e della



cultura italiana;

- detenuti che presentano problematiche legate alla tossicodipendenza, in maggioranza stranieri, con tempi di attenzione e concentrazione molto limitati
- detenuti già in possesso dei requisiti funzionali al conseguimento del titolo di scuola secondaria di secondo grado che vogliono sviluppare e migliorare le competenze.

I RIFERIMENTI NORMATIVI DEL SISTEMA SCOLASTICO PENITENZIARIO

Il regime carcerario varia in modo radicale da carcere a carcere pur attenendosi a norme generali emanate dal Ministero di Giustizia e specificamente dal DAP (Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria). Le norme prevedono, in effetti, per ogni carcere un regolamento specifico che sovrintende a ogni aspetto della vita detentiva, ma caposaldo normativo della vita carceraria è l'Ordinamento Penitenziario, che, in base all'articolo 27 della Costituzione della Repubblica Italiana, prevede che la pena detentiva abbia funzione rieducativa e di reinserimento sociale. Le leggi che principalmente definiscono la particolare identità della scuola in carcere sono:

- La Legge del 26 luglio 1975, n. 354 "Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà e successive modifiche e integrazioni" (l'art. 19 riconosce l'importanza dell'istruzione nel programma di trattamento rieducativo del condannato).
- Il DPR del 29 aprile 1976 n. 431, art. 39 in cui sono esplicitate le direttive agli organi periferici della pubblica istruzione per l'organizzazione di corsi a livello della scuola dell'obbligo.
- La Circolare Ministeriale n. 253/93 (Corsi di scuola media ed elementare presso gli istituti di prevenzione e di pena), in cui viene esplicitato lo scopo degli interventi di formazione: "...L'istruzione costituisce momento essenziale del processo penitenziario e consente di dare concreta attuazione al precetto costituzionale che pone la rieducazione del detenuto quale finalità e contenuto primario della sanzione penale. In questo quadro, pertanto, l'organizzazione di corsi di scuola acquista una forte valenza ai fini del loro recupero sociale e della realizzazione del diritto allo studio. La finalità precipua di detti corsi è quella di rieducare il detenuto alla convivenza civile attraverso azioni positive che lo aiutano nella ridefinizione del proprio progetto di vita e nell'assunzione di responsabilità verso se stesso e la società".
- Il DPR del 30 giugno 2000 n. 230, "Regolamento recante norme sull'ordinamento penitenziario e sulle misure privative e limitative della libertà", nello specifico l'art. 41 promuove, attraverso l'istituzione di una Commissione Didattica che si riunisce con una scadenza trimestrale, un'integrazione tra la direzione, il corpo dei docenti e tutte le altre agenzie formative operanti



all'interno dell'istituto.

- Il Protocollo di intesa tra il Ministero dell'Istruzione e il Ministero della Giustizia " Programma speciale per l'istruzione e la formazione negli istituti penitenziari" del 23 ottobre 2012, per l'implementazione dell'offerta educativa e formativa nelle carceri italiane per contrastare ogni forma di disagio e di discriminazione, promuovendo anche la formazione del personale, con l'eventuale apporto di esperti per la realizzazione di interventi che richiedono competenze specifiche, favorendo l'organizzazione di percorsi di istruzione e formazione modulari e flessibili, attivando rapporti di collaborazione con le Regioni ed Enti locali.

L'ATTIVITÀ FORMATIVA

L'istruzione in carcere costituisce uno dei momenti significativi del percorso formativo del detenuto: l'istituto "A. Sonzogni" partecipa al processo di rieducazione in costante dialogo con i responsabili dell'Area Trattamento e con gli agenti della Polizia Penitenziaria. L'istruzione, in particolare quella della scuola dell'obbligo, promuove la crescita culturale e civile della persona detenuta, fornendo le basi per un inserimento lavorativo, o per l'accesso ai successivi gradi dell'istruzione. Le attività curriculari sono concordate in sede di Commissione Didattica, che si riunisce tre volte all'anno (ogni tre mesi o secondo necessità).

L'azione formativa si concretizza attraverso un organico di docenti e monte ore di discipline evidenziate nel seguente prospetto:



QUADRO ORARIO CASA CIRCONDARIALE				
	classe di concorso	1° BIENNIO	2° BIENNIO	5° ANNO
AREA GENERALE				
Lingua e letteratura italiana	A-12	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	A-12	1	2	2
Geografia	A-21	2		
Matematica	A-26	3	3	3
Lingua inglese	AB-24	3	3	3
Diritto ed economia	A-46	2		
Diritto e tecniche amministrative	A-45		3	3
Totale ore settimanali dell'area generale		15	15	15
AREA DI INDIRIZZO				

2^ Lingua straniera (francese)	AA24	2	2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita (in compresenza)	B-21	2		
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	B-20	2	6	6
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B-19	2		
Scienze integrate	A-50	3		
Scienza degli alimenti	A-31	2	3	3
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo		11	11	11
TOTALE		26	26	26



LE FINALITÀ

Obiettivo principale di tutte le istituzioni scolastiche che operano in carcere, è riportare all'interno del circuito formativo coloro che non hanno trovato sufficienti motivazioni in un'impostazione didattica tradizionale. Difatti, i corsi sono finalizzati a:

- favorire la riprogettazione del proprio percorso di vita in modo che non sia conflittuale o in contrasto con la società;
- far acquisire, integrare o ampliare la formazione di base per il conseguimento di titoli di studio;
- rendere possibile l'accesso agli studi successivi;
- contribuire allo sviluppo educativo, culturale, familiare, comunitario e sociale dei detenuti;
- incoraggiare e sostenere l'educazione alla legalità, alla convivenza democratica e alla cittadinanza attiva. In particolare, ferma restando la specificità degli obiettivi didattici per ogni tipologia di corso, che sono declinati in base agli standard di alfabetizzazione culturale degli adulti e alle indicazioni ministeriali per i singoli curricula si opera in un'ottica di life-long learning per consentire a ogni studente di continuare ad apprendere lungo tutto l'arco della vita. Tutti i corsi sono finalizzati allo sviluppo delle competenze-chiave europee di cittadinanza individuate dal Ministero della Pubblica Istruzione.

L'ANALISI DEI BISOGNI PER UNA PROGETTUALITÀ DIDATTICA FUNZIONALE

Il progetto di scolarizzazione dell'istituto all'interno della struttura penitenziaria comporta un alto impegno di gestione di molteplici fattori come:

- l'elevato turnover degli studenti reclusi (che rende difficile il completamento di percorsi scolastici strutturati in modo tradizionale);
- le difficoltà di coordinamento/programmazione con tutte le componenti dell'area pedagogico-trattamentale all'interno del carcere (molti corsisti in corso d'anno non frequentano per un periodo di un mese o due perché vengono inseriti nel circuito lavorativo)



- l'eterogeneità degli iscritti per età, scolarizzazione pregressa, gruppo etnico e paese di provenienza, tipologia del reato contestato, entità della pena (obbliga a percorsi quasi individualizzati che consentano agli iscritti di poter frequentare quotidianamente la scuola);
- l'impossibilità di adottare contenuti simili a quelli curricolari, perché non sempre riescono a suscitare interessi reali in soggetti adulti con percorsi esistenziali spesso caratterizzati da insuccessi scolastici;

Tale situazione spiega la discrepanza tra il numero degli studenti iscritti e quello di coloro che riescono a portare a termine il corso cui sono iscritti, pertanto è necessaria l'attuazione di: una programmazione minuziosa, progettata con anticipo e con gli operatori del carcere, del calendario delle attività e dell'uso degli spazi e degli spostamenti; una flessibilità e un'individuazione degli interventi poiché l'autorizzazione alla frequenza è subordinata a vari fattori e dilazionata nel tempo.

Inoltre l'attivazione contemporanea di numerose iniziative istituite all'interno della struttura carceraria determina anche la selezione delle offerte per le notevoli difficoltà organizzative nell'uso degli spazi attrezzati e richiede un'opportuna differenziazione degli orari.

La scuola, pertanto, in tale contesto deve rivestire un ruolo importante, tanto da essere considerata la principale "attività trattamentale" a beneficio della popolazione reclusa.

IL PERCORSO FORMATIVO

L'iscrizione a scuola è libera e durante l'anno l'accoglienza è permanente, la scuola risponde alle richieste volontarie dei singoli detenuti e anche alle segnalazioni dei responsabili dell'Area Trattamentale, di educatori, psicologi e responsabili di polizia penitenziaria.

È compito dei docenti in servizio al carcere, in particolar modo attraverso i colloqui individuali nella fase di accoglienza, recepire e sollecitare l'espressione e l'emersione dei bisogni. In sinergia con la Direzione della Casa Circondariale, l'Istituto valuta priorità e disponibilità di realizzazione predisponendo il piano dell'offerta formativa condiviso fra le due amministrazioni. Nella fase di prima accoglienza (da settembre ai primi di ottobre), rilevando le esperienze scolastiche e lavorative pregresse e conoscendo i bisogni, le aspettative e gli interessi di ciascun detenuto iscritto, la scuola orienta all'inserimento dei corsisti in modo consapevole e condiviso nei diversi gruppi classe, esponendo la propria offerta formativa. Attraverso test disciplinari e un primo periodo di osservazione, viene rilevato il livello di competenze, le capacità di base, i crediti maturati, elementi sui quali è possibile costruire il percorso formativo per ogni partecipante e di qui l'inserimento nel grado scolastico e nel periodo adeguato. La formazione delle classi è soggetta a revisioni e variabili di natura differente durante il percorso: è possibile un nuovo orientamento dei corsisti dopo i primi



mesi e il passaggio da un gruppo ad un altro. La composizione dei gruppi-classe resta comunque eterogenea sia per il diverso grado di scolarizzazione che per la provenienza degli alunni. I corsi si svolgono da settembre a giugno. Di anno in anno si colgono eventuali modifiche dovute alla densità di popolazione de tenuta e alle caratteristiche di cui è portatrice.

In questa struttura si propone un'articolazione modulare della programmazione didattica, in modo da certificare l'acquisizione di crediti e da riconoscere competenze pregresse, la particolarità del luogo d'insegnamento e dei corsisti, l'impianto formati vo-educativo rivolto agli adulti, propone la didattica breve, impostata per Unità di Apprendimento, complete, capitalizzabili e reimpiegabili nell'immediato, svincolate dalla ciclicità e dalla progressione. Difatti, la discontinuità nella presenza di molti corsisti impone una scomposizione del percorso proposto, affinché ogni singola lezione possa essere utilmente fruita anche senza un assiduo rapporto con il docente; e i principi della didattica breve (lezioni modulari, distillazione dei contenuti, argomenti intesi più come nodi di una rete di conoscenza che come elementi di un sistema), costituiscono il centro su cui articolare i percorsi formativi. In questo senso si presentano per corsi individualizzati finalizzati a potenziare competenze acquisite e migliorarne delle nuove. I tempi e i modi di attuazione della programmazione sono costantemente revisionabili, soprattutto in funzione della motivazione allo studio dei corsisti, che h anno la necessità di trovare risposte in nuovi percorsi di formazione con progetti e laboratori curriculari per stimolare interessi e modellare l'offerta formativa sulle reali esigenze dei corsisti.





Traguardi attesi in uscita

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

Istituto/Plessi	Codice Scuola
"ALFREDO SONZOGNI"	BGRH020009
ALFREDO SONZOGNI	BGRH02001A
ISTR. PROF. SERALE - ENOGASTR. OSP. ALB.	BGRH02050P

Indirizzo di studio

- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

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

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

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

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



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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

i prodotti tipici

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

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

specifiche necessità dietologiche

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

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico



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

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- 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;
- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- 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;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- 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;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- 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;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- 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;



- 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;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- 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;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.

● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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



Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

Approfondimento

LE ARTICOLAZIONI O INDIRIZZI DI STUDIO DEL CURRICOLO DELL'ISTITUTO SONO QUATTRO:

- ENOGASTRONOMIA CUCINA



- SALA E VENDITA

- ARTE BIANCA E PASTICCERIA

- ACCOGLIENZA TURISTICA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze specifiche di indirizzo/articolazione

- predisporre menù 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.

- 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.

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

- 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.



Insegnamenti e quadri orario

"ALFREDO SONZOGNI"

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

Il monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica è di almeno 33 ore annuali . In allegato è consultabile il curriculum di educazione civica dell'istituto.

Allegati:

CURRICOLO-ED_CIVICA.pdf

Approfondimento

QUADRI ORARI RELATIVI ALL'OFFERTA FORMATIVA DEL SONZOGNI

ISTITUTO PROFESSIONALE IP - CORSO DIURNO - QUINQUENNALE



QUADRI ORARIO IPSEOA "A. SONZOGNI"

BIENNIO UNICO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA		
BIENNIO UNICO		
Materia	CLASSE 1 [^]	CLASSE 2 [^]
AREA GENERALE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	1	1
Lingua inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Geografia	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o Alternativa	1	1
Totale ore settimanali dell'area generale	18	18
AREA DI INDIRIZZO		
Scienze integrate	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
TIC (tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	1	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	3* + 1	3* + 0,5
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	3* + 1	3* + 0,5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	14	14
<i>Di cui in compresenza con gli ITP (Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina; settore sala e vendita)</i>	<i>(6)</i>	<i>(6)</i>
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32

* nelle ore con asterisco la classe è in laboratorio a squadre, con compresenza dei docenti tecnico pratici



TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA			
<i>articolazione ENOGASTRONOMIA</i>			
Materia	Secondo biennio		V anno
	3[^]	4[^]	5[^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina <i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	6 (1)	5 (1)	5 (1)
Lab. di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	/	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA			
<i>articolazione ENOGASTRONOMIA</i>			
<i>opzione "Arte bianca e pasticceria"</i>			
Materia	Secondo biennio		V anno
	3[^]	4[^]	5[^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici – settore pasticceria	6	5	5
<i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche organizzazione e gestione processi produttivi	/	2	2
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA			
<i>articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA</i>			
Materia	Secondo biennio		V anno
	3[^]	4[^]	5[^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6	5	5
<i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	/	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA			
<i>articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA</i>			
Materia	Secondo biennio		V anno
	3[^]	4[^]	5[^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica <i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	6 (1)	6 (1)	5 (1)
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Arte e Territorio	1	1	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

leFP - ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Indirizzo: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI



Discipline di base, tecnico professionali e tirocini

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	1^anno	2^anno	3^anno
AREA DI BASE			
Lingua italiana	4	4	4
Storia	2	1	1
Lingua inglese	3	3	3
Diritto	2		
Matematica	2	2	3
Economia		2	2
Area tecnico professionale			
TIC		1+1*	1+1*
Scienze Alimentazione	2	3	2+1*
Scienze Integrate	2		
Laboratorio di Cucina	12	13	13
Laboratorio di Sala		3*	3*
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32

Le ore con asterisco * sono in compresenza con Laboratorio di Cucina.

ISTRUZIONE PER ADULTI

ISTITUTO PROFESSIONALE IP - CORSO SERALE



DISCIPLINE	1° periodo didattico	2° periodo didattico	3° periodo didattico
ITALIANO	3	4	4
STORIA	1	1	1
GEOGRAFIA	1		
LINGUA INGLESE	2	2	2
2° LINGUA STRANIERA (spagnolo o francese)	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
DIRITTO	2		
ECONOMIA		3	3
SCIENZE INTEGRATE	2		
LABORATORIO CUCINA	4*	6*	6*
LABORATORIO SALA E VENDITA	4*	6*	6*
LABORATORIO ACC. TURISTICA	2		
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	4	4
TIC	1		
TOT. ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	25	25	25

ISTITUTO PROFESSIONALE IP - CORSO PRESSO LA CASA CIRCONDARIALE DON FAUSTO RESMINI DI BERGAMO



QUADRO ORARIO CASA CIRCONDARIALE				
	classe di concorso	1° BIENNIO	2° BIENNIO	5° ANNO
AREA GENERALE				
Lingua e letteratura italiana	A-12	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	A-12	1	2	2
Geografia	A-21	2		
Matematica	A-26	3	3	3
Lingua inglese	AB-24	3	3	3
Diritto ed economia	A-46	2		
Diritto e tecniche amministrative	A-45		3	3
Totale ore settimanali dell'area generale		15	15	15
AREA DI INDIRIZZO				



2^ Lingua straniera (francese)	AA24	2	2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita (in compresenza)	B-21	2		
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	B-20	2	6	6
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B-19	2		
Scienze integrate	A-50	3		
Scienza degli alimenti	A-31	2	3	3
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo		11	11	11
TOTALE		26	26	26

Allegati:

LE 4 ARTICOLAZIONI DELL'IP SONZOGNI.pdf



Curricolo di Istituto

"ALFREDO SONZOGNI"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'istituto facendo propri i contenuti degli allegati A , B e C alle Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

Allegato A : RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

Allegato B : RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

Allegato C . RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO (g. enogastronomia)

ha elaborato un curricolo d'istituto composto dalle programmazioni disciplinari dipartimentali , pubblicate sul sito della scuola, organizzate in UDA (unità di APPRENDIMENTO)

Si riportano i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale, che guidano le programmazioni disciplinari dipartimentali, così come appaiono declinate in biennio, terzo anno, quarto anno e quinto anno.

Competenza 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



Competenza 2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza 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

Competenza 4

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

Competenza 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

Competenza 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza 7

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

Competenza 8

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

Competenza 9

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

Competenza 10

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



Competenza 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

Competenza 12

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









Allegato:

Competenze-ENOGASTRONOMIA.pdf

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

- **Nucleo tematico collegato al traguardo: Costituzione e Istituzioni dello Stato Italiano. Documenti fondanti e fondamentali dell'UE, Documenti degli Organismi Internazionali**



- > Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale
- > Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- > Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
- > Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Diritti umani, integrazione, legalità e contrasto alle mafie**

- > Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- > Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Lavoro,**



economia e istruzione per la valorizzazione dei talenti

> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

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

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Educazione allo sviluppo sostenibile

> Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

> 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

> Partecipare al dibattito culturale

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

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: L'universo "cibo" (Educazione alimentare, cibo e pianeta, diritto alla nutrizione, ecc.)

> Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.



- > Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- > Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale (Paesistico, artistico, culinario, ecc.)**

- > Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
- > Partecipare al dibattito culturale

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Salute e benessere (Sport, prevenzione, educazione stradale, life skills, ecc.)**

- > Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella



società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale

>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo:** **Cittadinanza digitale (Rispetto della privacy, tutela del diritto d'autore, cyberbullismo)**

> Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica

· CITTADINANZA DIGITALE

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo:** **Volontariato e Terzo settore (Protezione civile, Associazionismo, Territorio)**

> 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

> Partecipare al dibattito culturale

> Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile



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

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento

○ Sviluppare la conoscenza della Costituzione Italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea

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

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
- Inglese
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Storia, Geografia



○ **Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto al lavoro, alla salute e al benessere della persona**

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

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

- Storia
- Storia, Geografia

○ **Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto al lavoro, all'istruzione, alla salute e al benessere della persona**

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

4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

competenze di indirizzo

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

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 ed economia

○ **Determinare un rinnovato rapporto attraverso l'etica nei confronti delle cose, delle persone degli animali, della natura (del cibo), dei popoli;**

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

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.

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

- Inglese
- Italiano
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Storia, Geografia

○ **Determinare un rinnovato rapporto attraverso l'etica nei confronti delle cose, delle persone degli animali, della natura (del cibo), dei popoli**

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

Tutte le competenze di indirizzo

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

- Scienza degli alimenti
- Storia
- Storia, Geografia

○ Condurre alla consapevolezza di azioni quotidiane e professionali di tutela, conservazione e valorizzazione del Patrimonio culturale con particolare riferimento a ciò che contribuisce alle eccellenze in campo enogastronomico e di accoglienza turistica

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali

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

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

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

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



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

- Italiano
- Storia
- TIC

○ Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto al lavoro, diritto all'istruzione, alla salute e al benessere della persona;

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

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

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

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



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

- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate
- Scienze motorie
- TIC

○ **Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto al lavoro, diritto all'istruzione, alla salute e al benessere della persona;**

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

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

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

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



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

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

- Lingua inglese
- Lingua italiana
- Matematica
- Seconda lingua straniera
- TIC

○ Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali

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

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

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.

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 ed economia
- IRC o attività alternative
- Scienze motorie

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



Aspetti qualificanti del curricolo

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Si allega il progetto per i PCTO - percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, con riferimenti ai PW - project work.

Allegato:

PCTO e PW per PTOF.pdf

Dettaglio Curricolo plesso: ALFREDO SONZOGNI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'istituto facendo propri i contenuti degli allegati A , B e C alle Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

Allegato A : RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

Allegato B : RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE



Allegato C . RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO (g. enogastronomia)

ha elaborato un curricolo d'istituto composto dalle programmazioni disciplinari dipartimentali , pubblicate sul sito della scuola, orGANizzate in UDA (unità di APPRENDIMENTO)

Allegato:

Competenze-ENOGASTRONOMIA.pdf

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Il curricolo di Educazione civica è comune a tutto l'istituto

I traguardi di competenza del corso d'istruzione per adulti (ex-serale) BGRH02001A sono gli stessi descritti per il corso diurno BGRH020009

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

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento





Il curricolo di Educazione civica è comune a tutto l'istituto

I risultati di apprendimento del corso d'istruzione per adulti (Casa Circondariale di Bergamo) BGRH02001A sono gli stessi descritti per il corso diurno BGRH020009

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 ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate
- Storia
- Storia, Geografia

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado



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

Dettaglio Curricolo plesso: ISTR. PROF. SERALE - ENOGASTR. OSP. ALB.

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Il curricolo di Educazione civica è comune a tutto l'istituto**

I traguardi di competenza del corso d'istruzione per adulti (ex-serale) BGRH02050P sono gli stessi descritti per il corso diurno BGRH020009



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

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento

○ Il curricolo di Educazione civica è comune a tutto l'istituto

I risultati di apprendimento del corso d'istruzione per adulti (ex-serale) BGRH02050P sono gli stessi del corso diurno BGRH020009

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 ed economia
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate
- Seconda lingua straniera
- Storia



- Storia, Geografia
- TIC

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I	✓
Classe II	✓
Classe III	✓
Classe IV	✓
Classe V	✓



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

● PCTO al Sonzogni

L'intero progetto è visionabile come allegato alla sezione Curricolo d'istituto.

Classi coinvolte: classi del secondo biennio e del quinto anno, a partire dalle classi terze

Durata: il progetto, che prevede almeno 210 ore totali per ogni studente, ha durata annuale

Gli studenti svolgono i PCTO presso aziende ospitanti, in modalità residenziale o non residenziale, in un periodo che comprende la fine del mese di maggio e il mese di giugno.

La durata dei percorsi può essere variata annualmente da aggiornamenti del progetto in sede collegiale.

Le strutture ospitanti sono per lo più aziende private, ma possono essere anche enti privati o pubblici.

Le strutture ospitanti possono essere territoriali (provincia di Bergamo) ma anche diffuse nella regione Lombardia o in altre regioni italiane.

PCTO presso strutture ospitanti estere sono realizzabili se le condizioni lo permettono.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

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



Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione avviene in coerenza con quanto previsto dalle Linee Guida nazionali emanate dal MIUR e prevede:

- una valutazione, in sede di scrutinio, da parte di ciascun docente coinvolto in fase di programmazione, relativamente al livello di possesso delle competenze promosse attraverso i PCTO e ricollegate alla propria disciplina di insegnamento in fase di programmazione. Tale valutazione diviene parte integrante del voto di profitto della disciplina coinvolta;
- una valutazione complessiva che ricade nel voto di comportamento, che si fonda anche sugli elementi forniti al consiglio di classe dai docenti delle materie coinvolte;
- il monitoraggio da parte del tutor esterno e di quello interno dello stato di avanzamento del percorso sia in itinere che in fase conclusiva per fornire al Consiglio di Classe gli elementi necessari per valutare le competenze in uscita e i comportamenti tenuti dallo studente



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● BergamoScienza

L'Istituto Alberghiero Sonzogni partecipa dall'a.s. 2016/2017 alla manifestazione BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica che si tiene a Bergamo, con progetti annuali a carattere multidisciplinare che coinvolgono gruppi di alunni di classi diverse. La multidisciplinarietà dei progetti è garantita dal diretto coinvolgimento di docenti dei Laboratori di Cucina, di Sala e di Ricevimento Turistico, di Scienze dell'alimentazione, di Italiano. I giovani e le scuole sono un'importante componente di BergamoScienza, tanto che, a partire dalla terza edizione, le Scuole ne sono diventate protagoniste attive passando dai sette Istituti del 2005 ai ben 58 dell'edizione 2017 e il nostro Istituto, attraverso specifiche progettualità, si è fatto promotore della divulgazione scientifica proponendo alle classi prenotate e ai privati i seguenti laboratori: • a.s. 2016/17 "Pietre e Pietanze" • a.s. 2017/18 "Cibo e sensi: emozione, illusione e inganno" • a.s. 2018/19 "Novel Gastronomy" - a.s. 2019/20 "la scienza del raviolo"- a.s. 2021/22 "Rina-scienza: new life for food"- a. s. 22/23 "Latti-vita: i segreti del latte" . Oltre ai laboratori sopra citati, l'Istituto partecipa anche all'evento divulgativo di BergamoScienza: "La Scuola in piazza" che si svolge annualmente nel centro di Bergamo prima dell'inizio delle attività laboratoriali. Gli studenti coinvolti nel progetto appartengono a classi e annualità differenti e vengono direttamente coinvolti sia nella progettazione che nell'attuazione delle pratiche laboratoriali previste.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità



- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Gli obiettivi previsti dal progetto sono: creare una nuova cultura della divulgazione scientifica finalizzata ad "educare" soprattutto i giovani alla conoscenza; favorire la crescita di una cultura dello sviluppo basata sul "sapere consapevole", garantendo un metodo di divulgazione basato sull'indipendenza culturale e su una fruibilità accessibile a tutti; favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze tecnico-scientifiche orientate all'innovazione; coniugare i moderni sistemi formativi e un habitat territoriale favorevole alla divulgazione scientifica, per costruire un indispensabile collegamento tra incentivi individuali e uguaglianza delle opportunità per tutti ma soprattutto per i giovani, gli adulti di domani.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Laboratori professionali
Aule	Aula generica



● Certificazioni di lingua straniera

Il progetto permette di ampliare l'offerta formativa della scuola, dando l'opportunità agli studenti di sviluppare dei percorsi di studio che permettano di raggiungere un livello di competenza linguistica tale da arrivare ad una certificazione linguistica riconosciuta a livello Europeo.

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

Risultati attesi

Il progetto è finalizzato a far acquisire agli studenti competenze linguistiche, permettendo di: - Potenziare le quattro abilità linguistiche - Acquisire le competenze linguistiche che permettano agli alunni di sostenere l'esame per l'acquisizione della certificazione B1/B2 - Contribuire ad allargare l'orizzonte culturale sociale e umano degli studenti - Raggiungere, attraverso l'uso di una lingua diversa dalla propria, in una situazione di realtà la consapevolezza dell'importanza del comunicare - Mettere in atto comportamenti di autonomia, autocontrollo e fiducia in sé stessi - Saper interagire con una certa disinvoltura in conversazioni che trattano argomenti di vita quotidiana.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:



Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
Aule	Aula generica

● Concorsi interni ed esterni e Cooking quiz

Il progetto Concorsi interni ed esterni si propone di stimolare la motivazione degli alunni attraverso la partecipazione a competizioni di vario genere e di carattere professionale, atte anche alla valorizzazione delle eccellenze. Ogni anno vengono valutate le proposte di partecipazione ai diversi concorsi e viene effettuata una scelta legata a quelle meglio aderenti al piano dell'offerta formativa della scuola. Il progetto didattico d'Istituto COOKING QUIZ, pluriennale, si sviluppa all'interno di un progetto nazionale riservato agli Istituti Alberghieri di Italia e realizzato da Edizioni PLAN e PEAKTIME SRL in collaborazione con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con l'obiettivo di stimolare lo studio attraverso tecniche didattiche innovative, creando un appuntamento formativo ed utilizzando strumenti tecnologici, vicini alle generazioni native digitali. Il progetto è rivolto agli studenti delle classi 4^a ad indirizzo "CUCINA" e ad indirizzo "SALA" e consiste in un incontro a scuola di circa 90 minuti per ogni indirizzo così di seguito organizzato. La prima parte è una lezione interattiva del docente/chef ALMA mentre la seconda parte consiste in una verifica con quiz durante la quale ogni classe agendo come una squadra deve rispondere esattamente e nel minor tempo possibile alle domande multi-risposta attraverso il risponditore wireless. I quesiti vertono sulla lezione proposta dallo CHEF e richiedono agli studenti la capacità di utilizzare in situazione le competenze acquisite nel proprio percorso di studio. L'ultima fase del progetto prevede che gli studenti della classe selezionata per i migliori risultati si rechino a Senigallia per poter mettere in pratica le competenze acquisite sfidando i loro coetanei partecipanti al viaggio e provenienti da tutta Italia. Durante il soggiorno gli studenti vivranno inoltre un'esperienza formativa attraverso la partecipazione a numerosi eventi organizzati. (es. incontro con importante Chef, tour enogastronomico, ecc.)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio



- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Di seguito si riportano gli obiettivi attesi del Cooking quiz che, in senso generale, si estendono anche ad altre tipologie concorsuali a cui la scuola aderisce. Gli obiettivi previsti dal progetto sono quelli di stimolare lo studio degli aspetti teorici di discipline laboratoriali (Tecniche di Cucina, Tecniche di Sala e Sana e Corretta Alimentazione) attraverso tecniche didattiche innovative, creando un appuntamento formativo che coinvolge le discipline professionali e utilizzando strumenti tecnologici, vicini alle generazioni native digitali. Tra gli obiettivi del progetto vi è inoltre quello della "VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE" con l'intento di applicare a livello di Istituzione scolastica quanto definito con D.M. 27 luglio 2010 dal MIUR, cioè la creazione un sistema che permetta la valorizzazione delle eccellenze e la promozione del merito degli allievi. Il riconoscimento delle eccellenze, in questo progetto, avviene attraverso iniziative di confronto e di competizione, come lo possono essere la partecipazione a gare e concorsi.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Multimediale

Laboratori professionali

Aule

Aula generica



Erasmus +

Il programma Erasmus+ offre la possibilità di sostenere i giovani europei e agevolarne l'occupabilità e l'inserimento nel mondo del lavoro, valorizzando le loro competenze tecniche ed arricchendole con competenze di livello internazionale. Il progetto si propone di coinvolgere gli studenti ed i neodiplomati, permettendo loro di svolgere esperienze di stage all'interno di aziende del settore nelle quali possano perfezionare le loro competenze professionali ed acquisire competenze linguistiche, oltre a lavorare in contesti internazionali che possono dar loro elementi di crescita e di sviluppo da riportare sul territorio di origine.

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
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Il Progetto Erasmus+ coinvolge il territorio della East Lombardy, corrispondente alle province di Mantova, Cremona, Bergamo e Brescia, che ha ricevuto nel 2017 il riconoscimento di European Region of Gastronomy in funzione non solo delle eccellenze gastronomiche locali, ma anche dell'approccio sostenibile e innovativo adottato nel pensare allo sviluppo di questi territori. Il programma ha come obiettivo principale quello di sostenere i giovani europei e agevolarne l'occupabilità e l'inserimento nel mondo del lavoro, valorizzando le loro competenze tecniche ed arricchendole con competenze di livello internazionale. Il progetto si propone di coinvolgere gli studenti ed i neodiplomati del nostro Istituto Alberghiero, in cooperazione con altri istituti presenti nelle 4 province, permettendo loro di svolgere esperienze di stage all'esterno, valide anche ai fini dell'Alternanza scuola - lavoro, all'interno di aziende del settore nelle quali possano



perfezionare le loro competenze professionali ed acquisire competenze linguistiche, oltre a lavorare in contesti internazionali che possono dar loro elementi di crescita e di sviluppo da riportare sul territorio di origine. Per i territori ciò rappresenta anche un investimento significativo per lo sviluppo del settore enogastronomico e turistico, in linea con il riconoscimento ricevuto. Nelle esperienze progettuali passate molti partecipanti hanno ricevuto proposte lavorative di alto livello all'estero e in Italia, subito dopo il rientro.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica
------	---------------

● Eventi interni ed esterni

L'Istituto Alberghiero Sonzogni, a integrazione delle esperienze laboratoriali degli insegnamenti di Laboratorio di Cucina/Pasticceria, Laboratorio di Sala e Vendita e Laboratorio di Ricevimento Turistico, organizza e partecipa ad eventi interni e/o esterni in modo da riprodurre le tipiche condizioni di lavoro delle imprese ristorative reali, ma in modo controllato direttamente dalla scuola progettando, all'interno del percorso formativo, strategie didattiche affinché gli studenti possano sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro, puntando ai livelli più qualificati dei profili professionali di riferimento (sala, cucina, pasticceria, accoglienza). Le esperienze che caratterizzano queste attività sono varie: pranzi o cene di degustazione "a tema" con i prodotti stagionali del territorio, serate organizzate dagli studenti con la supervisione dei docenti, catering o banqueting presso sedi esterne alla scuola, partecipazione ad eventi fieristici, eventi legati ad iniziative benefiche, eventi di carattere locale, nazionale ed internazionale organizzati da enti culturali, artistici, sociali, scientifici e professionali della città di Bergamo e provincia etc. L'obiettivo fondamentale è quello di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi non solo in simulazione d'azienda ma anche in situazioni operative reali. Agli studenti vengono offerte esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del



territorio, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina ecc. Di particolare valore formativo è il contatto diretto con il pubblico che stimola la professionalità degli studenti con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni laboratoriali realizzate durante le ore curricolari. Si tratta di una "formazione in assetto lavorativo", che non modifica lo status dello studente bensì arricchisce l'organizzazione didattica dei percorsi educativi con esperienze di alternanza scuola lavoro, preordinate a uno scopo di apprendimento e progettate dalla scuola quale parte costitutiva del percorso formativo. Tutte le attività, costituendo tempo scuola, vengono svolte in convenzione con i soggetti che richiedono tali servizi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Risultati attesi

• Far acquisire agli studenti strumenti operativi concreti e conoscenze tecniche il cui utilizzo e la cui necessità siano direttamente sperimentabili. • Far sviluppare negli alunni competenze linguistiche, culturali e scientifiche per essere in grado di affrontare le situazioni che si verificano nella gestione di un'impresa della ristorazione, siano esse legate al ricevimento della clientela, alla produzione culinaria, al momento della vendita di sala e bar. • Far sviluppare negli alunni la capacità di apprendimento secondo un approccio costruttivista finalizzato all'acquisizione di competenze; • Favorire il processo di inclusione di tutti gli studenti grazie alla condivisione di spazi, esperienze e obiettivi.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratori professionali

Aule

Aula generica

● Stop cyberbullismo!

Il progetto prevede l'attivazione di Incontri di formazione per gli studenti, per i docenti e per i genitori sul bullismo e cyberbullismo, sull'uso consapevole di smartphone e social media e sui rischi che si corrono rispetto ad un uso scorretto del web

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

Risultati attesi



Gli obiettivi previsti dal progetto sono: sensibilizzare studenti, genitori e docenti sui temi del bullismo e del cyberbullismo; fornire informazioni corrette sulla legislazione vigente in materia di bullismo e cyberbullismo e sugli aspetti del regolamento scolastico legati all'uso dei telefoni cellulari; illustrare le diverse modalità attraverso le quali si realizzano le azioni legate al cyberbullismo, Dare indicazioni chiare su quale debba essere un corretto uso dei social media; i Informare sui possibili rischi connessi ad un uso sbagliato degli smartphone e dei social media.

Destinatari	Gruppi classe Altro
Risorse professionali	Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
Aule	Aula generica

● CIC - Sportello ascolto

Il progetto prevede la presenza di uno psicologo professionista in istituto in determinati periodi. Lo psicologo ascolta su appuntamento, un giorno alla settimana, studenti, genitori e docenti, fornendo consulenza in merito alle problematiche presentate e si confronta con la funzione strumentale prevenzione disagio, con gli altri docenti e con il Dirigente Scolastico per affrontare specifiche problematiche. Altri suoi compiti sono quelli di orientare gli studenti, i docenti e i genitori verso le strutture e i servizi che operano sul territorio di fronte a situazioni particolarmente problematiche e complesse. Su richiesta dei CdC, può inoltre intervenire nelle classi per cercare e condividere soluzioni atte a risolvere problemi di relazione e conflittualità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- 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

Risultati attesi

Gli obiettivi formativi previsti dal progetto sono: creare spazi e opportunità per favorire delle riflessioni; promuovere l'educazione alla salute e la prevenzione del disagio, per il benessere psicofisico degli studenti e degli insegnanti; promuovere negli studenti la motivazione allo studio e la fiducia in se stessi; costituire un momento qualificante di ascolto e di sviluppo di una relazione di aiuto; costituire un momento qualificante per la prevenzione del disagio evolutivo; collaborare con le famiglie per la prevenzione del disagio scolastico; orientare studenti, docenti e genitori verso le strutture e i servizi operanti sul territorio nel caso di situazioni particolarmente problematiche e complesse.

Destinatari	Gruppi classe Altro
-------------	------------------------

Risorse professionali	Esterno
-----------------------	---------

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica
------	---------------

● Sportello DSA/BES

Il progetto si articola nelle seguenti iniziative: somministrazione di questionari e confronto diretto con alunni, docenti e genitori; creazione di uno sportello di consulenza pedagogica a cui



genitori e studenti potranno accedere attraverso un sistema di prenotazione; realizzazione di momenti assembleari di discussione e di confronto tra docenti, studenti e famiglie sul tema DSA/BES; creazione di un archivio apposito che contenga tutta la documentazione degli studenti con DSA/BES.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

- Monitorare l'efficacia dei progetti didattici predisposti dai diversi CdC per gli studenti con DSA/BES - Raccogliere le indicazioni degli insegnanti, degli studenti e dei genitori rispetto a difficoltà e problemi riscontrati nell'attuazione delle misure previste all'interno dei diversi PDP - Fornire consulenza agli studenti e alle famiglie rispetto alla normativa e all'azione didattica rivolta agli studenti con DSA/BES - Individuare, attraverso il confronto con alunni, docenti e famiglie, metodologie e strumenti efficaci atti a garantire il successo scolastico degli studenti - Creare un archivio, sia cartaceo che elettronico, delle diagnosi e dei PDP relativi agli studenti con DSA/BES, nel pieno rispetto della normativa sulla Privacy - Effettuare rilevazioni utili alla stesura del PAI - Riscrivere, alla luce delle analisi e dei dati rilevati, il protocollo di accoglienza di Istituto per DSA/BES -Realizzare una raccolta di buone prassi

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Aule

Aula generica

● Progetto sicurezza

L'attuazione degli adempimenti in materia di salute e sicurezza previsti dalla normativa, (D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.), per gli Istituti scolastici, ed in particolare per la formazione professionale, risulta molto articolata e complessa per una serie di fattori. Si tratta di attività che, oltre ad essere di docenza, è anche educativa e formativa, con la presenza diverse componenti di rischio per i docenti come per gli allievi. La presenza di laboratori determina rischi spesso paragonabili a quelli dei settori produttivi con la differenza che gli studenti devono "imparare" e pertanto è fondamentale che il docente sia competente sui rischi esistenti nello svolgimento dell'attività e sia consapevole di dover prestare la massima attenzione durante l'utilizzo di macchine, attrezzature o sostanze. Per la gestione corretta di tutte le attività inerenti la sicurezza la scuola adotta un "sistema di gestione della sicurezza" che non si limita agli aspetti impiantistici e strutturali degli edifici, ma riguarda anche aspetti gestionali ed organizzativi. Come previsto dal T.U. sulla sicurezza la scuola prevede l'inserimento in ogni attività scolastica di specifici percorsi formativi interdisciplinari alle diverse materie scolastiche ai fini della promozione e divulgazione della cultura della salute e sicurezza sul lavoro. La scuola non ha solo l'obbligo, come tutti gli altri settori di attività, pubblici e privati, di rispettare la normativa in materia di tutela della sicurezza, ma ha anche il compito di promuovere la cultura della sicurezza tra gli studenti. Nella didattica è previsto uno spazio obbligatorio dedicato alla formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, da svolgersi prima che i ragazzi facciano il loro ingresso nei laboratori. La scuola ritiene si debba investire anche sulla formazione approfondita sulla sicurezza alimentare e sull'educazione alimentare.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

Gli obiettivi previsti dal progetto sono: adempiere a quanto regolato dal D.Lvo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni per quanto riguarda la sicurezza dei lavoratori; formare il personale A.T.A. su competenze specifiche di primo soccorso e antincendio; la formazione ed informazione per tutto il personale, docenti e studenti riguardante la sicurezza nella scuola e nei luoghi di lavoro. In particolare si sottolinea come gli studenti siano equiparati a lavoratori mentre svolgono attività laboratoriali e, pertanto, la loro formazione in materia di sicurezza deve portare al rilascio di attestati dei percorsi svolti dai docenti formatori. Il possesso di tali attestazioni è obbligatorio per lo svolgimento delle pratiche laboratoriali in tutti i contesti in cui si realizzano.

Destinatari	Gruppi classe Altro
-------------	------------------------

Risorse professionali	Interno
-----------------------	---------

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
------------	------------------------------



	Informatica
	Laboratori professionali
Aule	Aula generica

● Le STEM all'Alberghiero

Lo sviluppo di competenze digitali, centrali alla crescita degli studenti in produttori creativi di soluzioni digitali attraverso pensieri computazionale e STEM, è necessario per un utilizzo efficace degli strumenti e dei servizi digitali di uso comune nella futura vita professionale ma è anche indispensabile per poter partecipare alle dinamiche sociali, economiche e politiche della realtà ed esercitare i nuovi diritti legati proprio alla pervasività del digitale. Ai fini del potenziamento di queste competenze la Scuola presenta il progetto "Le STEM all'alberghiero". Si tratta di una scelta precisa, nata dalla constatazione dell'importanza e del ruolo pervasivo che oggi assumono le competenze digitali nella vita di ognuno e che unisce l'importanza di creare delle basi solide per una piena consapevolezza del cambiamento tecnologico (digital awareness) attraverso media, information e data literacy

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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

Risultati attesi

Obiettivi formativi: sviluppare conoscenze legate agli alfabeti di base dell'informatica e della telematica; acquisire competenze culturali e didattiche, legate all'uso critico e consapevole delle nuove tecnologie; sviluppare abilità tecniche legate all'utilizzo di tali strumentazioni; sperimentare possibili usi di strumenti software e hardware, didattici e non. Competenze attese: ricercare in maniera mirata informazioni; selezionare e valutare i risultati; saper utilizzare i



metodi e le tecniche per creare, raccogliere, trattare le informazioni; saper utilizzare ambienti virtuali di apprendimento; saper utilizzare strumenti e informazioni in modo critico e sistematico, accertandone la pertinenza e valorizzando i rapporti e le distinzioni che legano il reale al virtuale.

Destinatari	Gruppi classe Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale
Aule	Aula generica

● Progetto di Istruzione domiciliare/ospedaliera

Secondo quanto indicato dalla legge 440/97 e seguenti, il progetto prevede, su richiesta delle famiglie, interventi formativi a domicilio e/o in ambiente ospedaliero per gli alunni colpiti da gravi patologie o impediti a frequentare la scuola per un periodo di almeno trenta giorni. Il progetto di istruzione domiciliare è caratterizzato da una adeguata pianificazione didattica volta a garantire il diritto all'apprendimento, nonché a facilitare il reinserimento nel contesto scolastico tradizionale degli studenti che eventualmente ne dovranno fruire e prevede attività di classe sincrone e asincrone nonché visite domiciliari/ospedaliere da parte dei docenti coinvolti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Gli obiettivi generali e formativi del progetto sono: a. Garantire il diritto allo studio; b. Prevenire l'abbandono scolastico; c. Favorire la continuità del rapporto insegnamento-apprendimento; d. Mantenere rapporti affettivi con l'ambiente di provenienza; e. Garantire adeguate condizioni di apprendimento per favorire il successo scolastico; f. Favorire lo sviluppo della capacità di comunicare, anche a distanza, pensieri, emozioni, contenuti nelle varie forme. Le competenze disciplinari attese si riferiscono alle programmazioni delle diverse materie dell'area generale e di indirizzo.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Aule

Aula generica

Approfondimento

Il Progetto viene attivato su richiesta della famiglia di quegli alunni con certificazione sanitaria comprovante la grave patologia e la prevedibile assenza dalle lezioni per periodi superiori ai 30 giorni e prevede il coinvolgimento di insegnanti del Consiglio di Classe e dell'organico dell'autonomia della scuola.



Di seguito si riportano le principali attività didattiche e le metodologie previste:

Attività didattiche sincrone

- Lezioni in presenza individualizzate e/o semplificate a domicilio
- Lezioni in videoconferenza con la classe e/o con la scuola ospedaliera, con il tutoraggio di un docente anche in forma di didattica cooperativa a distanza (se il domicilio dell'alunno è dotato di strumentazione telematica e di collegamento internet)
- Chat con il tutor o con il gruppo classe
- Monitoraggio degli apprendimenti in presenza e/o in modalità telematica (chat, e-mail, ecc.)

Attività didattiche asincrone

Utilizzo di funzionalità multimediali che non prevedono il contemporaneo collegamento di docenti e discenti, né degli stessi discenti tra loro (es. unità didattiche multimediali per piattaforme e-learning)

Principali metodologie educative

relazione socio-affettiva-educativa Apprendimento individualizzato Apprendimento cooperativo a distanza Metodologie didattiche

- Didattica breve
- Didattica modulare
- Didattica per progetti

Il Progetto prevede attività di verifica e valutazione attraverso rendicontazione e relazione in itinere e finale.



● Pit-stop

Il Progetto Pit-stop si pone l'obiettivo di supportare gli studenti del biennio della scuola secondaria di secondo grado nei processi di apprendimento, nell'acquisizione di un metodo di studio e nella gestione del "compito scolastico", sostenere gli alunni che manifestano segnali di malessere tali da far presumere un possibile abbandono; offrire ai genitori dei ragazzi spazi e tempi per un confronto a livello individuale e/o di gruppo; condividere con la scuola metodi e prassi di intervento sul tema della prevenzione alla dispersione scolastica. Il Progetto è attuato in sinergia con il territorio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

Nell'ambito della promozione della persona: - consapevolezza del ruolo della scuola nel percorso di crescita personale - acquisizione di atteggiamenti positivi verso l'impegno scolastico - capacità di assumersi delle responsabilità - capacità di rispettare tempi e regole - capacità di relazionarsi positivamente con gli altri Nell'ambito dell'acquisizione dei abilità e conoscenze: - potenziamento delle competenze di base, sia linguistiche che logico-matematiche - potenziamento delle abilità d'indirizzo e trasversali

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno ed esterno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
Aule	Aula generica

Approfondimento

PIT STOP – Progetto di prevenzione dell'abbandono scolastico finanziato dalla Società Servizi
della Valle Seriana

TIPO DI SERVIZIO OFFERTO Il servizio offre percorsi e interventi di sostegno e rimotivazione dell'esperienza scolastica, di riorientamento delle scelte e di accompagnamento ai passaggi scuola-lavoro.

DESTINATARI Studenti del biennio delle scuole secondarie di secondo grado.

FINALITA'/OBIETTIVI Il servizio ha la finalità di accompagnare e sostenere il percorso scolastico degli studenti in una fase di passaggio – dalla scuola media alla scuola superiore – particolarmente esposta al rischio del fallimento e dell'abbandono e di prevenire o ridurre il più possibile il fenomeno della dispersione scolastica. In particolare ci si prefigge i seguenti obiettivi:

supportare gli studenti nei processi di apprendimento, nell'acquisizione di un metodo di studio e nella gestione dei compiti scolastici;

sostenere gli studenti che manifestano segnali di malessere che fanno presumere un possibile abbandono;

offrire ai genitori dei ragazzi spazi e tempi per un confronto a livello individuale e/o di gruppo;

condividere con la scuola metodi e prassi di intervento sul tema della prevenzione alla dispersione scolastica.

ATTIVITÀ/MODALITÀ DI LAVORO

Il servizio articola l'intervento attraverso le seguenti azioni:



- Aiuto allo studio e sostegno scolastico in piccolo gruppo Nel piccolo gruppo si realizzano attività di sostegno e recupero degli apprendimenti, supporto e accompagnamento al raggiungimento del successo formativo, rielaborazione del rapporto con la scuola. □ Aiuto allo studio e sostegno scolastico individuale Si realizzano attività di sostegno e recupero degli apprendimenti, supporto e accompagnamento al raggiungimento del successo formativo, rielaborazione del rapporto con la scuola.

- Tutoring educativo e ri-orientativo Nei casi di malessere diffuso e di generale chiusura rispetto alla scuola, si attivano percorsi individuali per elaborare le questioni problematiche e individuare strategie di fronteggiamento.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE. Il servizio si realizza all'interno dell'Istituto scolastico in stretto raccordo con i consigli di classe degli studenti interessati dall'intervento. Parallelamente allo svolgimento degli interventi educativi vengono svolti periodici incontri con i referenti scolastici al fine di presidiare e monitorare l'andamento e gli sviluppi del percorso scolastico degli studenti. Il servizio prevede 1 figura di Responsabile e 1 o più educatori che gestiscono le azioni educative.

ORARI L'aiuto allo studio in gruppo e individuale vengono svolti in orario pomeridiano; il tutoring viene svolto in orario mattutino.

ACCESSO Al servizio si accede volontariamente dopo segnalazione da parte della scuola e opportuni incontri di valutazione del bisogno. Attualmente la Cooperativa Sociale il Cantiere gestisce il servizio Pit Stop negli Istituti secondari di secondo grado della bassa e media Valle Seriana.

● Alfabetizzazione alunni NAI o non italofoeni

L'acquisizione della lingua italiana è lo strumento fondamentale del processo di comunicazione e di integrazione, soprattutto nel caso di alunni NAI o non italofoeni che si trovano a confrontarsi con una realtà scolastica per molti aspetti diversa da quella di origine. L'inserimento di un alunno NAI o non italofono in classe richiede un intervento didattico immediato di prima alfabetizzazione in lingua italiana che gli consenta di acquisire le competenze minime per comprendere e farsi capire. Gli alunni NAI o non italofoeni, nella prima fase di inserimento scolastico, si confrontano con diversi usi e registri nella nuova lingua: l'italiano per comunicare e



l'italiano per apprendere, attraverso il quale conoscere i contenuti delle diverse discipline . Le attività di alfabetizzazione sono realizzate con il supporto di docenti dedicati che affiancano i docenti curricolari e concordano con il CDC le azioni da attuare. Il progetto si avvale delle risorse territoriali che garantiscono, tra l'altro, l'intervento di mediatori culturali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

Risultati attesi

Obiettivi generali : - Avviare alla conoscenza della lingua italiana L2. - Motivare l'apprendimento. - Ascoltare e comprendere messaggi verbali-oral. - Esprimere richieste, bisogni, messaggi. - Leggere e scrivere correttamente semplici frasi. - Sviluppare conoscenze linguistiche di base da applicare in contesto scolastico e nella quotidianità. Obiettivi specifici: Gli obiettivi specifici si modulano sul singolo alunno e sono in relazione al grado di conoscenza della lingua italiana, alla scolarità pregressa, alla situazione personale del discente.

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Interno ed esterno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Multimediale

Aule

Aula generica

Approfondimento

Il protocollo per l'accoglienza degli alunni stranieri (NAI o non italofoeni) è pubblicato sul sito dell'istituto www.alberghierosonzogni.it

● Innovazione e informatizzazione

L'obiettivo primario è l'introduzione diffusa delle tecnologie ICT a supporto della didattica, a supporto dei processi di comunicazione scuola-famiglia e dei processi interni all'organizzazione. Il progetto intende fornire risposta sia al bisogno di innovazione e di razionalizzazione dei processi informativi e di comunicazione, comune a tutte le organizzazioni pubbliche, sia all'esigenza sempre più sentita, specifica del mondo della scuola, di superare i modelli tradizionali dell'insegnamento-apprendimento in favore di paradigmi più efficaci nella costruzione di competenze stabili, perseguibili grazie all'impiego delle tecnologie.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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



Risultati attesi

Il progetto prevede, in sinergia con le progettualità del PNSD, che gli alunni coinvolti sviluppino competenze digitali di base, che si riferiscono alla capacità di utilizzare con familiarità e criticità le tecnologie dell'informazione per lavorare, comunicare e per il tempo libero e specialistiche, che si riferiscono alle competenze avanzate e intese come dimostrate abilità di applicare conoscenza (knowledge), abilità (skill) e attitudini (attitude) per raggiungere risultati osservabili.

Destinatari

Gruppi classe
Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Informatica

Multimediale

Aule

Aula generica

● Laboratorio didattico BAR

Il progetto prevede lo svolgimento, durante le ore curricolari di attività didattiche nel laboratorio Bar per piccoli gruppi di studenti in presenza dell'assistente tecnico e co-progettate con gli insegnanti tecnico-pratico di Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita. I gruppi di studenti sono impegnati nella simulazione del servizio di bevande calde e fredde e snack vari destinate a studenti e personale della scuola.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Le competenze attese che si prevede vengano acquisite dagli studenti durante il "Laboratorio didattico - BAR" sono le seguenti: Acquisizione di maggiori competenze nel servizio di bevande calde, fredde e snack. Acquisizione di maggiori competenze nel rapportarsi con la clientela nella maniera adeguata. Acquisizione di maggiori competenze nell'utilizzo delle macchine e degli strumenti necessari a soddisfare le richieste del cliente. Acquisizione delle capacità di "guidare", con i giusti consigli, il cliente alla scelta delle diverse preparazioni disponibili secondo il momento della giornata.

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratori professionali

● Laboratorio didattico PANIFICAZIONE

Il progetto laboratorio didattico di panificazione prevede lo svolgimento di attività laboratoriali in ore curricolari per gruppi di studenti, in presenza dell'assistente tecnico e co-progettate con gli insegnanti tecnico-pratico di Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina (indirizzo pasticceria). I gruppi di studenti sono impegnati, sempre in presenza dell'assistente tecnico, nell'eseguire i passaggi necessari alla realizzazione dei prodotti da forno, simulando la produzione di una azienda, che ha come destinatari gli allievi della scuola.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Il progetto prevede che vengano acquisite dagli studenti interessati le competenze riguardo alle fasi della panificazione (dalla lievitazione in poi) e alla produzione di diversi tipi di pane, pizze e focacce e alla capacità produttiva, nel rispetto delle modalità e delle tempistiche richieste dalla produzione, anche in larga scala, dei prodotti da forno.

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratori professionali

● Progetto Madrelingua

In un contesto di scarso utilizzo della lingua straniera quale reale mezzo di comunicazione, si è constatato quanto i ragazzi abbiano necessità di esperienze in cui l'utilizzo della lingua avvenga in situazioni di realtà, in questo caso in un contesto culturale e linguistico britannico. Tali esperienze hanno un ruolo fondamentale nel motivare lo studente all'apprendimento della lingua straniera. I ragazzi hanno generalmente acquisito le competenze di base necessarie per trarre beneficio da un'esposizione alla lingua in situazione di realtà, quale la conversazione su argomenti vicini alla loro realtà di adolescenti con una persona di cultura e lingua inglese, spagnola o francese, con la quale essi possono approfondire e paragonare la loro realtà con



quella estera.

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

Risultati attesi

Il progetto ha come obiettivo quello di favorire l'acquisizione di competenze mirate allo sviluppo delle abilità orali ed in modo particolare si propone di: - creare un ambiente reale di comunicazione tramite la presenza dell'insegnante madrelingua, esperienza che va oltre le simulazioni generalmente proposte in classe. Tale attività può quindi essere un modo efficace per motivare e stimolare i ragazzi allo studio delle lingue straniere. - sviluppare le abilità di comprensione e di produzione della lingua orale, avviando gli allievi all'acquisizione di fluency espositiva; - acquisire elementi di fonologia, ritmo, accento e intonazione, tenendo presente che la lingua inglese presenta ben 12 diversi suoni vocalici e, in quanto lingua germanica, utilizza ritmi completamente diversi da quello della lingua italiana, rendendo di fondamentale importanza la pratica orale, così per le due lingue romanze. Si fa presente come, per queste attività, sia necessario lavorare con gruppi numericamente ridotti, cosa che l'attuale struttura rigida del corso non rende possibile se non tramite l'intervento di un insegnante esterno.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Multimediale



Aule

Aula generica

● Orientamento in uscita

Il progetto di Orientamento in uscita è rivolto all'orientamento al mondo del lavoro e a quello di prosecuzione degli studi, anche ma non solo, in ambito universitario. Il progetto mira a favorire una scelta consapevole da parte degli studenti degli ultimi di scuola, a facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore al mondo del lavoro e dell'università e dei corsi post-diploma, apprendendo quali siano le occupazioni realmente utili e disponibili. Le attività proposte sono molteplici e vanno dagli incontri di orientamento con referenti di Università, di istituti per corsi post-diploma, I.T.S., I.F.T.S., accademie; agli incontri con i rappresentanti del mondo del lavoro e delle professioni. Il progetto si propone inoltre di raccogliere le iniziative relative all'orientamento post-diploma ed informare gli studenti potenzialmente interessati; organizzare momenti di confronto con ex studenti dalle esperienze significative di studio, nel mondo del lavoro, in altri ambiti; valutare la possibilità di partecipazione a bandi, concorsi, iniziative per la valorizzazione professionale, in Italia e all'estero. vengono organizzati inoltre: - Visite presso istituti di istruzione post-diploma e Università; - Blog informativo per raccogliere e rendere disponibili le informazioni; - Incontri con ex studenti; - Sportello settimanale di consulenza; - Lezioni accademiche presso il nostro istituto e presso le Università; - Facilitazione alla partecipazione agli Open day universitari; - Incontri organizzativi commissione orientamento; - Partecipazione a fiere a tema.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Gli obiettivi formativi del progetto sono i seguenti: - sostenere gli studenti nella riflessione sulle caratteristiche personali; - aiutare gli studenti a raccogliere ed organizzare le informazioni che possiedono su se stessi in relazione a interessi, valori professionali, conoscenze e capacità; - sostenere il processo di scelta individuale e sviluppare abilità decisionali; - fornire una



metodologia di decisione che permetta agli studenti di utilizzare i dati e le informazioni raccolte in funzione della scelta, operando un bilancio personale in rapporto alle possibili alternative. Le competenze attese hanno una dimensione meta-cognitiva, cognitiva e comunicativa.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
Aule	Magna Proiezioni

● Orientamento in entrata

Il progetto Orientamento in entrata prevede una serie di attività volte a presentare l'offerta formativa dell'Istituto nella sua completezza, come percorso regolare e continuativo che accompagna lo studente fino all'esame conclusivo del piano di studio. Il progetto favorisce inoltre negli studenti la capacità di operare una scelta scolastico-professionale che richiede un'analisi attenta di aspetti "personali" ed "ambientali": lo studente deve essere guidato alla riflessione per conoscere i propri punti di forza e di debolezza così come è importante che gli vengano fornite informazioni relative ai percorsi formativi e lavorativi. Tra le attività proposte ci sono interventi presso gli istituti scolastici comprensivi; open day; mini-inserimenti, attivazione di uno sportello per l'orientamento; incontri formativi con gli studenti delle classi seconde per la scelta dell'indirizzo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Gli obiettivi formativi perseguiti dal progetto sono legati allo sviluppo della capacità: di analisi delle proprie risorse e dell'esame delle opportunità offerte dal contesto; di fare previsioni sullo sviluppo della propria esperienza; di assumere decisioni; di individuare traguardi e di progettazione il proprio sviluppo, monitorando e valutando le scelte operate. Le competenze attese hanno quindi una dimensione meta-cognitiva, cognitiva e comunicativa.

Destinatari	Gruppi classe Altro
Risorse professionali	Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Laboratori professionali
Aule	Aula generica

● Quotidiano in classe

Il Progetto prevede che, una sola volta alla settimana e per l'intero anno scolastico, nel giorno liberamente scelto da ciascun docente, più copie di più testate a confronto, in versione digitale o cartacea, per accendere l'attenzione dei giovani sui grandi fatti che accadono nel mondo, con l'ambizione di mostrare loro come tre diversi giornali presentino gli stessi fatti in maniera diversa, sviluppando così in loro quello spirito critico che li renderà uomini più liberi e cittadini più padroni di se stessi. Inoltre nell'era delle fake news e della post-verità, riuscire anche a sviluppare la capacità di distinguere le fonti affidabili da quelle che non lo sono, è diventata un'assoluta necessità, una lezione che la scuola può impartire anche attraverso questo



progetto. Il progetto ha quindi l'obiettivo di aiutare i giovani di oggi a diventare, non solo i lettori critici di domani in grado di riconoscere l'informazione di qualità dal resto dell'informazione, ma soprattutto cittadini più partecipi alla vita democratica del nostro Paese e dotati di un sempre più forte spirito critico e senso civico

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

Al termine dell'esperienza, i docenti partecipanti compileranno un questionario messo a punto da un Istituto indipendente di ricerca, per capire come i giovani valutano i media di oggi e come vorrebbero cambiarli domani, per renderli sempre più vicini ai loro bisogni e per testare quanto sia cresciuta la sensibilità civile e sociale dei giovani partecipanti all'iniziativa rispetto ad un campione di loro coetanei che non vi avranno preso parte.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Aule

Aula generica



● Progetto MLOL Scuola Bergamo: la biblioteca digitale

La RBBG - Rete Bibliotecaria Bergamasca, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, ha attivato il nuovo progetto "MOL scuola Bergamo", che a partire dall'anno scolastico 2022/2023 consente a tutte le scuole secondarie di secondo grado aderenti di offrire gratuitamente ai propri studenti e insegnanti l'accesso ai contenuti della biblioteca digitale. Docenti ed alunni saranno dotati di credenziali per l'accesso alle risorse della Biblioteca digitale sotto descritte: - Una collezione di oltre 80.000 e-book dei più importanti editori italiani - Oltre 1.700 audiolibri dei principali editori italiani - Un'edicola digitale di 7.000 quotidiani e riviste di 90 Paesi e in 40 lingue - 3 milioni di Open Educational Resources per la didattica: audio, immagini e video rilasciati in pubblico dominio o con licenza aperta

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 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

Risultati attesi

Sviluppare le conoscenze e abilità disciplinari e Interdisciplinari, utilizzando le modalità più motivanti. Promuovere l'educazione integrale della persona. Fare acquisire un'immagine sempre



più chiara ed approfondita della realtà sociale. Far comprendere il rapporto che intercorre fra le vicende storiche ed economiche, le strutture istituzionali e politiche, le aggregazioni sociali e la vita e le decisioni del singolo. Orientare gli alunni guidandoli ad assumere un proprio ruolo nella realtà sociale e culturale. Promuovere la coscienza civica attraverso la conoscenza dell'attuale realtà sociale e civile del nostro Paese e delle sue radici storiche Promuovere l'educazione integrale della persona Promuovere la cultura della legalità. Potenziare la padronanza della lingua italiana. Saper trarre informazioni di varia natura storiche da testi letterari. Acquisire la conoscenza dei diversi ambiti disciplinari e padroneggiarne i linguaggi specifici. Sviluppare le capacità di comprensione, analisi, sintesi e valutazione. Sviluppare, attraverso l'esperienza dei diversi saperi, le attitudini personali e l'auto-orientamento. Riflessione sul contesto storico cui i testi fanno riferimento. Approfondimento delle tematiche affrontate nei libri Riflessione sul tema dei Diritti umani e su altri temi. Alcuni esempi: tolleranza e inclusività; femminicidio e sessismo; questioni ambientali e questioni sociali; globalizzazione, urbanizzazione e nuove forme migratorie... Raccordo con le tematiche inerenti agli indirizzi dell'enogastronomia, dell'accoglienza turistica (Cultura locale, cibo, arte...) Consapevolezza dell'acquisizione di nuovi stili di vita per migliorare, riattivare il rapporto con sé stessi, con gli altri, con la natura, con gli animali, con le cose, con la mondialità □

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Aule

Aula generica

● EDUCAZIONE AL TEATRO E AL CINEMA - "Andar per cinema e teatri a scoprir la commedia umana"

Il progetto prevede la scelta da parte del docente dello spettacolo da proporre al Consiglio di classe e agli alunni in linea con il piano di lavoro e la programmazione disciplinare. Seguirà



l'organizzazione di un eventuale incontro con l'attore o gli attori, in collaborazione con Compagnie o Sale cinematografiche. L'individuazione di uno spettacolo può avvenire anche a seguito e/o come atto conclusivo di una tematica approfondita con altre metodologie didattiche nel corso dell'anno scolastico; oppure a seguito di un raccordo culturale con il territorio. La fruizione dello spettacolo ha un "prima" e un "dopo" che gli insegnanti valorizzano per potere tradurre l'esperienza artistica in esperienza educativa.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

Risultati attesi

Gli obiettivi formativi del progetto sono i seguenti: Educare gli alunni ad essere attenti fruitori di spettacoli per comprendere l'agire umano e la relazione tra essi e con gli altri esseri viventi. Promuovere il gusto estetico, le potenzialità immaginative, espressive e creative. Attivare processi simbolici e sviluppare capacità ermeneutiche che sono alla base dell'autonomia critica della persona (L'arte dell'interpretazione consente, infatti, di attribuire significati alle cose in relazione a determinati contesti e, quindi, di agire con consapevolezza e di assumersi la responsabilità degli effetti delle proprie scelte). Strutturare e arricchire le capacità interpretative e creative dei giovani. Rivivere, attraverso l'esperienza visiva ed emozionale, i racconti di ieri e di oggi, le storie individuali e collettive (Ogni genere di spettacolo artistico offre esperienze che attivano molti registri della mente). Avvicinarsi a tematiche concernenti: vizi e virtù dell'uomo: il coraggio, la viltà, la cupidigia, l'eroismo, il vittimismo; i pregiudizi, le varie forme di discriminazione; a tematiche sociali, politiche, storiche ... (In sintesi, gli spettacoli, quando sono realmente artistici offrono un grande specchio in cui ciascuno vede riflessa la propria identità



psicologica, morale, culturale... ed è indotto a riflettere su sé stesso e, in particolare, sul proprio modo di leggere e rapportarsi alla realtà). Conoscere quale patrimonio culturale, costruito dalle varie forme di spettacolo artistico che ha avuto, e ha tutt'ora, un ruolo sociale di rilievo sotto ogni latitudine e longitudine e in ogni tempo scandito dall'umanità in cammino. Sapersi disporre all'ascolto attivo; ad osservare le modalità di rappresentazione; a cogliere i segni del linguaggio simbolico usato dall'autore per rappresentare ciò che non è immediatamente visibile.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Sale cinematografiche e teatrali
Aule	Aula generica

Approfondimento

Il patrimonio artistico (il teatro e il cinema) è lo scrigno che custodisce lo spirito dell'umanità e, come tale, permette la trasmissione alle giovani generazioni, alla cui eredità hanno diritto anche le generazioni future. Lo studente, pertanto, va educato ad essere attento fruitore di spettacoli.

● CALENDARIO CIVILE: Giornata della Memoria

Percorso di Cittadinanza e Costituzione elaborato per affrontare in modo non rituale la Giornata



della Memoria; significa in sintesi assumere questa data del calendario civile come occasione per accrescere la conoscenza delle modalità e delle cause che hanno scatenato le tragedie del Novecento, per sollecitare analisi e riflessioni non scontate, per far acquisire strumenti utili alla comprensione dei fenomeni del presente.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

-Costruire una cittadinanza democratica attraverso lo studio attivo e l'approfondimento di tematiche storiche - Far comprendere la complessità della storia, la necessità di ricorrere a fonti diverse e attendibili, di fare i conti con le luci e con le ombre delle vicende del nostro Paese (almeno a partire dal ventennio fascista) e dell'Europa, la diversità dei comportamenti e delle scelte che si possono assumere nei momenti critici, come avviene anche oggi. Fasi • Analisi e confronto in classe di un repertorio di materiali (saggi, documenti, testimonianze ecc.) sul diverso tema individuato ogni anno; • Riflessione sugli stereotipi, sulla loro origine e sulla necessità di una messa in discussione fondata su dati e testi esperti; • Produzione di lavori di gruppo o di classe sulle riflessioni e le acquisizioni (con scadenza a febbraio) s • Un incontro pubblico (oppure in videoconferenza) di restituzione e di confronto con altre scuole

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Interno ed esterno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Aule

Aula generica

Approfondimento

Il calendario civile prevede numerose "giornate" la cui celebrazione a scuola ha un forte mandato di cittadinanza.

I CDC scelgono annualmente le tematiche da affrontare con le classi tenendo conto della programmazione annuale.

A titolo di mero esempio, che non ha la pretesa di essere esaustivo, si allega un esempio di calendario civile:

4 novembre	Festa dell'Unità Nazionale
12 novembre	Giornata del ricordo dei Caduti militari e civili nelle missioni internazionali per la pace
20 novembre	Giornata internazionale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza istituita dall'ONU nel 1989 per cui quest'anno ne ricorre il trentennale
25 novembre	Giornata internazionale contro la violenza sulle donne
27 gennaio	Giornata della Memoria



5 febbraio	Giornata Mondiale della Sicurezza in Rete "Safer Internet Day": evento internazionale promosso annualmente dalla Commissione Europea per promuovere un uso più sicuro e responsabile del Web
10 febbraio	Giornata del Ricordo degli istriani, fiumani e dalmati
8 marzo	Giornata internazionale della Donna: istituita ufficialmente con Risoluzione dell'ONU nel 1977
11 marzo	Giornata europea in ricordo delle vittime del terrorismo
21 marzo	Giornata nazionale in memoria delle vittime innocenti di mafia: don Ciotti, Associazione Libera
22 aprile	Giornata Mondiale della Terra: giornata in cui si celebra l'Ambiente e la salvaguardia del pianeta Terra, istituita dall'ONU fin dal 1970
25 aprile	Anniversario della Liberazione d'Italia dal nazifascismo
9 maggio	Festa dell'Europa: data nella quale il Ministero degli Esteri francese Robert Schuman nel 1950 propose l'idea di una nuova forma di cooperazione politica per l'Europa per evitare future guerre; tale proposta è considerata l'atto di nascita dell'Unione Europea
23 maggio	Anniversario della strage di Capaci
2 giugno	Festa della Repubblica Italiana



● Progetto Slow Food

Il progetto nasce dalla constatazione che negli istituti alberghieri si formano i cuochi del futuro, e non solo, anche i maître e i responsabili di sala, i sommelier, i gestori di mense aziendali e scolastiche, gli animatori, le guide turistiche, e altre professioni legate al mondo dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Il compito di queste istituzioni è avvicinarli e prepararli al lavoro nel mondo del cibo in tutte le sue declinazioni e implicazioni, dal campo alla tavola: dovranno conoscere le filiere produttive, lavorare alla pianificazione di un menù, organizzare l'accoglienza in un ristorante o in un albergo. Il progetto vuole promuovere la conoscenza delle materie prime e dei territori nei quali si producono, e favorire negli studenti la curiosità di conoscere e valorizzare i prodotti locali e il loro valore culturale l'importanza della biodiversità e della sostenibilità. La scuola, aderendo al progetto, si impegna a: - coinvolgere nelle attività didattiche i cuochi dell'Alleanza, testimoni di un modello di ristorazione improntato alla sostenibilità, al rispetto della biodiversità e delle tradizioni gastronomiche locali, affinché condividano la propria esperienza con gli studenti, anche attraverso dimostrazione di tecniche di cucina e di trasformazione dei prodotti; - aderire alle attività proposte dall'Alleanza dei Cuochi e dalla rete associativa di Slow Food, che prevedono percorsi di conoscenza e di valorizzazione delle produzioni del territorio quali: Laboratori del Gusto con alcune produzioni di particolare valore e significato come ad esempio i Presidi Slow Food; Laboratori di educazione sensoriale per acquisire consapevolezza delle qualità organolettiche e delle proprietà nutrizionali degli alimenti; Visite a produttori locali dei Presidi Slow Food o dell'Arca del Gusto; Visite ai Mercati della Terra; Laboratori per l'acquisizione di competenze necessarie a mappare le produzioni del territorio, con particolare attenzione a quelle che possano essere inserite nell'Arca del Gusto di Slow Food; Percorsi formativi per gli stessi insegnanti.

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
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

Risultati attesi

• stimolare e rafforzare rapporti di lavoro, collaborazione, amicizia e solidarietà tra cuochi e produttori; • valorizzare i prodotti locali "buoni, puliti e giusti", salvaguardando così la biodiversità agroalimentare e supportando sistemi produttivi sostenibili; • sostenere i Presidi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità Slow Food locali; • valorizzare le tradizioni gastronomiche locali e i saperi artigianali; • far conoscere le piccole realtà agricole e artigianali; • promuovere scelte di consumo sostenibili e salubri, partecipando a progetti formativi e svolgendo quotidianamente attività di educazione nei loro locali; • tradurre concretamente, nelle scelte quotidiane, le campagne di Slow Food (a favore della biodiversità, dei formaggi a latte crudo, della piccola pesca sostenibile, contro lo spreco alimentare, contro gli Ogm, etc.); • promuovere l'adesione a Slow Food e sviluppare e rafforzare la sua rete nelle comunità locali, avvicinando produttori, cuochi e ristoratori ai valori di Slow Food, aderire a comunità Slow Food o fondarne di nuove; • sostenere concretamente, tramite raccolte fondi, i progetti e le attività della rete di Slow Food a difesa della biodiversità.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

Biblioteche

Informatizzata

● Programma di Educazione per le Scienze Economiche e Sociali (Peses)

Il Programma di Educazione per le Scienze Economiche e Sociali (Peses), promosso dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e diretto dal Professor Carlo Cottarelli, nasce con l'obiettivo di offrire agli studenti delle Scuole Secondarie di tutta Italia la straordinaria opportunità di confrontarsi con protagonisti ed esperti della recente scena politica economica italiana. "La motivazione del programma Peses è doppia, da un lato quella di fornire una possibilità d'informazione, educazione e trasmissione dei concetti ai giovani, dall'altro quella di condividere l'esperienza di personaggi molto importanti, dando un sostegno morale alla scuola italiana ed ispirando il futuro degli studenti." - Carlo Cottarelli direttore dell'Osservatorio sui Conti Pubblici Italiani dell'Università Cattolica di Milano. Nei vari incontri si affronteranno diverse le tematiche, che potranno cambiare anche a seconda del personaggio che di volta in volta prenderà parte al ciclo di conversazioni. Per esempio: la situazione economica del nostro Paese e dell'Europa; la gestione delle politiche economiche di spesa pubblica e tassazione; la politica monetarie e la finanza; la sostenibilità sociale e ambientale; le disparità (di reddito, di opportunità, territoriali, di genere); le politiche europee e la cooperazione internazionale; l'interazione tra economia e diritto; la Costituzione Italiana; la comunicazione relativa a queste aree; l'esperienza professionale degli esperti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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
- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Acquisizione di competenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità: Miglioramento dei comportamenti responsabili degli studenti, ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali. Acquisizione di competenze di carattere orientativo, che possano ispirare positivamente le scelte future degli studenti. Sviluppo del pensiero critico, inteso come capacità di pensare in modo chiaro e razionale, comprendendo la connessione logica tra le idee.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica
------	---------------



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle infrastrutture

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

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



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia
- Conoscere il sistema dell'economia circolare
- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative
- Acquisire competenze green

Risultati attesi

Con il progetto "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" l'istituto intende realizzare ambienti laboratoriali per la transizione ecologica, in particolare della filiera agro-alimentare con la creazione di laboratori all'avanguardia, al fine di reingegnerizzare il sistema produttivo e di garantirne la piena sostenibilità ambientale e dei processi. Il progetto intende realizzare di laboratori didattici di "agricoltura 4.0", anche con l'utilizzo di tecnologie idroponiche/aereoponiche, di sistemi digitali per il monitoraggio delle colture basati sull'IoT (Internet of Things), di strumenti digitali per la qualità, la sicurezza alimentare, la tracciabilità dei prodotti e laboratori per l'alimentazione sostenibile e per il riciclaggio dei rifiuti.

Con questi laboratori si intende creare un circolo virtuoso per la produzione e il consumo di beni alimentari autoprodotti (vegetali e lattiero-caseari) in termini di bioeconomia e di economia circolare. Gli studenti acquisiranno poi competenze green, consapevolezza dell'importanza del suolo, del riciclo e dell'impatto umano sull'ambiente. La didattica laboratoriale favorirà inoltre lo sviluppo della competenza relazionale per il recupero di una sana socialità.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030



- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- 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

Gli studenti parteciperanno attivamente alla gestione del laboratorio agricoltura 4.0 per la produzione di piante alimentari che saranno utilizzate durante le lezioni nei laboratori professionali di cucina, sala e pasticceria. Allo stesso modo opereranno nel laboratorio di alimentazione 4.0 dedicato alla produzione e allo studio dei prodotti lattiero caseari.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondi PON



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

"ALFREDO SONZOGNI" - BGRH020009

ALFREDO SONZOGNI - BGRH02001A

ISTR. PROF. SERALE - ENOGASTR. OSP. ALB. - BGRH02050P

Criteri di valutazione comuni

La valutazione dell'UDA scaturisce dall'osservazione dell'intero processo che ha coinvolto lo studente e la classe:

- Osservazione dello studente in aula, laboratorio, nelle attività organizzate dall'Istituto (interventi spontanei o su stimolo del docente, apporto personale nei lavori di gruppo, partecipazione alle iniziative dell'Istituto, eventi esterni);
- Analisi del materiale didattico prodotto dallo studente (quaderno, compiti a casa, materiali multimediali, esercitazioni pratiche);
- Prove di verifica intermedia relative ad una o più UDA, all'interno della singola disciplina;
- Prodotti e compiti di realtà, valutati globalmente dal singolo insegnante o da più docenti, con particolare riferimento alla parte specifica della propria disciplina.

Allegato:

Valutazione-didattica-griglia di valutazione.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica



La valutazione periodica e finale dell'insegnamento dell'Educazione civica, sarà svolta sulla base dei criteri generali di cui all'articolo 2, comma 2: "I Collegi dei docenti integrano i criteri di valutazione degli apprendimenti allegati al PTOF con specifici indicatori riferiti all'insegnamento dell'Educazione civica, sulla base di quanto previsto al comma 1, al fine dell'attribuzione della valutazione di cui all'art. 2, comma 6 della legge 20 Agosto 2019, n.92".

Allegato:

EDUCAZIONE-CIVICA_-VALUTAZIONE.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche ne costituiscono i riferimenti essenziali.

Allegato:

Valutazione comportamentale - griglia di valutazione.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

CLASSI PRIME

(nota MIUR Prot. n. 11981 del 04/06/2019)

- a) la non ammissione alla classe successiva, per gli alunni che non abbiano frequentato il monte-ore minimo di lezioni (non validità dell'anno scolastico);
- b) l'ammissione alla classe successiva con conferma o con possibile adeguamento del P.F.I., per gli alunni che hanno riportato una valutazione positiva in tutte le discipline di insegnamento e che



hanno maturato le competenze previste;

c) per gli alunni con un profilo critico che hanno riportato una valutazione negativa in una o più discipline e/o non hanno maturato tutte le competenze previste, l'ammissione alla classe successiva con revisione del P.F.I., programmando e mettendo in atto tutte le iniziative possibili di recupero, sia durante i mesi estivi sia durante l'anno scolastico successivo: nei primi giorni di scuola, dopo le attività di accoglienza, si dedicheranno le prime una o due settimane per azioni di ripasso rivolte a tutta la classe e per il recupero delle carenze di questi alunni; al termine di queste attività di riallineamento, saranno previste delle verifiche per valutare il livello di recupero delle competenze; la rimodulazione del P.F.I. dovrà essere programmata successivamente nei primi Consigli di Classe di ottobre;

d) in via residuale la non ammissione alla classe successiva, limitata agli alunni che hanno riportato numerose valutazioni negative con deficit nelle competenze attese e dove si presume che, neanche a seguito della revisione del P.F.I. e attraverso specifiche azioni di recupero mirate, non sia possibile l'acquisizione delle competenze previste.

CLASSI SECONDE, TERZE, QUARTE

PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, delle competenze previste dal PECUP, con un voto di almeno 6/10 in tutte le discipline comprese l'educazione civica e la condotta

PER LA SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO Possibilità di raggiungere le competenze, propri delle discipline in cui non è stata raggiunta la sufficienza, entro la conclusione dell'anno scolastico, dopo le attività di recupero

Ogni Consiglio di classe, potrà anche considerare i seguenti aspetti valutativi

- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Partecipazione proficua alle attività di recupero/approfondimento organizzate a livello di istituto e/o di singolo CDC
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

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

L'ammissione dei candidati interni è deliberata dal consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, nel corso del quale si svolge la valutazione finale degli studenti e viene attribuito il credito scolastico.

L'articolo 3, comma 1, della bozza di OM prevede che siano ammessi all'esame di Maturità, in qualità



di candidati interni: A) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica.

Dalla lettura combinata della sopra riportata lettera a) e di quanto disposto dall'articolo 13 del D.lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe ammette all'esame di Stato di II grado, in qualità di candidati interni, gli studenti in possesso dei seguenti requisiti:

- frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato (che tiene conto delle discipline e degli insegnamenti oggetto di valutazione periodica e finale da parte del consiglio di classe), ferme restando le deroghe stabilite dal collegio docenti (tra le deroghe vanno incluse anche le assenze legate a specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologiche);
- votazione non 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.

Riguardo all'ultimo punto, si precisa che, nel caso di alunni che presentino una votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo (articolo 13/2, lettera d), D.lgs. 62/2017). Nella relativa delibera il voto dell'insegnante di religione cattolica, per gli alunni che si sono avvalsi di tale insegnamento, è espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del DPR n. 751/1985; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per gli alunni che si sono avvalsi di tale insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

Ogni Consiglio di classe, potrà anche considerare i seguenti aspetti valutativi

- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Partecipazione proficua alle attività di recupero/approfondimento organizzate a livello di istituto e/o di singolo CDC
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

Scelta del punteggio (per le classi III, IV e V)

L'alunno ottiene il credito più alto, all'interno della fascia determinata dalla media dei voti, in presenza di almeno uno dei seguenti criteri:



□ se la media è superiore o uguale allo 0.50, rispetto all'intero precedente;

□ se la valutazione in IRC o nella Materia Alternativa è "ottimo".

□ se in possesso di uno dei seguenti elementi di positività:

□ esperienze lavorative e professionali, attuate autonomamente

□ attività culturali (corsi di lingua straniera, conservatori musicali)

□ certificazioni linguistiche

□ partecipazione a significativi progetti di istituto

□ attività di utilità sociale e umanitaria

□ attività sportiva (certificata da associazioni federali o enti di promozione sportiva)

Nel caso un alunno venga ammesso alla classe successiva o agli Esami di Stato con aiuti del Consiglio di Classe, tali da comportare il passaggio alla media dei voti di fascia superiore, il credito viene automaticamente attribuito senza considerare i risultati professionali e gli "elementi di positività", assegnando, quindi, il punteggio inferiore.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Le azioni attuate per l'inclusione degli studenti sono diverse e calibrate sulle specifiche necessità. La personalizzazione della didattica è il cardine del processo di inclusione dell'Istituto e si realizza attraverso la redazione di PDP e PEI che tengono conto dei bisogni educativi speciali di ogni alunno. Il CdC, una volta ricevute le informazioni e la documentazione relativa ad uno studente, redige per l'alunno un PDP o un PEI in base alle specifiche esigenze educative e formative dei ragazzi. Queste prassi sono ormai diventate patrimonio della gran parte dei docenti della scuola e vengono condivise con i nuovi insegnanti all'inizio dell'anno scolastico attraverso circolari informative, specifici incontri con il Dirigente Scolastico, le Funzioni Strumentali o lo staff di dirigenza. Si ricerca un costante dialogo con gli studenti e le famiglie per individuare eventuali barriere e cercare di eliminarle, avvalendosi anche della collaborazione di esperti esterni. Gli obiettivi da raggiungere inseriti nei PEI sono individuati analizzando la documentazione degli studenti, osservandoli in tutti i momenti a scuola e acquisendo informazioni attraverso colloqui con le famiglie e le UONPIA di riferimento. Gli obiettivi, data la flessibilità del PEI, possono essere rivisti in base alla naturale evoluzione degli studenti o al manifestarsi di nuove esigenze personali e educative. All'interno del PEI vengono inserite le metodologie, i criteri di valutazione, gli eventuali strumenti compensativi e le possibili misure dispensative. Per studenti che seguono una programmazione differenziata sono previste attività laboratoriali a classi aperte, con l'obiettivo di arricchire e potenziare le competenze tecnico-professionali e quelle motorie. Il monitoraggio dei PEI avviene ordinariamente durante le sedute dei CdC e in occasione della convocazione dei GLO. Per esigenze specifiche o per revisioni ritenute urgenti è prevista la convocazione dei GLO straordinari con la presenza di tutte le componenti. Criteri e modalità di valutazione sono personalizzati in base alle caratteristiche dell'alunno, vengono predisposte griglie e rubriche di valutazione. Rispetto ai temi interculturali la scuola collabora con le agenzie presenti sul territorio quali Società Servizi Val Seriana, Cooperativa Ruah, CPIA, CTI, al fine di favorire il processo di inclusione degli alunni stranieri dell'Istituto. Una FS si occupa delle tematiche interculturali e collabora con la Dirigente per la gestione e l'inserimento di alunni NAI o con scarsa alfabetizzazione con positive ricadute. Con monitoraggi costanti nei CdC la scuola individua gli studenti meritevoli e quelli fragili. Opera azioni di recupero in itinere e la pausa



didattica, con gli studenti meritevoli nel ruolo di tutor di quelli fragili o dediti ad approfondire argomenti di interesse. Ci sono diversi progetti sia per il recupero che per il potenziamento e i risultati sono monitorati nei CDC e nel Collegio dei docenti.

Punti di debolezza:

La presenza in alcune classi di un numero molto elevato di studenti con BES rende difficile l'attuazione di tutte le azioni previste dalla scuola. Inoltre la presenza di docenti con una vocazione più disciplinarista porta, a volte, al mancato rispetto dei protocolli definiti dall'Istituto e volti a favorire l'inclusione. Oltre a questo si registrano sporadici casi di mancata applicazione di quanto dichiarato nei PDP e nei PEI. Queste situazioni, seppur minime, possono generare conflittualità con le famiglie e necessitano dell'intervento delle FS sull'inclusione, del dirigente scolastico e del coordinatore di classe. La scarsa partecipazione di alcuni studenti fragili alle iniziative di recupero lo può vanificare, così come a volte sono le famiglie che aderiscono parzialmente alle attività di potenziamento e recupero proposte dalla scuola. Sporadicamente tali iniziative hanno un'efficacia non sempre adeguata. La causa può essere individuata nelle azioni di recupero attuate da alcuni docenti che tendono a replicare quanto svolto in aula, con un utilizzo minimo di strategie didattiche innovative.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL
Famiglie
Studenti
Assistenti educativi

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi



Individualizzati (PEI)

• Costituzione dei GLO per ogni alunno con disabilità (certificazione Legge 104/92): si riunisce tre volte all'anno e si occupa della predisposizione e dell'attuazione del PEI • Redazione di PEI su base Icf per alunni con percorso A (programmazione volta a raggiungere obiettivi riconducibili a quelli della classe: consente di ottenere il diploma) • Redazione di PEI su base Icf per alunni con percorso B (programmazione differenziata volta a raggiungere gli obiettivi del PEI: consente di ottenere la certificazione delle competenze): in questi percorsi si attivano progetti volti a migliorare le competenze trasversali. In particolare si prevede il potenziamento dei percorsi di PCTO attivando tirocini personalizzati sul territorio; il potenziamento dei laboratori di settore (inserimento in laboratori a classi aperte) e dell'attività motoria; progetti didattici multidisciplinari .

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Il GLO, per la definizione del PEI, è composto dal consiglio di classe ed è presieduto dal dirigente scolastico o da un suo delegato. Partecipano al GLO i genitori dell'alunno con disabilità o chi ne esercita la responsabilità genitoriale; le figure professionali interne alla scuola come i docenti referenti per le attività di inclusione o docenti con incarico nel GLL; le figure professionali esterne alla scuola, quali l'assistente all'autonomia ed alla comunicazione; l'unità di valutazione multidisciplinare dell'UOMPIA di residenza dell'alunno; gli studenti e le studentesse nel rispetto del principio di autodeterminazione; un eventuale esperto autorizzato dal dirigente scolastico su richiesta della famiglia, esperto che partecipa solo a titolo consultivo e non decisionale; eventuali altri specialisti che operano in modo continuativo nella scuola con compiti medico, psico-pedagogici e di orientamento, oltre che i collaboratori scolastici che coadiuvano nell'assistenza di base. Il GLO è validamente costituito anche nel caso in cui non tutte le componenti abbiano espresso la propria rappresentanza.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Le famiglie sono, come previsto dalla normativa, coinvolte direttamente nella predisposizione del



PEI. Sono parte integrante del GLO e il dialogo è assicurato durante tutto il periodo scolastico grazie alle figure dedicate (docenti di sostegno, docenti curricolari, docente funzione strumentale per gli alunni DVA).

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

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

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Tutoraggio alunni



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

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Progetti territoriali integrati



Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti territoriali integrati
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti a livello di reti di scuole

Valutazione, continuità e orientamento

Criteria e modalità per la valutazione

La valutazione è strettamente correlata al percorso individuale, non fa riferimento a standard qualitativi e/o quantitativi (legge 104/92 art. 16, comma 2). La valutazione degli alunni con disabilità è effettuata nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R 122/2009 art. 4 e 9 ed in base a quanto contenuto nelle Linee Guida per integrazione scolastica degli alunni con disabilità del 4 agosto 2009 par. 2.4. Si rammenta, al proposito, quanto stabilito dalle linee guida già citata: "La valutazione in decimi va



rapportata al P.E.I., che costituisce il punto di riferimento per le attività educative a favore dell'alunno con disabilità. Si rammenta inoltre che la valutazione in questione dovrà essere sempre considerata come valutazione dei processi e non solo come valutazione della performance."

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Orientamento in ingresso e continuità con il precedente segmento formativo L'attività di orientamento viene svolta attraverso continui contatti con le scuole di provenienza degli allievi e con la rete territoriale. Per gli studenti diversamente abili i contatti avvengono fin dalla classe seconda della scuola secondaria di primo grado; all'inizio del terzo anno, con uno specifico protocollo di intesa, gli alunni interessati vengono inseriti alcuni giorni in istituto, frequentano le lezioni e si attua un'attenta valutazione delle loro potenzialità. Tra novembre e gennaio vengono organizzati diversi open day, dove si dà alle famiglie la possibilità di avere informazioni precise sui diversi percorsi didattici realizzabili attraverso colloqui diretti con la funzione strumentale del sostegno agli alunni disabili. Attraverso il percorso di orientamento vengono acquisite, dai genitori e dai docenti della scuola di provenienza, informazioni utili per la costruzione del progetto di vita dello studente.

Formazione delle classi Il Dirigente Scolastico, supportato dalla commissione "Formazione classi", provvede, tenendo conto della Certificazione per l'Integrazione Scolastica, della Diagnosi Funzionale e di ogni altra informazione utile, all'inserimento dell'alunno/a disabile in una classe ritenuta la più idonea all'inclusione dello/a stesso/a.

Accoglienza Durante il primo periodo di scuola, in relazione alla classe frequentata, è previsto un periodo di osservazione e rilevazione della situazione di partenza dell'alunno/a, da parte di tutti i componenti del Consiglio di Classe e con l'ausilio dell'insegnante di sostegno.

PCTO Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento Nelle Linee guida del nuovo PEI, diffuse in seguito al Decreto interministeriale n. 182 del 29 dicembre 2020, la sezione 8.2 è dedicata ai Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, a partire dalla classe terza della scuola secondaria di secondo grado. In questa parte, viene sottolineata l'importanza che ha per gli studenti il passaggio dalla scuola alla vita lavorativa adulta e il cui processo non va trascurato. In riferimento agli obiettivi del PCTO si condividono per gli studenti e studentesse con disabilità gli stessi elencati nel documento "I Piani Individuali di Transizione - Sostenere il Passaggio dalla Scuola al Lavoro" del 2006 a cura dell'European Agency for Development in Special Needs Education: - Accrescere le chances del ragazzo di ottenere un lavoro adeguato; - Collegare gli interessi, i desideri, le motivazioni, le competenze, le capacità, le attitudini e le abilità del ragazzo con i requisiti prescritti dalla professione, dal mondo del lavoro, dall'ambiente lavorativo e



dalle aziende; - Accrescere l'autonomia, la motivazione, l'autopercezione e la sicurezza del ragazzo; - Creare una situazione vincente per il ragazzo e i suoi colleghi. Orientamento in uscita Al termine del percorso scolastico, per favorire l'inserimento lavorativo degli studenti diversamente abili, i docenti dell'Istituto si adoperano per creare una fattiva collaborazione con i servizi sociali dei singoli comuni e con le associazioni deputate a questo scopo, al fine di realizzare progetti adeguati a ogni singolo allievo.



Aspetti generali

Organizzazione

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" si è dotato di un modello organizzativo per processi che, oltre ad essere finalizzato all'integrazione tra le differenti figure professionali titolari dell'erogazione dei servizi, consente un graduale trasferimento delle responsabilità in via piramidale, con l'individuazione delle figure che si fanno carico del coordinamento e della pianificazione delle singole attività.

Questo tipo di organizzazione è descritta nell'organigramma, pubblicato sul sito dell'istituto, nel quale la scuola si presenta in veste unitaria, mettendo in evidenza collegamenti e connessioni tra le sue diverse componenti.

L'organigramma consente inoltre di descrivere l'organizzazione complessa dell'Istituzione Scolastica, dove i soggetti e gli organismi operano in modo collaborativo e condiviso pur ricoprendo differenti ruoli e livelli di responsabilità gestionale con l'unica finalità di garantire un servizio scolastico di qualità.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Trimestre e Pentamestre

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di impedimento/assenza, curando le questioni urgenti ed indifferibili, con delega di firma per l'ordinaria amministrazione (con esclusione degli atti che impegnano l'amministrazione con l'esterno) e lo affianca nel caso di contemporaneità di impegni; assicura, previo accordo col Dirigente, la presenza nel periodo estivo in turnazione con gli altri collaboratori □ individua, attraverso diretti contatti con i colleghi, le soluzioni organizzative più funzionali per la convocazione e la realizzazione di incontri collegiali ordinari e straordinari; □ al termine dell'emergenza sanitaria, ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre i primi 10 minuti e autorizza all'uscita anticipata; □ collabora con il Dirigente Scolastico nelle relazioni con l'esterno: genitori, rappresentanti di classe, esperti, associazioni, enti su iniziative e progetti della scuola; □ cura la comunicazione istituzionale, anche attraverso il sito web della scuola; □ compone lo Staff d'Istituto per la progettazione e l'attuazione di iniziative organizzative e di sviluppo e per omogeneizzare gli indirizzi

2



scolastici nei criteri didattici e organizzativi; □ collabora con il DSGA e la Segreteria per gli aspetti organizzativi e gestionali; □ fornisce supporto nell'attuazione del PTOF; □ presta supporto e collaborazione nell'organizzazione dei corsi di formazione e delle prove INVALSI; □ collabora per la predisposizione dell'Organico d'Istituto; □ partecipa, su delega del Dirigente scolastico, a riunioni presso gli Uffici scolastici periferici; □ collabora per le procedure di iscrizioni degli alunni e per la realizzazione e la distribuzione dei materiali sulla gestione interna dell'Istituto; □ collabora alla predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali; □ collabora con il Dirigente scolastico per questioni relative a sicurezza e tutela della privacy; □ prende provvedimenti urgenti e improrogabili di tutela della sicurezza; □ redige i verbali Collegio Docenti; □ visiona la posta;

Funzione strumentale Le funzioni strumentali dell'istituto operano nei seguenti campi: alunni DVA, disagio, orientamento in entrata, orientamento in uscita, didattica. 5

Capodipartimento presiede la riunione periodica di dipartimento secondo l'ordine del giorno stabilito nella convocazione; - curare la relazione del verbale; - diffondere le comunicazioni che interessano il dipartimento; - svolgere il ruolo di interfaccia con il Dirigente Scolastico; - predisporre le richieste di acquisto. 11

Responsabile di plesso Il responsabile della succursale ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre la prima ora e autorizza all'uscita anticipata; □ predispone la sostituzione dei colleghi assenti; □ predispone, in 2



		collaborazione con la presidenza, quanto necessario alla buona organizzazione dell'attività della succursale; □ riceve i genitori per ascoltare le loro esigenze e fornire loro adeguate indicazioni;□ collabora con la dirigenza per prospettare soluzioni ai vari problemi che si presentano; □ si riunisce periodicamente in "Consiglio di dirigenza", per armonizzare gli indirizzi scolastici nei criteri didattici e organizzativi;	
Responsabile di laboratorio		controllo iniziale delle strumentazioni tramite inventario - notifica al DSGA e all'Ufficio Tecnico di eventuali disfunzioni - controllo del materiale - redazione di relazione finale e riconsegna al DSGA del laboratorio. - Richieste di acquisto materiali. - Controllo applicazione protocolli sicurezza con immediata segnalazione al Dirigente scolastico di problematiche legate alla sicurezza stessa. Nell'espletare tali compiti si avvale della eventuale collaborazione degli assistenti tecnici assegnati al laboratorio.	6
Animatore digitale	aa		1
Team digitale	aaa		4
Coordinatore dell'educazione civica		Coordinare le fasi di progettazione e realizzazione dei percorsi di Educazione Civica anche attraverso la promozione della realizzazione e/o partecipazione a concorsi, convegni, seminari di studio/approfondimento, in correlazione con i diversi ambiti disciplinari garantendo funzionalità, efficacia e coerenza con il PTOF; Favorire l'attuazione dell'insegnamento dell'educazione civica attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di	1



formazione e supporto alla progettazione;
Curare il raccordo organizzativo all'interno dell'Istituto e con qualificati soggetti culturali quali autori/enti/associazioni/organizzazioni supervisionando le varie fasi delle attività e i rapporti con gli stessi; Monitorare le diverse esperienze e le diverse fasi, in funzione della valutazione dell'efficacia e funzionalità delle diverse attività; Promuovere esperienze e progettualità innovative e sostenere le azioni introdotte in coerenza con le finalità e gli obiettivi del nostro Istituto;

Docente tutor

Il docente tutor ha compito di coordinare e sviluppare le attività didattiche a favore di una personalizzazione dell'istruzione nelle classi terze, quarte e quinte delle secondarie di secondo grado, favorendo il recupero per i ragazzi che manifestano maggiori difficoltà e consentendo a quelli che hanno particolari talenti di potenziarli. Il tutor è la figura scolastica che ha il compito di supportare gli studenti nella crescita personale e scolastica, promuovendo diverse attività. In particolare guida gli studenti nella creazione di un E-Portfolio personale, che comprende: - il percorso di studi effettuato e le competenze personali acquisite, nell'ottica delle prospettive future - lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale, incluse le competenze sviluppate a seguito di attività svolte nell'ambito dei progetti finanziati con fondi europei o dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO); - Le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul

12



percorso svolto e sulle sue prospettive; - La scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro". Inoltre il tutor deve costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento di cui al punto 10 delle citate Linee guida, avvalendosi del supporto della figura dell'orientatore.

Docente orientatore

Il docente orientatore ha il compito di favorire le attività di orientamento per aiutare gli studenti a fare scelte in linea con le loro aspirazioni, potenzialità e progetti di vita, tenendo conto dei diversi percorsi di studio e lavoro e delle varie opportunità offerte dai territori, dal mondo produttivo e universitario, con un approccio che rispetti l'autonomia degli studenti e delle loro famiglie. Il docente orientatore, inoltre, favorisce lo sviluppo nell'Istituto di una didattica orientativa, organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia, come previsto dalle Linee guida orientamento del 2022.

1

Coordinatore attività ASL

tenersi aggiornato sulla normativa riguardante P.C.T.O./ i tirocini curricolari; □□informare gli alunni e i genitori sulle modalità operative del

3



progetto; □ gestire i contatti con gli enti ospitanti; □ gestire la documentazione del progetto (convenzioni, progetti formativi, controllo ore effettuate, portale dedicato) in collaborazione con la segreteria settore didattico; □ mantenere i rapporti con gli enti ospitanti gli alunni e le famiglie; □ restituire e informare il dirigente e l'utenza dell'attività svolta; □ raccogliere la documentazione finale; □ coadiuvare i consigli di classe nella valutazione dei percorsi degli studenti; □ inserire a sistema i dati per la rendicontazione (solo per gli alunni i cui dati non vengono inseriti direttamente dai tutor scolastici) .

Responsabile Ufficio
tecnico

Il responsabile dell'U.T opera in merito A: utilizzo razionale delle attrezzature e delle strumentazioni didattiche; rispetto delle norme sulla sicurezza nei laboratori ed uso dei DPI; propone forme organizzative e funzionali dei laboratori da sperimentare in base ai risultati emersi dal processo di autoanalisi della didattica di laboratorio. Collabora con il R.S.P.P. e il R.L.S. alla gestione del Servizio di prevenzione e protezione (S.P.P.) relativamente alla sicurezza degli studenti, del personale e dell'ambiente con le seguenti modalità: predisposizione degli interventi di istruzione, formazione e piani di evacuazione ed adozione dei D.P.I. nei rispettivi laboratori; predisposizione dei corsi formativi obbligatori sulla sicurezza per il personale docente e non come previsto dal D.M. 81/08; verifica e monitoraggio della collocazione della segnaletica relativa ad antinfortunistica, prodotti chimici, bombole, tubature, evacuazione, divieti e dispositivi di emergenza; verifica dell'esistenza

1



dei Regolamenti di laboratorio relativamente al comportamento degli allievi, all'utilizzo dei prodotti, delle attrezzature, alle competenze e responsabilità degli insegnanti e del personale ATA, archiviandone copia cartacea e digitale nella documentazione sulla sicurezza scolastica; acquisto del materiale e delle attrezzature previste in caso di emergenza; stesura dell'organigramma della sicurezza ed archiviazione di tutta la documentazione relativa al Piano di Prevenzione e Protezione nel rispetto delle disposizioni del D.M. 81/08; verifica della situazione logistica degli spazi interni ed esterni dell'Istituto, adozione delle misure necessarie alla piena funzionalità e fruibilità degli stessi in termini di sicurezza scolastica; supervisione ai sopralluoghi e collaudi delle nuove apparecchiature con i Responsabili di laboratorio e gli Assistenti tecnici per verificare, in particolare, il rispetto delle norme vigenti in materia antinfortunistica, collaborazione con i Responsabili di laboratorio all'apertura della procedura di cancellazione di eventuali strumenti obsoleti. Segnala al Dirigente Scolastico per le opportune comunicazioni alla Provincia: guasti o inefficienze di natura tecnica che potrebbero ricadere anche sulla sicurezza degli studenti e del personale; anomalie a impianti o strutture di competenza della Provincia per interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria; eventuali modifiche strutturali sugli edifici o interventi urgenti da effettuare sugli impianti tecnologici.



Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A017 - DISEGNO E
STORIA DELL'ARTE NEGLI
ISTITUTI DI ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

La docente svolge progetti inerenti ai percorsi di alfabetizzazione per gli alunni NAI e/o non italofoni
Impiegato in attività di:

- Alfabetizzazione

1

A026 - MATEMATICA

Il potenziamento di matematica viene utilizzato per la gestione del sito della scuola e delle prove Invalsi e dal docente referente della succursale.
Impiegato in attività di:

- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

1

A045 - SCIENZE
ECONOMICO-AZIENDALI

Il potenziamento di Economia è utilizzato in parte per le classi articolate e in parte per le attività svolte dal secondo collaboratore del dirigente scolastico
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Organizzazione
- Coordinamento

1

A050 - SCIENZE
NATURALI, CHIMICHE E
BIOLOGICHE

Il potenziamento di scienze integrate viene utilizzato per le attività del primo collaboratore del dirigente scolastico e per l'insegnamento

1



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

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

A066 - TRATTAMENTO
TESTI, DATI ED
APPLICAZIONI.
INFORMATICA

La docente ricopre il ruolo di referente della succursale e svolge parte dell'orario cattedra sul sostegno , durante attività laboratoriali.

Impiegato in attività di:

- Sostegno
- Organizzazione

1

AA24 - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE DI II GRADO
(FRANCESE)

Il potenziamento di lingua francese viene utilizzato per l'insegnamento nelle classi bilingue e in quelle articolate. Ore residue sono usate per l'alfabetizzazione di alunni ucraini.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Alfabetizzazione

1

AB24 - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE DI II GRADO
(INGLESE)

I docenti di inglese svolgono 1 ora settimanale di compresenza con le discipline laboratoriali per favorire l'acquisizione di competenze relative alla micro-lingua. Il progetto è attivo in tutte le classi del triennio.

Impiegato in attività di:

- Potenziamento

1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

il DSGA sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA.

Ufficio protocollo

Gestione delle comunicazioni interne ed esterne dell'Istituto nel rispetto della Legge n. 241/90 e del D.lgs. n. 196/2003 ed in particolare: • Tenuta del Registro di Protocollo Informatico con invio giornaliero in conservazione; 23 • Protocollo della documentazione in entrata ed in uscita presentata da dipendenti e soggetti esterni alla scuola con l'operazione di segnatura degli atti inerenti all'ufficio di pertinenza. • Scarico giornaliero della Posta Elettronica in entrata, consultazione giornaliera Intranet MIUR (sito MIUR, sito USR Lombardia, Sito AT Bergamo e inoltro della medesima agli uffici interni e al personale interessato) . • Scarico giornaliero Posta Elettronica Certificata e inoltro della medesima agli uffici interni ed al personale interessato. • Archiviazione degli atti e dei documenti nei fascicoli digitali e cartacei degli alunni frequentanti, diplomati, trasferiti, ritirati; • Corrispondenza varia in entrata e in uscita; Inoltre: • Gestione presenze e assenze del personale Docente e Ata • Tenuta del registro Covid personale con trasmissione dati ai referenti Covid d'Istituto; • Gestione delle pratiche e della documentazione legati agli adempimenti dell'istituto, scuola polo per la formazione • Pubblicazione atti:



Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza.

Ufficio acquisti

Gestione del Magazzino e del settore Acquisti dell'Istituzione Scolastica ed in particolare:

- Gestione di tutte le procedure relative agli acquisti
- Ordinazione su richiesta degli Insegnanti Tecnico- Pratici dei generi e dei materiali di consumo per le attività didattiche denominate "esercitazioni pratiche" presso i Laboratori dell'Istituto.
- Ordinazione su richiesta degli Insegnanti Tecnico- Pratici dei generi e dei materiali di consumo per le esercitazioni connesse all'attuazione di Attività e Progetti previsti dal P.O.F. e di Progetti finanziati da Enti ed Associazioni esterni, F.S.E./P.O.N..
- Ordinazioni di prodotti di pulizia e sanificazione per le sedi dell'istituto.
- Verifica regolarità e corrispondenza forniture in ordine alla quantità ed ai prezzi praticati secondo le offerte e segnalazioni alle ditte fornitrici in caso di discordanze in merito ai controlli effettuati.
- Buoni di carico e scarico: registrazione giornaliera delle operazioni di carico e di scarico sul programma
- gestionale di Magazzino, stampa dei relativi buoni di carico, scarico e giacenze.
- Tenuta Registri obbligatori: Giornale di Magazzino.
- Controllo e verifica del materiale in giacenza e segnalazione scadenze e scorte minime.
- Situazione giacenze giornaliera al Dirigente Scolastico ed al D.S.G.A..
- 24 • Rapporti con Fornitori, Enti, Privati per manifestazioni ed eventi.
- Archiviazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente.
- Gestione fatture, conto corrente postale e bancario gestione fornitori relativamente alla parte concernete tracciabilità flussi finanziari, DURC.
- Rapporti con l'istituto cassiere e con l'ufficio postale;
- Supporto amministrativo all'ufficio tecnico.
- Predisposizione del Programma annuale in collaborazione diretta con il D.s.g.a.
- predisposizione del conto consuntivo in collaborazione del D.s.g.a e conservazione del conto consuntivo agli atti della scuola, corredato degli allegati e della delibera di approvazione;
- compilazione elenco residui attivi e passivi
- Variazioni e



assunzioni a bilancio in collaborazione diretta con il D.s.g.a.; • Adempimenti connessi alla verifica di cassa; liquidazione degli incarichi affidati agli esperti esterni e pagamento delle fatture ai fornitori; • Adempimenti connessi ai corsi/progetti comunitari (P.O.N., F.S.E., F.E.S.R.); • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza.

Ufficio per la didattica

Coordinamento delle attività dell'Ufficio Didattica; • Iscrizione degli alunni (supporto ai genitori per iscrizioni on-line e cartacee) e relativa verifica documentazione con particolare attenzione agli allievi diversamente abili e stranieri. • Pratiche relative ad alunni diversamente abili: collaborazione con docenti referenti - comunicazione e richieste notizie ad ASL ed Enti vari - statistiche. • Registro elettronico: importazione e abilitazione docenti per Registro elettronico, supporto al personale docente e ai genitori (con procedura di assegnazione password); • Verifica obbligo scolastico e anagrafe nazionale studenti. • Diritto allo Studio degli Studenti. • Digitazione al SIDI di adempimenti nei tempi previsti dal MIUR - anagrafe alunni, statistiche periodiche e finali- dalla Direzione Scolastica Regionale e dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia - Ambito Territoriale di Bergamo provinciale nonché dei dati per la formulazione degli organici. • Organico: predisposizione e trasmissione dati per Organico di Diritto - Adeguamento Organico di Diritto all'Organico di Fatto. • Gestione alunni con giudizio sospeso e crediti formativi. • Scrutinio on-line supporto al personale docente; • Preparazione del materiale per le elezioni degli alunni e dei genitori in seno agli organi collegiali dell'istituto e nella consulta provinciale; (Elenco degli elettori - alunni e genitori; Proclamazione degli eletti; Decreti eletti); • Adempimenti previsti per gli Esami di Stato, integrativi e di idoneità; • Compilazione e rilascio dei diplomi di maturità; • Informazioni varie agli alunni, ai docenti ed alle famiglie; • Rilevazioni e statistiche relative all'ufficio di pertinenza, così



come richieste da ogni organo superiore; • Elaborazione dati per statistiche e monitoraggi. • Pratiche relative alle vaccinazioni degli Studenti e del Personale. • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza.

Ufficio per il personale A.T.D.

Gestione di tutte le pratiche e di tutti gli atti inerenti la carriera del Personale Direttivo, Docente ed A.T.A. in generale, in particolare: • Protocollo della documentazione in entrata ed in uscita inerenti l'ufficio del personale • Istruttoria per stipula contratti, della tenuta dei fascicoli del personale, della istruttoria per stipula contratti con conseguente digitazione al SIDI quando trattasi di personale retribuito dalla DTEF o al sistema interno per supplenze brevi e saltuarie. • Rapporti con l'INPDAP, con il CSA, con la Provincia di Bergamo e con il Centro dell'impiego dei Comuni di Nembro e di Bergamo • Predisposizione delle ricostruzioni della carriera, passaggi di ruolo o qualifica ed aggiornamento degli inquadramenti retributivi a seguito dei rinnovi contrattuali. • Compilazione ed aggiornamento di graduatorie di incarico e supplenze e relativo conferimento delle supplenze. • Graduatorie docenti e ATA per individuazione soprannumerari. • Predisposizione nomine personale esterno • Anagrafe delle prestazioni • registrazione ferie permessi orari recupero, riposi compensativi • Gestione piattaforma PASSWEB 22 • Rilevazioni e statistiche, così come richieste da ogni organo superior. • Pratiche infortuni alunni e personale - trasmissione denuncia all'INAIL secondo le nuove procedure SIDI (solo per pratiche urgenti, in caso di assenza della sig.ra Sarti Stefania) • Elaborazione e tenuta di: Registro infortuni INAIL (a supporto della sig.ra Sarti Stefania), • Gestione pratiche di pensionamento • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza.



Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Pagelle on line

News letter

Modulistica da sito scolastico



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: RETE SCUOLE CHE PROMUOVONO SALUTE

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: RETE DI AMBITO

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole



Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di ambito

Denominazione della rete: FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO LABORATORIALE PERSONALE ATA

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: RETE SCUOLE GREEN

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

Approfondimento:

La Rete scuole Green indica come primi obiettivi su cui concentrare la propria azione all'interno delle scuole i seguenti:

- Ridurre, fino ad eliminare, i consumi di bottigliette di plastica, sostituendole con borracce e distributori d'acqua.
- Promuovere e rispettare la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno di tutti i locali dell'Istituto.
- Promuovere il riciclo e riuso dei materiali di uso quotidiano
- Incrementare i processi di dematerializzazione.
- Promuovere percorsi di divulgazione scientifica, organizzando momenti di incontro tra la comunità scolastica ed esperti in ambito ecologico e climatologico.
- Promuovere incontri con la Protezione Civile Locale per informare la comunità scolastica sui comportamenti di prevenzione in previsione di eventi meteorologici estremi.
- Incrementare l'utilizzo di prodotti per le pulizie biodegradabili.
- Coinvolgere le studentesse e gli studenti nella cura degli spazi verdi delle scuole sviluppando un modello di gestione condivisa delle risorse naturali.
- Orientare l'attività negoziale delle scuole verso le politiche di GPP (Green Public Procurement).

Denominazione della rete: RETE "EDUCAZIONE ALLE DIFFERENZE"



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

RETE DI SCOPO COSTITUITA FRA SCUOLE DELLA PROVINCIA DI BERGAMO PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "EDUCAZIONE ALLE DIFFERENZE NELL'OTTICA DELLA PREVENZIONE E DEL CONTRASTO AD OGNI FORMA DI ESTREMISMO VIOLENTO" – ANNI 2022 - 2023 – L.R. 24/2017, ART. 6, COMMA 4) PROMOSSO DALLA REGIONE LOMBARDIA E DALL'UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE

Denominazione della rete: PNFD _ PIANO NAZIONALE FORMAZIONE DOCENTI

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di formazione accreditati
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di ambito

Approfondimento:

All'interno della rete di ambito LOM2, l'Istituto Sonzogni è stato individuato, per il triennio 22/25, come scuola-polo per la formazione, e in coerenza con le modalità specifiche scelte dalla rete di ambito per la concreta gestione delle proposte formative e delle risorse, è assegnatario delle risorse finanziarie provenienti da fondi nazionali e progette gli interventi formativi, integrando le diverse azioni in modo che siano coerenti e continue.

Come scuola-polo, oltre a coordinare la progettazione e l'organizzazione delle attività formative, ha il compito di garantire una corretta gestione amministrativo-contabile delle iniziative di formazione realizzate dalla rete di istituzioni scolastiche presenti nell'ambito e di interfacciarsi con l'USR per le attività di co-progettazione, monitoraggio e rendicontazione.

Denominazione della rete: RETE C.P.L. (Centro Promozione Legalità di Bergamo)

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Il CPL gestisce il coordinamento e il luogo per l'implementazione di una realtà già radicata nel territorio bergamasco, in cui i temi della prevenzione e dell'educazione alla cittadinanza attiva sono obiettivi condivisi sia nei risultati sia nelle metodologie.

Gli obiettivi principali del progetto C.P.L. sono:

La Sostenibilità delle educazioni alla cittadinanza e di contrasto alle illegalità nell'ambito dei progetti di Didattica Integrata e/o di PCTO.

Il contrasto e la lotta alla cultura delle illegalità fra i bambini e i giovani affinché già da piccoli si sia argine e sentinella contro il diffondersi della indifferenza sociale.

La documentazione attraverso la creazione di un «Albo Bianco della Legalità» con la raccolta degli ambiti di azione, delle iniziative progettuali degli Enti e delle modalità di contatto; il sostegno e lo sviluppo dei percorsi di cittadinanza e di legalità nelle scuole e nel territorio; la raccolta della documentazione prodotta.



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Metodologie e tecnologie della didattica digitale e loro integrazione nel curriculum

Presentazione e applicazione di metodologie e tecnologie della didattica digitale e esempi di loro integrazione nel curriculum

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
--	---

Destinatari	Docenti neo-assunti
-------------	---------------------

Modalità di lavoro	• Laboratori
--------------------	--------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Inclusione sociale e dinamiche interculturali

Trattazione e condivisione di buone pratiche sulle tematiche inclusive e le dinamiche interculturali

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
--	-------------------------

Destinatari	Docenti neo-assunti
-------------	---------------------

Modalità di lavoro	• Laboratori
--------------------	--------------



Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Gestione della classe e dinamiche relazionali, con particolare riferimento alla prevenzione dei fenomeni di violenza, bullismo, cyberbullismo e discriminazioni

Presentazione dei diversi fenomeni e condivisione di buone pratiche

Collegamento con le priorità del PNF docenti Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile

Destinatari Docenti neo-assunti

Modalità di lavoro • Laboratori

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Contrasto alla dispersione scolastica

Analisi del fenomeno e condivisione di buone pratiche

Collegamento con le priorità del PNF docenti Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile



Destinatari	Docenti neo-assunti
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Attività di orientamento

Attività sul valore orientativo della didattica per competenze

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti neo-assunti
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Presentazione del tema e condivisione di buone pratiche

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Docenti neo-assunti



Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Bisogni educativi speciali (nuovo PEI)

Presentazione del nuovo PEI e delle modalità di costruzione del documento.

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Docenti neo-assunti

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Motivare gli studenti ad apprendere

Riflessione sull'importanza della motivazione e condivisione di buone pratiche

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile



Destinatari	Docenti neo-assunti
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Insegnamento di educazione civica e sua integrazione nel curricolo

Riflessione sull'insegnamento dell'educazione civica e sull'attuazione di un curricolo di istituto

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Docenti neo-assunti
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Valutazione didattica degli apprendimenti

riflessione sulla valutazione e condivisione di strumenti valutativi a carattere formativo

Collegamento con le priorità	Valutazione e miglioramento
------------------------------	-----------------------------



del PNF docenti

Destinatari

Docenti neo-assunti

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito



Piano di formazione del personale ATA

Salute e sicurezza nel mondo del lavoro per Preposto

Descrizione dell'attività di formazione La funzionalità e la sicurezza dei laboratori

Destinatari Personale tecnico

Modalità di Lavoro • Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Formazione per Antincendio - livello II

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

Destinatari Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro • Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Primo soccorso



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

Destinatari Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Piano di emergenza della scuola: aggiornamento

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

Destinatari Personale ATA

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Sviluppo delle competenze professionali attraverso attività laboratoriale

Descrizione dell'attività di formazione Gestione applicativo Scrivania Passweb

Destinatari Personale Amministrativo



Modalità di Lavoro • Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di scopo

Addestramento all'uso della stampante 3D alimentare

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

Destinatari Personale tecnico

Modalità di Lavoro • Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

HACCP aggiornamento

Descrizione dell'attività di formazione La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico- ambientali

Modalità di Lavoro • Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Formazione sull'applicativo Gecodoc



Descrizione dell'attività di formazione Dematerializzazione e gestione del documento elettronico

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola