



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

IPSAR-IPSEOA SASSARI

SSRH02000D

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSAR-IPSEOA SASSARI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **13/11/2023** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **0017229** del **07/11/2023** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **20/11/2023** con delibera n. 8/1*

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
- 9** Caratteristiche principali della scuola
- 11** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 12** Risorse professionali



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 39** Aspetti generali
- 40** Traguardi attesi in uscita
- 51** Insegnamenti e quadri orario
- 53** Curricolo di Istituto
- 57** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 67** Moduli di orientamento formativo
- 71** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 78** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 106** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 109** Attività previste in relazione al PNSD
- 111** Valutazione degli apprendimenti
- 114** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 121** Aspetti generali
- 122** Modello organizzativo
- 127** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 131** Reti e Convenzioni attivate
- 135** Piano di formazione del personale docente
- 138** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

La scuola

L'Istituto Alberghiero di Sassari nasce nel 1959 quando il preside Alfredo Lai, in Via Molescott, apre i battenti ad uno dei primi sette istituti del settore alberghiero d'Italia. Vi era un'unica classe composta da 22 alunni che avrebbero conseguito la qualifica triennale per "Addetto alla Segreteria dell'azienda". Erano gli anni in cui in Sardegna stava nascendo l'industria del turismo, creando l'esigenza di formare nuove figure professionali.

Nel corso degli anni i numeri degli iscritti sono via via aumentati. Lo stesso istituto, ha garantito, successivamente per gemmazione, la diffusione degli istituti alberghieri oggi presenti in tutta l'Isola.

Dall'anno scolastico 1970, anno in cui vengono istituiti sperimentalmente i corsi post-qualifica (DPR 19.3.70 n. 253), la sede scolastica fu trasferita nell'ex Hotel Scala di Giocca, in località Serra Secca, successivamente, nel 2006 nell'attuale sede di Via Cedrino. Ad oggi la sede è costituita da due plessi, adiacenti tra loro, che con l'ampliamento degli spazi hanno consentito di soddisfare la crescente richiesta delle iscrizioni e di rimodulare le nuove risorse strutturali, favorendo la progettazione di ambienti didattici diversificati. Questa è comodamente raggiungibile da tutta la provincia, poiché si trova vicino ad una fermata della stazione ferroviaria e alla confluenza dei mezzi pubblici urbani ed extraurbani che conducono gli studenti davanti all'istituto.

Con l'emanazione del DPR 87/2010 per il "Riordino degli Istituti Professionali", l'Istituto ha attivato i corsi di studio quinquennali che sostituiscono, a regime, i precedenti e istituisce i corsi di studio triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), ai fini del rilascio delle qualifiche triennali in regime di sussidiarietà integrativa con la Regione Sardegna.

All'Istituto è annesso il Convitto Maschile Statale di Sassari, che ha permesso a diverse generazioni di allievi provenienti da tutta l'isola di frequentare e conseguire il diploma nell'Istituto alberghiero e di affermarsi nel settore enogastronomico e turistico - alberghiero.



L'Istituto appartiene al circuito Re.Na.I.A., Rete Nazionale Istituti Alberghieri che prevede una cooperazione tra le istituzioni scolastiche e le loro reti italiane ed europee al fine di promuovere e sviluppare iniziative per migliorare le attività di insegnamento, orientamento, ricerca, sviluppo e formazione.

Popolazione scolastica

L'Istituto è inserito in un territorio con una forte valenza turistica e ciò consente la possibilità di inserimento lavorativo di molti giovani. La popolazione scolastica è formata da alunni che provengono dalla città di Sassari, dai paesi dell'hinterland e da diverse località distanti dal capoluogo di provincia, queste ultime trovano nel Convitto statale sassarese un importante punto di riferimento e di accoglienza.

La popolazione scolastica si attesta in media sui 950 iscritti, è abbastanza variegata sia per aspetti culturali che materiali. La scuola si pone al servizio delle famiglie sia attraverso azioni di supporto come la fornitura in comodato d'uso dei libri di testo e, in alcuni casi, anche delle divise richieste nelle attività di laboratorio, sia con iniziative e progetti in collaborazione con associazioni o enti.

Sono presenti, in taluni casi, situazioni di difficoltà familiari e di contesto che rallentano l'azione educativa dal punto di vista dell'acquisizione delle competenze, perché devono essere prioritariamente affrontati problemi sociali e materiali. Elevata è la percentuale di ripetenze e la mancata conclusione del percorso scolastico. La scuola pertanto, ha avviato progetti mirati per coinvolgere gli alunni in percorsi di accompagnamento in contesti positivi e costruttivi, sia da un punto di vista formativo che sociale.

L'alta percentuale di alunni con BES ha messo l'intero corpo docente di fronte alla necessità di intraprendere corsi di formazione e aggiornamento per migliorare e personalizzare le metodologie didattiche, con una ricaduta positiva sull'intero contesto scolastico.

Territorio e capitale sociale



L'area vasta della provincia di Sassari, costituita dalla città stessa capoluogo di provincia, intorno alla quale gravitano novantadue comuni, è caratterizzata da un tessuto produttivo in cui risulta prevalente il settore delle piccole e medie imprese, sostenuto dal terziario orientato allo sviluppo turistico.

Il complesso dei servizi presenti nel territorio, oltre a quelli della pubblica amministrazione e finanziari, si articola in attività commerciali e turistiche rivolte alla crescente domanda nel settore enogastronomico, dell'accoglienza turistica e dell'ospitalità alberghiera.

È rilevante il patrimonio zootecnico, soprattutto ovino, bovino ed equino; elevata è la presenza di aziende biologiche. In taluni comparti c'è un'estrema varietà e ricchezza di produzioni agroalimentari di eccellenza, grazie alla presenza di una qualificata attività di trasformazione e di filiere complete, che bene interagiscono con le attività enogastronomiche presenti nel territorio.

Il territorio si caratterizza per l'opportunità che ancora offre, sebbene in misura inferiore al passato, per gli stages ed il futuro sbocco professionale per gli alunni del settore recettivo-alberghiero (in particolare Cucina e Sala), che tuttavia risente della stagionalità dell'attività turistica.

Risorse economiche e materiali

Nel corso degli anni la scuola ha subito diversi interventi di ristrutturazione ed adeguamento.

Gli spazi esterni disponibili si prestano ad ampliamenti e modifiche strutturali che potrebbero dar vita ad un campus con convitto annesso. In tale ottica, in collaborazione con l'amministrazione provinciale, sono stati presentati diversi progetti di ampliamento anche per accedere ai finanziamenti regionali. L'intero Istituto è cablato, è attiva la piattaforma educativa Google Suite For Education, il Registro elettronico Classe Viva Spaggiari e le pagelle on-line.

La crescita della popolazione scolastica e l'aumento delle complessità (disabilità, disagio, ecc.) richiederebbe ulteriori disponibilità di spazi e laboratori. Nel plesso centrale i laboratori di Cucina e Sala- Bar e le dotazioni (LIM, videoproiettori, ecc.) anche dei laboratori di



informatica e ricevimento risultano sottodimensionate rispetto alle esigenze didattiche. Nel plesso staccato (ex geometri) si evidenzia un numero ridotto di Lim e la disponibilità non adeguata della fruizione della palestra.

Le reti LAN e wireless sono state potenziate ma risentono della mancanza a livello locale della fibra ultraveloce.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	SSRH02000D
Indirizzo	VIA CEDRINO 1 SASSARI 07100 SASSARI
Telefono	0792590077
Email	ssrh02000d@istruzione.it
Pec	ssrh02000d@pec.istruzione.it
Indirizzi di Studio	- Sala e vendita - Enogastronomia - Accoglienza turistica
Tipologia scuola	Convitto annesso all'istituto
Codice	SSVC040005
Indirizzo	VIA PIAVE 1 SASSARI 07100 SASSARI



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	- Con collegamento ad Internet	4
	- Informatica	3
	- Multimediale	1
	- Laboratori di Enogastronomia Settore Cucina	5
	- Laboratori Sala e Vendita	6
	- Laboratorio di analisi sensoriale	1
	- Laboratorio accoglienza	1
Biblioteche	- Classica con sezione Enogastronomica	1
	- Informatizzata	1
Aule	- Magna	1
	- Proiezioni	1
	- Teatro	1
	- Aula CIC per consulenza psicologica gratuita	1
	- Aula Covid	2
- Aula PCTO - Orientamento in uscita	1	
Strutture sportivi	- Calchetto	1



	- Campo Basket – Pallavolo all’aperto	1
	- Palestra	3
Servizio	- Convitto statale	1
Attrezzature multimediali	- PC e Tablet presenti nei laboratori	74
	- LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	60
	- PC e Tablet presenti nelle biblioteche	1

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	139
Docenti di sostegno	74
Personale ATA	74

Popolazione scolastica

Opportunità:

Il contesto socio economico degli studenti della scuola risulta, tranne che per qualche classe, basso. La percentuale degli studenti provenienti da famiglie svantaggiate e il numero di alunni con cittadinanza non italiana è del 2,7 %. Questa rilevazione, con i suoi limiti, attiva nei docenti un maggior impegno , funzionale al successo formativo degli studenti e di promozione sociale. All'interno della popolazione studentesca assume un ruolo di rilievo le situazioni di disabilità e disturbo del comportamento. Una buona parte di studenti sono BES.

Vincoli:

L'Istituto Ipsar sorge nel quartiere popolare di Latte Dolce. La scuola è ben servita dai mezzi pubblici



che la collega alle stazioni dei pullman e anche a quella ferroviaria. La scuola ha anche un convitto annesso che ospita studenti provenienti da paesi che distano più di 100 Km. La scuola è costituita da due plessi. L'utenza si caratterizza per un profilo socio-culturale non elevato e da ambienti modesti (famiglie monoreddito o con genitori disoccupati) Si iscrivono al nostro istituto studenti provenienti dal primo ciclo che si dimostrano deboli dal punto di vista degli apprendimenti con livelli di preparazione non sempre adeguato alle richieste della scuola e pertanto risulta necessario adeguare gli obiettivi iniziali ai livelli di ingresso

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Sfruttare le potenzialità che offre il territorio dal punto di vista turistico e culturale. Stipula di convenzioni con le aziende presenti nel territorio. Collaborazioni con Camera di Commercio, Fipe, Banco di Sardegna, Banca d'Italia, Enti Locali, Associazioni.

Vincoli:

Situazioni sempre più numerose di disagio a cui la scuola deve dare risposte. La presenza di studenti con disagi socio-economici richiede un costante impegno per garantire a tutti pari opportunità.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

L'istituto, anche nella sede staccata, è dotata di collegamento WI-Fi. La scuola ha ottenuto un finanziamento PON per il cablaggio. Tutte le classi del corpo centrale sono dotate di LIM; nel plesso staccato, alcune classi hanno le LIM, altre utilizzano delle LIM carrabili e trasportabili direttamente in aula. La scuola non ha barriere architettoniche. La scuola ha un sito web che risponde ai criteri di accessibilità e privacy. Sono presenti diversi laboratori: 2 laboratori di accoglienza dotati di 24 pc 1 laboratorio di informatica dotato di 21 pc 5 laboratori di cucina 4 laboratori sala * 2 bar 2 palestre. 1 Biblioteca La scuola assegna alle famiglie svantaggiate i libri in comodato d'uso.

Vincoli:

Disponibilità economiche della scuola.

Risorse professionali

Opportunità:

oltre la metà dei docenti dell'Istituto ha un contratto a tempo indeterminato, con più di cinque anni



di continuità. Oltre l'80% degli insegnanti della scuola ha più di 50 anni. La scuola dispone di un organico di potenziamento. Il DSGA è neo-immesso in ruolo.

Vincoli:

Non si segnalano vincoli



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

IPSAR-IPSEOA SASSARI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	SSRH02000D
Indirizzo	VIA CEDRINO 1 SASSARI 07100 SASSARI
Telefono	0792590077
Email	SSRH02000D@istruzione.it
Pec	ssrh02000d@pec.istruzione.it

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Totale Alunni 782

Plessi

IPSAR-IPSEOA CORSO SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	SSRH02050V
Indirizzo	VIA CEDRINO, 1 SASSARI 07100 SASSARI
Indirizzi di Studio	• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE



- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

SASSARI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	CONVITTO ANNESSO
Codice	SSVC040005
Indirizzo	VIA PIAVE,1 SASSARI 07100 SASSARI

Approfondimento

Il nostro Istituto ha avuto nei precedenti anni un corso serale del quale ancora oggi esiste su Scuola in Chiaro il codice meccanografico.

Per l'a.s. 2023/2024 è stata richiesta l'attivazione del Corso serale per l'indirizzo Enogastronomia, come ampliamento dell'offerta formativa, che prevede l'avvio delle seguenti classi:

- 1 classe per il biennio (primo periodo formativo);
- 1 classe terza indirizzo Enogastronomia (triennio).



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	4
	Informatica	3
	Lingue	1
	Multimediale	1
	Musica	1
	laboratorio enogastronomia	5
	Laboratorio sala e vendita	6
	Laboratorio accoglienza	1
	Laboratorio sensoriale	1
Biblioteche	Informatizzata	1
Strutture sportive	Calcetto	1
	Palestra	2
Servizi	Servizio trasporto alunni disabili	
	CIC- consulenza psicologica	
	Aula PCTO	
	Aula Covid	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	74
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	47
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	1



Risorse professionali

Docenti 139

Personale ATA 68



Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

La scuola predilige, tra le priorità desunte dal RAV, i seguenti obiettivi:

1. Revisione delle programmazioni disciplinari e delle metodologie didattiche, per allineare il profilo in uscita dello studente dell'IPSAR di Sassari ai profili di competenza che la Riforma ha indicato come livelli essenziali delle prestazioni (LEP) e al Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, di cui all'Allegato A e all'articolo 2, comma 2 del Dlgs 61/17;
2. Riduzione dei fenomeni dell'abbandono e della dispersione scolastica;
3. Valorizzazione delle eccellenze;
4. Potenziamento della didattica laboratoriale, attraverso l'innovazione digitale, la realizzazione di nuovi ambienti di apprendimento, la didattica per competenze e l'implementazione di Unità Didattiche di Apprendimento trasversali alle discipline;
5. Miglioramento delle competenze linguistiche necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso periodi di Alternanza Scuola/Lavoro all'estero e certificazioni linguistiche;
6. Potenziamento delle attività di formazione, anche attraverso l'autoaggiornamento e soprattutto lo scambio di esperienze e buone pratiche tra colleghi;
7. Rafforzamento dei rapporti tra scuola, mondo produttivo e territorio, soprattutto con le Imprese di settore, enogastronomia e accoglienza turistica, per migliorare l'acquisizione di competenze tecnico-professionali e relazionali degli studenti;
8. Miglioramento delle comunicazioni tra le famiglie e il personale della scuola;
9. Rafforzamento del ruolo dei Dipartimenti Disciplinari nella fase di programmazione e progettazione del curriculum.

PRIORITA' E TRAGUARDI



Risultati Scolastici

Priorità

Riduzione dell'abbandono scolastico

Traguardi

Ricondurre l'abbandono nella media degli Istituti Professionali Regionali

Priorità

Formazione e aggiornamento docenti

Traguardi

Migliorare l'approccio metodologico e formativo dei docenti delle diverse aree attraverso un aggiornamento costante che tenga conto delle innovazioni didattico-metodologiche e normative in essere

Priorità

Attuazione del Curricolo d'Istituto approvato nell'anno scolastico 2020/2021, orientato alle figure professionali in uscita richieste dal territorio attraverso la creazione di percorsi fondati sull'uso di metodologie e strategie didattiche innovative ed inclusive con potenziamento delle attività laboratoriali

Traguardi

Riallineamento delle competenze degli alunni in uscita con il Profilo Educativo Culturale e Professionale

Priorità



Educazione alla convivenza civile

Traguardi

Realizzazione di una cittadinanza consapevole, responsabile ed attiva

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

Incrementare la prestazione e la partecipazione degli alunni alle prove INVALSI, rendendoli consapevoli della ricaduta che avranno sulla certificazione finale

Traguardi

Miglioramento degli esiti e aumento del tasso di partecipazione alle prove

Competenze Chiave Europee

Priorità

Sviluppo delle competenze sociali e di cittadinanza degli studenti

Traguardi

Acquisire una sensibilità giuridica partendo anzitutto dal rispetto delle norme scolastiche per la comprensione dei valori sociali e di cittadinanza

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

La scuola riconosce i seguenti obiettivi formativi:

1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese, francese e spagnola anche mediante l'utilizzo della



metodologia Content language integrated learning;

2) valorizzazione e potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;

3) 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;

4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;

5) 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;

6) 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;

7) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;

8) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e di 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;

9) 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;



10) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni;

11) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti.

[Piano di miglioramento 2022 2025.pdf](#)

<file:///C:/Users/Admin/Desktop/Piano%20di%20miglioramento%202022%202025.pdf>



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Riduzione dell'abbandono scolastico

Traguardo

Ricondurre l'abbandono nella media degli istituti professionali regionali

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento dei livelli di apprendimento in italiano e matematica

Traguardo

Arrivare a non più del 30% di alunni che conseguono risultati a livelli 1 e 2 in Italiano e Matematica nell'ambito delle prove INVALSI

● Competenze chiave europee

Priorità

Sviluppo delle competenze sociali e di cittadinanza degli studenti



Traguardo

Acquisire una sensibilità giuridica partendo anzitutto dal rispetto delle norme scolastiche per la comprensione dei valori sociali e di cittadinanza



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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

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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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

- 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



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Riduzione della dispersione scolastica**

La scuola si prefigge di innalzare i livelli di competenza e migliorare le prestazioni degli studenti, favorire il successo scolastico e una maggiore qualità dei risultati di apprendimento intermedi e in uscita a conclusione del percorso quinquennale.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Riduzione dell'abbandono scolastico

Traguardo

Ricondurre l'abbandono nella media degli istituti professionali regionali

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Miglioramento dei livelli di apprendimento in italiano e matematica

Traguardo

Arrivare a non più del 30% di alunni che conseguono risultati a livelli 1 e 2 in Italiano e Matematica nell'ambito delle prove INVALSI



○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Sviluppo delle competenze sociali e di cittadinanza degli studenti

Traguardo

Acquisire una sensibilità giuridica partendo anzitutto dal rispetto delle norme scolastiche per la comprensione dei valori sociali e di cittadinanza

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Produrre azioni comuni di sviluppo motivazionale e miglioramento del metodo di studio

Modificare l'ambiente d'apprendimento attraverso l'innovazione metodologica

Percorsi di recupero/potenziamento a gruppi di livello, attraverso la partecipazione a progetti esterni mirati e con attivazione di appositi corsi oltre l'orario ordinario, canalizzando le risorse sulle situazioni di maggior insuccesso

Incremento della didattica laboratoriale e partecipazione ad eventi



○ Ambiente di apprendimento

Promuovere una figura di docente tutor per supportare gli studenti in difficoltà del primo e del secondo biennio.

Rilevare il metodo di studio degli studenti e promuovere tecniche per una corretta acquisizione dello stesso.

Introdurre innovative modalità di interazione insegnante/alunni, come ad esempio

Promuovere la valorizzazione di sé ai fini dello sviluppo dell'empowerment dello studente.

● Percorso n° 2: Potenziamento della didattica

La scuola si propone di rafforzare negli studenti, oltre alle competenze dell'istruzione di base, l'acquisizione di abilità culturali e strumentali di tipo trasversale alle discipline di insegnamento scolastico.

Conformemente alle direttive del PNRR, SCUOLA 4.0, l'Istituto si sta attivando per implementare la propria offerta formativa e le pratiche didattiche mediante la realizzazione di una transizione digitale concreta ed efficace.

La realizzazione di questo processo passa attraverso la trasformazione e/o il potenziamento delle attuali aule scolastiche in ambienti di apprendimento innovativi, connessi e digitali, e il potenziamento dei laboratori adeguandoli all'odierno contesto professionale digitale.



Questa rappresenta un fattore chiave per favorire i cambiamenti delle metodologie di insegnamento e apprendimento, nonché per lo sviluppo di competenze digitali fondamentali per l'accesso al lavoro.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Riduzione dell'abbandono scolastico

Traguardo

Ricondurre l'abbandono nella media degli istituti professionali regionali

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Miglioramento dei livelli di apprendimento in italiano e matematica

Traguardo

Arrivare a non più del 30% di alunni che conseguono risultati a livelli 1 e 2 in Italiano e Matematica nell'ambito delle prove INVALSI

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Sviluppo delle competenze sociali e di cittadinanza degli studenti



Traguardo

Acquisire una sensibilita' giuridica partendo anzitutto dal rispetto delle norme scolastiche per la comprensione dei valori sociali e di cittadinanza

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Produrre azioni comuni di sviluppo motivazionale e miglioramento del metodo di studio

Modificare l'ambiente d'apprendimento attraverso l'innovazione metodologica

Percorsi di recupero/potenziamento a gruppi di livello, attraverso la partecipazione a progetti esterni mirati e con attivazione di appositi corsi oltre l'orario ordinario, canalizzando le risorse sulle situazioni di maggior insuccesso

Incremento della didattica laboratoriale e partecipazione ad eventi

○ **Ambiente di apprendimento**

Promuovere una figura di docente tutor per supportare gli studenti in difficoltà' del primo e del secondo biennio.



Rilevare il metodo di studio degli studenti e promuovere tecniche per una corretta acquisizione dello stesso.

Introdurre innovative modalita' di interazione insegnante/alunni, come ad esempio

Promuovere la valorizzazione di sè ai fini dello sviluppo dell'"empowerment dello studente.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

La scuola nel corso degli anni ha intrapreso una serie di azioni orientate all'innovazione del modello organizzativo e delle pratiche didattiche, attraverso:

- la revisione delle programmazioni disciplinari e delle metodologie didattiche, per allineare il profilo in uscita dello studente ai profili di competenza indicati dalla Riforma degli Istituti professionali;
- il potenziamento della didattica laboratoriale, attraverso l'innovazione digitale, la realizzazione di nuovi ambienti di apprendimento, la didattica per competenze e l'implementazione di Unità Didattiche di Apprendimento trasversali alle discipline;
- il miglioramento delle competenze linguistiche necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso periodi di Alternanza Scuola/Lavoro all'estero e certificazioni linguistiche;
- il potenziamento delle attività di formazione, anche attraverso l'autoaggiornamento e soprattutto lo scambio di esperienze e buone pratiche tra colleghi;
- il rafforzamento dei rapporti tra scuola, mondo produttivo e territorio, soprattutto con le Imprese di settore, enogastronomia e accoglienza turistica, per migliorare l'acquisizione di competenze tecnico-professionali e relazionali degli studenti;
- il miglioramento delle comunicazioni tra le famiglie e il personale della scuola;
- il rafforzamento del ruolo dei Dipartimenti Disciplinari nella fase di programmazione e progettazione del curriculum.

Aree di innovazione



○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

La scuola ha messo in atto un processo di trasformazione e potenziamento delle aule scolastiche e dei laboratori in ambienti di apprendimento innovativi, connessi e digitali, dotandoli di tecnologie utili alla didattica digitale per trasformare gli spazi fisici in ambienti virtuali di apprendimento.

○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'istituto, in un'ottica di proiezione verso l'esterno, per conoscere e farsi conoscere, è inserito nella rete di scuole Ambito 1 Sassari (scuola polo I.T. "Devilla" di Sassari) e nel circuito RE.NA.I.A.; inoltre collabora con enti esterni quali: la Confcommercio, la Camera di commercio, l'Amministrazione Comunale e Provinciale di Sassari, l'Agris Sardegna, la Fondazione Banco di Sardegna, l'Università degli Studi Sassari, la FIPE e l'ANPAL Sardegna.

○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

L'Istituto nel corso di questi anni ha proceduto al potenziamento delle infrastrutture e attrezzature a disposizione, come dimostrato dagli interventi di potenziamento tecnologico degli spazi laboratoriali, dall'allestimento del Laboratorio sensoriale e del Laboratorio multimediale, dall'inserimento in ogni aula di una TV Smart per consentire metodologie didattiche innovative e l'utilizzo della Google Suite, dal cablaggio completo in tutto l'Istituto attraverso la fibra ottica, dalla costruzione del campo da calcio esterno, dall'installazione della video-sorveglianza esterna.



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

Progetti dell'istituzione scolastica



Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

● Progetto: LA CLASSE COME IL LABORATORIO / DIDATTICA AVANZATA 4.0

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi

Descrizione del progetto

L'intero progetto vuole far fronte alla manifesta insofferenza dimostrata dai nostri allievi nell'affrontare lo studio delle discipline non prettamente di indirizzo e in cui la didattica viene svolta sostanzialmente sempre in aula. Contrariamente nelle attività proposte e svolte in laboratorio non si riscontra tale interesse, soprattutto se si tratta dei laboratori professionali caratterizzanti il nostro Istituto. Infatti in tali contesi, l'atteggiamento degli allievi cambia radicalmente, hanno una forte percezione che quanto acquisito possa essere utile, che possa essere utilizzato per realizzare la propria vita. Per questo, in modo naturale e spontaneo, il contesto dei nostri laboratori professionali si presenta come un luogo a-didattico (similmente alla teoria di Guy Brosseau) in cui avviene una "devoluzione", cioè l'allievo gestisce il laboratorio per le proprie mansioni accettando la responsabilità, e il Docente soprintende e valida il lavoro svolto. Tale riscontro e partecipazione non si registra nel lavoro in aula, pertanto è stata da tempo ragionata l'ipotesi di trasferire nei laboratori l'insegnamento di molteplici discipline,



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

adattando gli argomenti agli strumenti in questo presente e, se necessario implementando i medesimi. Inoltre si è pensato all'allestimento di ulteriori aule tematiche mediante il reperimento di finanziamenti e sovvenzioni. Le due fondamentali problematiche nel trasferire l'azione didattica nei laboratori sono state: una problematica logistica, infatti non tutte i laboratori risultano essere disponibili durante le ore di lezione e il reperimento delle risorse finanziarie. Il presente bando ha permesso di riprendere in concreto tale ipotesi dando una ulteriore prospettiva: quella che contempla solo di implementare e creare nuovi laboratori, ma anche contemplare la trasformazione delle nostre aule in laboratori multimediali, modulabili, direttamente complementari ai nostri laboratori e all'offerta formativa professionale del nostro Istituto. Con tali sovvenzioni tutte le aule saranno aggiornate con la strumentazione digitale per una interconnessione audio e video reciproca e con i nostri laboratori e le aule tematiche permettendo di prendere visione dei medesimi nella stessa aula. Questo a simulazione di una vera e propria struttura ricettiva alberghiera. Inoltre verranno allestite delle aule tematiche, dei veri e propri laboratori modulabili polifunzionali, che verranno inseriti nell'orario di ogni classe come di attività laboratoriale in sostituzione dell'intervento in aula. Tali aule tematiche risultano essere: - 2 aule di didattica avanzata (progetto "agorà d'inclusione"), tali aule risultano collocate nel Corpo B al piano terra; - 1 aula relax, collocata al primo piano del Corpo B; - 1 aula web radio, collocata al piano terra del Corpo A; - 1 aula biblioteca, collocata al secondo piano del corpo A; - 1 aula spazio officine caffè letterario - progetto eventi, collocata al secondo piano del corpo A; - 1 aula sportello didattico, identificata al secondo piano del corpo A; - 1 aula di laboratorio di tecnologie alimentari, che avrà nuova collocazione al piano terra del corpo B; - 1 aula musica/arte, già in essere, già presente al primo piano del corpo B; - 1 aula laboratorio di lingue, collocato al secondo piano del corpo B.

Importo del finanziamento

€ 214.969,09

Data inizio prevista

01/03/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	27.0	0

● Progetto: ALBERGHIERO SINERGICO / LABORATORI 4.0

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro

Descrizione del progetto

Il nostro Istituto risulta avere una forte valenza professionalizzante caratterizzata da tre distinti corsi altamente specializzanti: Enogastronomia settore Cucina, Enogastronomia settore Servizi di Sala, Bar e Vendita e Tecniche di Accoglienza Turistica. Con il presente finanziamento si vogliono implementare tali profili, innovandoli e dando loro una nuova prospettiva, coniugando la professionalità canonica dei tre indirizzi alle nuove tecnologie per fornire ai nostri allievi le competenze base al fine di creare una coscienza sulle nuove opportunità che tali strumenti tecnologici offrono. Per ogni indirizzo si vuole coniugare la professionalità canonica esecutiva con competenze digitali base affinché "lavoro e saper fare" possano essere descritti e divulgati mediante l'utilizzo degli attuali strumenti di comunicazione, formando così manager ad ampio raggio del settore alberghiero. I tre indirizzi del nostro istituto risultano essere complementari l'uno con l'altro, ne consegue che la progettualità di tutti i laboratori e tutte le attività didattiche a essi collegate debbano essere studiate, progettate e realizzate congiuntamente, con una visione complessiva d'insieme in relazione a tutte le attività svolte, in relazione dell'intero edificio e di ogni sua parte funzionale considerando ogni figura professionale coinvolta. Per la presente trattazione risulta quindi prima prerogativa una visione del nostro Istituto come un unico macro laboratorio in cui ogni attività si svolge sinergicamente in relazione alle altre: ALBERGHIERO SINERGICO 4.0. L'edificio dell'Istituto consta di due corpi di fabbrica: nel corpo principale, il corpo A, risultano essere collocati la maggior parte dei laboratori, mentre nel corpo B risultano essere



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

presenti varie aule tematiche. Tale progettazione ambisce ad implementare e collegare/connettere i laboratori esistenti mediante due distinte azioni: 1. riorganizzazione dell'ingresso del corpo A, nella zona immediatamente prospiciente le 4 sale laboratorio di Enogastronomia settore Servizi di Sala, Bar e vendita e delimitata lateralmente a sinistra dalla reception e dall'ufficio personale e di dirigenza, e a destra dall'ufficio alunni e dall'aula professori. Tale area verrà totalmente riorganizzata creando un laboratorio di accoglienza inedito (progetto accogliamooci) mediante la creazione di più console di reception con diverse postazioni di lavoro in cui allievi e personale potranno controllare le più svariate funzionalità dell'Istituto (a simulazione della reception alberghiera), un nuovo laboratorio bar (progetto bar didattico) dotato di macchinari e strumentazioni digitali, l'ammodernando della sala 1 mediante arredi dotati di strumentazione multimediale per la fruizione automatica del servizio di sala e bar e di un locale radio (progetto web radio - progetto sviluppato con l'azione 1 classrooms). Infine si vuole potenziare il laboratorio di enogastronomia settore cucina mediante un suo ampliamento (già pianificato con l'Ufficio Tecnico Provinciale) al fine di adeguarlo al settore pasticceria (progetto ristoriamoci); 2. Nel corpo B si intende implementare la cucina multimediale mediante l'installazione di nuove strumentazioni con controllo digitale e la fornitura di una attrezzatura di caffetteria anch'essa con controllo digitale al fine di attivare un laboratorio ibrido per meglio enfatizzare la sinergia delle diverse professionalità (progetto ristoriamoci).

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

Data inizio prevista

01/03/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0



Riduzione dei divari territoriali

● Progetto: AGORÀ D'INCLUSIONE 4.0

Titolo avviso/decreto di riferimento

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Descrizione del progetto

Il nostro Istituto ha da sempre intrapreso politiche e azioni finalizzate al contrasto della dispersione scolastica cercando di creare una scuola "sempre aperta" nei confronti dell'intera comunità in cui è inserita, coinvolgendo diversi enti e società pubbliche e private, imprese ed enti formativi e Confederazioni di Lavoratori del settore alberghiero. Al contempo ha intrapreso la realizzazione di diversi progetti per creare una scuola inclusiva e funzionale per docenti e allievi realizzando ambienti che si configurassero

accoglienti, modulabili, multidisciplinari, attrezzati per il lavoro contemporaneo di più gruppi di lavoro. La prospettiva è quella di costruire una scuola di tutti: un'Agorà d'Inclusione di nuova generazione. Con il presente progetto si vuole rendere reale tale prospettiva, per cui la scelta è stata quella di sfruttare tutte le tipologie di attività previste nel bando proponendo per ognuno di essi i percorsi specifici sotto indicati (in fase esecutiva sono contemplate delle varianti in corso d'opera).
PERCORSI DI MENTORING E ORIENTAMENTO Le attività previste in tale percorso risultano essere di tipo formativo in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità motivazionali e/o nelle discipline di studio. I percorsi individuati, maggiormente compatibili alla nostra realtà, sono: percorsi individuali di rafforzamento attraverso mentoring e orientamento, percorsi di sostegno alle competenze disciplinari, percorsi di coaching motivazionale. In tale ambito verranno quindi realizzate attività in cui gli allievi saranno accompagnati dai docenti nel recupero delle discipline curricolari e affiancati da esperti al fine identificare punti di forza e debolezza utili al personale processo di motivazione e riscatto.

PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO Tali percorsi si rivolgono agli studenti che mostrano particolari fragilità nelle discipline di studio. Si attiveranno quindi dei percorsi per il recupero delle competenze di base fondamentali alla comunicazione nelle seguenti discipline: italiano, matematica e



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

inglese. Tali percorsi vogliono far fronte alla carenza espressiva dei nostri allievi e al contempo sviluppare e potenziare il senso di analisi critica e costruttiva. **PERCORSI DI ORIENTAMENTO CON IL COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE** Tale progetto prevede varie attività finalizzate a supportare le famiglie nel concorrere alla prevenzione e al contrasto dell'abbandono scolastico. Si è pensato di realizzare dei percorsi mediante un team composto da docenti ed esperti, anche alla luce delle attività laboratori professionalizzanti con gli stessi genitori. Si tratteranno temi quali: l'analisi della percezione della scuola da parte dei genitori, problemi e criticità percepite dai genitori, individuazione delle possibili azioni congiunte da intraprendere per ridurre la dispersione scolastica. **PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI CO-CURRICULARI** Per tali percorsi si vogliono attivare un numero cospicuo di attività formative e laboratoriali al di fuori dell'orario curricolare a rafforzamento del curriculum scolastico. Sono previsti percorsi attinenti alle seguenti aree e settori: enogastronomia settore cucina, enogastronomia settore servizi di sala e bar, accoglienza turistica, simulazione d'impresa, sicurezza nel luogo del lavoro, arredo e allestimento luoghi di lavoro, academy in comunicazione e promozione, educazione digitale, teatro, musica, cinema, web radio, caffè letterario e poesia e sport.

Importo del finanziamento

€ 238.203,34

Data inizio prevista

28/02/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	287.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di orientamento post diploma	Numero	287.0	0



Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

● Progetto: Animatore digitale: formazione del personale interno

Titolo avviso/decreto di riferimento

Animatori digitali 2022-2024

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024. E' previsto un unico intervento che porterà alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigenti, docenti e personale ATA, insistendo anche su più attività che, dove opportuno, potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e di coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole. Nello specifico: - formazione dei docenti per l'utilizzo delle applicazioni della piattaforma Google Workspace - Classroom - Meet - Fogli, Documenti, - Moduli - Utilizzo di Drive per l'archiviazione dei documenti, - Utilizzo, compilazione e lavoro in Team attraverso l'uso condiviso di documenti. - Formazione del personale per utilizzo appropriato ed efficiente delle LIM - Utilizzo della firma digitale per la digitalizzazione e conservazione dei documenti.



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Importo del finanziamento

€ 2.000,00

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/08/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	20.0	0

Approfondimento

Come previsto dall'art. 2 del D. M. 170 del 24 giugno 2022, nell'anno scolastico 2022/2023 con Delibera n. 5/2 del Collegio dei docenti del 09/09/2022, è stato istituito il Team per il contrasto alla dispersione scolastica, l'istituto ha avviato le linee programmatiche per la realizzazione di quanto richiesto.

Sono già attive le seguenti azioni:

- corsi di recupero e potenziamento;
- potenziamento nelle discipline Matematica e Lingua spagnola.



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025



Aspetti generali

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli Istituti Professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. L'Istituto è cresciuto coltivando negli anni contatti e relazioni con una pluralità di soggetti, istituzionali e non, educativi, professionali e associativi. Importante è la collaborazione con gli altri istituti dell'ambito territoriale Sassari 1 e con le scuole dello stesso indirizzo, in un confronto prolungato sull'idea di rete, sulla formazione e sull'innovazione. Nella medesima prospettiva l'Istituto ha via via rafforzato il rapporto con strutture e cooperative presenti sul territorio, che accolgono gli studenti in stage lavorativi.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: CONVITTO ANNESSO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

SASSARI

SSVC040005

Indirizzo di studio

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

Istituto/Plessi

Codice Scuola

IPSAR-IPSEOA SASSARI

SSRH02000D

IPSAR-IPSEOA CORSO SERALE

SSRH02050V

Indirizzo di studio

● **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**





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 e specifiche

necessità dietologiche

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

Approfondimento

La riforma dell'Istruzione professionale ha modificato alcuni aspetti del percorso di studi. Gli Istituti professionali operanti nei "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" costituiscono nel triennio classi di Enogastronomia, Servizi di sala e vendita, Accoglienza turistica. Al termine del biennio le studentesse e gli studenti operano una scelta per il conseguimento del diploma, nelle tre specializzazioni sopraindicate. La scuola, compiuto l'obbligo scolastico, certifica l'acquisizione dei saperi e delle competenze delle alunne e degli alunni, ai sensi del D.M. 9/2010. Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Per ciascun allievo delle classi dal primo al quinto anno, entro il 31 gennaio, il Consiglio di classe redige il PFI (Piano Formativo individualizzato), basato su un bilancio personale dello studente che evidenzia i saperi e le competenze acquisite formalmente e informalmente rilevando sia le sue riscontrate potenzialità sia le sue carenze, affinché sia motivato e orientato nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo. Sentito lo stesso Consiglio di classe, il



Dirigente scolastico individua, all'interno dell'istituzione scolastica, i docenti che assumono la funzione di tutor per sostenere gli studenti nell'attuazione e nello sviluppo del predetto PFI.

INSEGNAMENTI ATTIVATI E TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli Istituti Professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Il regolamento di attuazione DM 92/2018 determina i profili in uscita unitari degli indirizzi di studio; la definizione dei relativi risultati di apprendimento declinate in termini di competenze, abilità e conoscenza e la correlazione dei profili di uscita degli indirizzi di studio ai settori economici-professionali.

Il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio comune e un triennio che si articola in tre diversi indirizzi, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale.

L'istituto, in regime di sussidiarietà offre percorsi di istruzione professionale (leFP) per il rilascio della qualifica a conclusione del terzo anno. Le qualifiche regionali che si possono conseguire sono le seguenti:

- Operatore della ristorazione (preparazione pasti), indirizzo Enogastronomia;
- Operatore della ristorazione (Servizi di Sala e bar), indirizzo Sala e vendita;
- Operatore dei servizi di promozione e accoglienza strutture ricettive, indirizzo Accoglienza turistica;

In base al D.Lgs. 61, art.7, la reversibilità dei percorsi è sempre garantita, sia con la possibilità di passaggio tra percorsi leFP e IP, sia con l'accesso all'esame di qualifica o diploma professionale per gli studenti degli IP, previo riconoscimento dei crediti formativi, attraverso la personalizzazione dei percorsi (P.F.I.).

Articolazione degli indirizzi del triennio

Gli indirizzi che caratterizzano il triennio sono:

A. Sala e vendita

B. Enogastronomia



C. Accoglienza turistica.

Il triennio è caratterizzato da competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale e competenze specifiche di indirizzo.

Competenze comuni

- 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 indirizzo SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Nei Servizi di sala e di vendita, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in



relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze specifiche:

- 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.

Competenze specifiche di indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso



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

Competenze specifiche:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Competenze specifiche di indirizzo ENOGASTRONOMIA

Nel settore Enogastronomia, 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, e individuando le nuove



tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

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

Allegati:

PROFILI IN USCITA.pdf



Insegnamenti e quadri orario

IPSAR-IPSEOA SASSARI

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

Il curriculum dell'insegnamento trasversale di Educazione civica è elaborato dai Consigli di classe seguendo la normativa la Legge n. 92 del 2019, con la finalità di fornire ad ogni alunno un percorso formativo, organico e completo che stimoli i diversi tipi di intelligenza e favorisca l'apprendimento di ciascun alunno. Il monte ore previsto per ogni anno di corso è di n. 33 ore.

Approfondimento

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

QUADRO ORARIO CORSO DIURNO

Il piano di studi prevede 36 ore settimanali per il biennio e 32 ore per il triennio, con diverse presenze in tutto il percorso di studi, suddivise in area generale e area di indirizzo la cui proporzione cambia dal biennio agli anni successivi. Il periodo didattico è organizzato in 2 quadrimestri.

QUADRO ORARIO CORSO SERALE

Il piano di studi è organizzato in due periodi:

- il primo periodo comprende il 1° e il 2° anno di corso;
- il secondo periodo comprende il 3° e il 4° anno di corso.

Per entrambi i periodi il piano di studi prevede 22 ore settimanali.



Allegati:

QUADRO ORARIO DIURNO - SERALE.pdf



Curricolo di Istituto

IPSAR-IPSEOA SASSARI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

CURRICOLO D'ISTITUTO

Il Regolamento sull'Autonomia (art. 3 DPR 275/99) affida al Collegio dei Docenti l'elaborazione del Curricolo di Istituto.

Il Curricolo, approvato nell'anno scolastico 2020/2021, prevede:

- lo sviluppo delle singole discipline declinate in competenze, abilità e conoscenze e inserite nel quadro degli assi culturali;
- progetti e attività suddivisi in attività di approfondimento, di ampliamento e di recupero;
- Esperienze di professionalizzazione.

I docenti vengono affiancati ai docenti titolari per approfondimenti teorici e pratici, recupero in itinere, potenziamento e/o insegnamento.

Per visionare nel dettaglio il curricolo di Istituto con le programmazioni dei diversi Dipartimenti collegati al link

<https://www.alberghierosassari.edu.it/pagine/curricolo-di-istituto-2020-21>



Allegato:

Curricolo d'Istituto .pdf

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

- **Nucleo tematico collegato al traguardo: L'identità della persona;**
- **la sua educazione culturale e giuridica;**
- **la sua azione civica e sociale.**

Il Consiglio di classe o il singolo docente farà riferimento prevalentemente alla fisionomia del gruppo classe in modo da scegliere contenuti che suscitino l'interesse degli studenti e che possano contribuire in modo proficuo alla loro crescita personale, etica e sociale.

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

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I



Classe II



Classe III





33 ore

Più di 33 ore

Classe IV



Classe V



Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

All'interno dell'Istituto i Dipartimenti sono articolati per Assi culturali. Ognuno di questi ha progettato una programmazione dei piani di lavori secondo le indicazioni della Revisione dei percorsi professionali.

Le programmazioni tengono conto:

1. dello sviluppo degli ASSI CULTURALI che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da DM 139/2007;
2. della REVISIONE DEI PERCORSI PROFESSIONALI, come da D.lgs 61/2017, che prevede una programmazione per competenze dell'Area Generale e dell'Area di Indirizzo e una pianificazione per unità di apprendimento (UdA);
3. del recente assetto relativo al Profilo culturale, educativo e professionale e dei profili in uscita dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89/2010.

Allegato:

PROGETTO ORIENTAMENTO DI ISTITUTO 23-26.pdf

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Per lo sviluppo delle competenze trasversali l'Istituto si avvale di:

- Programmazioni piani di lavoro d'istituto;



- Programmazione U.d.A d'istituto;
- Programmazione Educazione civica d'istituto;
- Programmazione dell'insegnamento alternativo alla religione cattolica d'istituto.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

L'ultimo documento fondamentale è la nuova raccomandazione del Consiglio della U.E. relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente del 22 maggio 2018. Le competenze di cittadinanza servono a formare cittadini responsabili, capaci di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, come persone e professionisti competenti. L'Istituto lavorerà quindi nella direzione dello sviluppo delle otto competenze chiave di cittadinanza, in una prospettiva di innovazione in termini di approcci didattici ed educativi.

Utilizzo della quota di autonomia

La scuola non si avvale di alcuna modifica oraria prevista dall'utilizzo della quota di autonomia.

Insegnamenti opzionali

La scuola propone un percorso di potenziamento allo studio come Materia Alternativa all'insegnamento dell'IRC.



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

IPSAR-IPSEOA SASSARI (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: AZIONI FORMATIVE PER L'INFORMATICA E L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

I percorsi di formazione si pongono l'obiettivo di offrire agli studenti una panoramica completa e approfondita delle moderne tecnologie informatiche e dell'I.A.. Le tecnologie informatiche alle quali si farà riferimento saranno: le piattaforme Google Suite, Moodle, Office 365 Education e applicativi; i software: Google Maps/Viaggi interattivi, Adobe Spark/storitelling, Book Creator/giornalino, Mindmup/mappe mentali, Time line/linee del tempo; gli applicativi: Photomath, KhanAcademy, PheTColorado, Geogebra. Gli studenti interagiranno con questi strumenti, capiranno come funzionano, le loro potenzialità e i loro limiti. Gli argomenti saranno: algoritmi, machine learning, reti neurali elementari, linguaggi di programmazione e strumenti di sviluppo di I.A. Attraverso progetti pratici e studi di caso adeguati alla situazione, si progetteranno soluzioni basate sull'I.A. per problemi del mondo reale consegnando prodotti di conoscenza semilavorati. I percorsi formativi avvieranno anche alla consapevolezza etica nell'utilizzo dell'I.A., esplorando le sfide legate alla trasparenza, alla privacy e alla responsabilità sociale.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative



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

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

I percorsi di formazione si pongono l'obiettivo di offrire agli studenti una panoramica completa e approfondita delle moderne tecnologie informatiche e dell'I.A., per favorire l'acquisizione una concreta consapevolezza etica nell'utilizzo dell'I.A..

○ **Azione n° 2: AZIONI FORMATIVE PER LE COMPETENZE DIGITALI**

I percorsi di formazione sulle competenze digitali guidano gli studenti ad acquisire le competenze essenziali necessarie nel contesto scientifico-tecnologico moderno, in linea con le cinque aree di competenza DigComp 2.2 , migliorando la comprensione e l'abilità nell'utilizzo efficace degli strumenti digitali in chiave di sicurezza informatica e benessere digitale. Le lezioni copriranno le aree del DigiComp e i quadri di competenza del JRC, tra i quali alfabetizzazione digitale di base, comunicazione digitale, creazione di contenuti digitali, sicurezza ed esplorazione delle nuove tecnologie per innovare processi e prodotti.

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

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



Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

I percorsi di formazione sulle competenze digitali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze pratiche nell'utilizzo di software, piattaforme sociali e strumenti collaborativi, attraverso metodi interattivi, inclusi progetti pratici, discussioni di gruppo e simulazioni, per un apprendimento coinvolgente. Azioni di didattica digitale per creare lezioni, video, matematica, scienze, studio a casa.

○ **Azione n° 3: AZIONI FORMATIVE PER IL POTENZIAMENTO DEL MULTILINGUISMO A FAVORE DEGLI STUDENTI**

Per promuovere il multilinguismo e potenziare le competenze linguistiche degli studenti, in particolare nella lingua inglese, la scuola attiverà percorsi formativi strutturati che tengano conto dei livelli di competenza linguistica e del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER). Il progetto prevede l'attuazione di metodologie didattiche innovative, come l'apprendimento basato su progetti, l'uso di risorse multimediali, laboratori di conversazione, integrazione di tecnologie digitali per facilitare l'apprendimento autonomo e migliorare la pratica delle lingue.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e



informatici

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

I percorsi saranno progettati per fornire una formazione completa e personalizzata, incoraggiando gli studenti a sviluppare competenze linguistiche avanzate, principalmente nella lingua inglese, e incentivare il conseguimento delle certificazioni linguistiche riconosciute a livello internazionale, come il Cambridge English Certificate o Trinity College.

○ **Azione n° 4: AZIONI FORMATIVE PER IL CODING, IL PENSIERO COMPUTAZIONALE E LA ROBOTICA**

I percorsi di formazione mirano a fornire una solida base teorica e pratica nell'ambito del coding e della robotica. Docenti esperti in coding e pensiero computazionale attraverso lezioni interattive, esercitazioni pratiche e progetti stimolanti, permetteranno agli studenti di acquisire competenze fondamentali per affrontare le sfide della programmazione dei robot e dei computer. Il percorso formativo affronterà argomenti chiave, tra cui linguaggi di programmazione più adeguati, concetti di algoritmi e strutture di dati, applicazioni e design di alimenti, utilizzo della robotica e stampante 3D per alimenti. Le sessioni pratiche includeranno l'utilizzo di piattaforme hardware e software, consentendo agli studenti di applicare immediatamente le conoscenze acquisite. Il percorso si propone anche di sviluppare competenze trasversali come la creatività, il pensiero critico, la risoluzione dei problemi e il lavoro di squadra.

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



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

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Il percorso si propone di far acquisire agli alunni le competenze fondamentali per affrontare le sfide della programmazione dei robot e dei computer, sviluppare le competenze trasversali come la creatività, il pensiero critico, la risoluzione dei problemi e il lavoro di squadra e applicare nella pratica le conoscenze acquisite.

Dettaglio plesso: IPSAR-IPSEOA SASSARI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Azione n° 1: AZIONI FORMATIVE PER L'INFORMATICA E L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE**

I percorsi di formazione si pongono l'obiettivo di offrire agli studenti una panoramica completa e approfondita delle moderne tecnologie informatiche e dell'I.A.. Le tecnologie informatiche alle quali si farà riferimento saranno: le piattaforme Google Suite, Moodle, Office 365 Education e applicativi; i software: Google Maps/Viaggi interattivi, Adobe Spark/storitelling, Book Creator/giornalino, Mindmup/mappe mentali, Time line/linee del



tempo; gli applicativi: Photomath, KhanAcademy, PheTColorado, Geogebra. Gli studenti interagiranno con questi strumenti, capiranno come funzionano, le loro potenzialità e i loro limiti. Gli argomenti saranno: algoritmi, machine learning, reti neurali elementari, linguaggi di programmazione e strumenti di sviluppo di I.A. Attraverso progetti pratici e studi di caso adeguati alla situazione, si progetteranno soluzioni basate sull'I.A. per problemi del mondo reale consegnando prodotti di conoscenza semilavorati. I percorsi formativi avvieranno anche alla consapevolezza etica nell'utilizzo dell'I.A., esplorando le sfide legate alla trasparenza, alla privacy e alla responsabilità sociale.

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

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

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

I percorsi di formazione si pongono l'obiettivo di offrire agli studenti una panoramica completa e approfondita delle moderne tecnologie informatiche e dell'I.A., per favorire l'acquisizione una concreta consapevolezza etica nell'utilizzo dell'I.A..

○ **Azione n° 2: AZIONI FORMATIVE PER LE COMPETENZE DIGITALI**



I percorsi di formazione sulle competenze digitali guidano gli studenti ad acquisire le competenze essenziali necessarie nel contesto scientifico-tecnologico moderno, in linea con le cinque aree di competenza DigComp 2.2 , migliorando la comprensione e l'abilità nell'utilizzo efficace degli strumenti digitali in chiave di sicurezza informatica e benessere digitale. Le lezioni copriranno le aree del DigiComp e i quadri di competenza del JRC, tra i quali alfabetizzazione digitale di base, comunicazione digitale, creazione di contenuti digitali, sicurezza ed esplorazione delle nuove tecnologie per innovare processi e prodotti.

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

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

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

I percorsi di formazione sulle competenze digitali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze pratiche nell'utilizzo di software, piattaforme sociali e strumenti collaborativi, attraverso metodi interattivi, inclusi progetti pratici, discussioni di gruppo e simulazioni, per un apprendimento coinvolgente. Azioni di didattica digitale per creare lezioni, video, matematica, scienze, studio a casa.

○ **Azione n° 3: AZIONI FORMATIVE PER IL POTENZIAMENTO DEL MULTILINGUISMO A FAVORE DEGLI STUDENTI**



Per promuovere il multilinguismo e potenziare le competenze linguistiche degli studenti, in particolare nella lingua inglese, la scuola attiverà percorsi formativi strutturati che tengano conto dei livelli di competenza linguistica e del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER). Il progetto prevede l'attuazione di metodologie didattiche innovative, come l'apprendimento basato su progetti, l'uso di risorse multimediali, laboratori di conversazione, integrazione di tecnologie digitali per facilitare l'apprendimento autonomo e migliorare la pratica delle lingue.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

I percorsi saranno progettati per fornire una formazione completa e personalizzata, incoraggiando gli studenti a sviluppare competenze linguistiche avanzate, principalmente nella lingua inglese, e incentivare il conseguimento delle certificazioni linguistiche riconosciute a livello internazionale, come il Cambridge English Certificate o Trinity College.

○ **Azione n° 4: AZIONI FORMATIVE PER IL CODING, IL PENSIERO COMPUTAZIONALE E LA ROBOTICA**



I percorsi di formazione mirano a fornire una solida base teorica e pratica nell'ambito del coding e della robotica. Docenti esperti in coding e pensiero computazionale attraverso lezioni interattive, esercitazioni pratiche e progetti stimolanti, permetteranno agli studenti di acquisire competenze fondamentali per affrontare le sfide della programmazione dei robot e dei computer. Il percorso formativo affronterà argomenti chiave, tra cui linguaggi di programmazione più adeguati, concetti di algoritmi e strutture di dati, applicazioni e design di alimenti, utilizzo della robotica e stampante 3D per alimenti. Le sessioni pratiche includeranno l'utilizzo di piattaforme hardware e software, consentendo agli studenti di applicare immediatamente le conoscenze acquisite. Il percorso si propone anche di sviluppare competenze trasversali come la creatività, il pensiero critico, la risoluzione dei problemi e il lavoro di squadra.

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

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

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Il percorso si propone di far acquisire agli alunni le competenze fondamentali per affrontare le sfide della programmazione dei robot e dei computer, sviluppare le competenze trasversali come la creatività, il pensiero critico, la risoluzione dei problemi e il lavoro di squadra e applicare nella pratica le conoscenze acquisite.





Moduli di orientamento formativo

IPSAR-IPSEOA SASSARI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per le classi III

Le attività previste si articolano in cinque sezioni:

1. Percorsi di orientamento per la comprensione del sè, delle proprie inclinazioni, della realtà circostante;
2. Collaborazione con soggetti interni/esterni per attività di orientamento;
3. Organizzazione di attività di orientamento al territorio;
4. Presentazione dell'offerta università/terziaria;
5. Utilizzo di strumenti e attività di orientamento.

Allegato:

Modulo Orientamento Triennio .pdf

Numero di ore complessive



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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per le classi IV

Le attività previste si articolano in cinque sezioni:

1. Percorsi di orientamento per la comprensione del sè, delle proprie inclinazioni, della realtà circostante;
2. Collaborazione con soggetti interni/esterni per attività di orientamento;
3. Organizzazione di attività di orientamento al territorio;
4. Presentazione dell'offerta università/terziaria;
5. Utilizzo di strumenti e attività di orientamento.

Allegato:



Modulo Orientamento Triennio .pdf

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per le classi V

Le attività previste si articolano in cinque sezioni:

1. Percorsi di orientamento per la comprensione del sè, delle proprie inclinazioni, della realtà circostante;
2. Collaborazione con soggetti interni/esterni per attività di orientamento;
3. Organizzazione di attività di orientamento al territorio;
4. Presentazione dell'offerta università/terziaria;



5. Utilizzo di strumenti e attività di orientamento.

Allegato:

Modulo Orientamento Triennio .pdf

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole



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

● PCTO

Le nuove linee guida traggono origine dalle disposizioni della legge 30 dicembre 2018, n. 145, "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021" (legge di Bilancio 2019), che all'articolo 1, comma 785, ne dispongono l'adozione con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'Università e della ricerca.

La legge di Bilancio 2019 ha, inoltre, disposto la ridenominazione dei percorsi di PCTO di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, in "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (d'ora in poi denominati PCTO) e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono attuati per una durata complessiva rideterminata in ragione dell'ordine di studi (licei, istituti tecnici e istituti professionali) nell'arco del triennio finale dei percorsi.

In un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono chiamate a svolgere un ruolo chiave per l'acquisizione di capacità e competenze utili a cogliere le opportunità che si presentano in previsione dei cambiamenti della società e del mondo del lavoro di domani.

Il lavoro di revisione degli strumenti d'azione avviato dalla Nuova Agenda ha portato a un rilancio delle precedenti proposte e, nell'ambito delle "Competenze chiave per l'apprendimento permanente" precisa meglio la definizione di competenza chiave, inquadrandola in una visione olistica e riassuntiva di elementi di competenza, in una combinazione dinamica di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui l'atteggiamento è definito come "disposizione/mentalità", mind-set per agire o reagire a idee, persone, situazioni.

Un approfondimento a parte meritano le competenze personali e sociali comprendenti le soft skill, ovvero le competenze trasversali e trasferibili attraverso la dimensione operativa del fare: capacità di interagire e lavorare con gli altri, capacità di risoluzione di problemi, creatività, pensiero critico, consapevolezza, resilienza e capacità di individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili per affrontare la complessità e l'incertezza dei cambiamenti.

Le indicazioni contenute nella Risoluzione delineano il ruolo e la funzione rilevante che assume



l'orientamento, definito come un "processo continuo che mette in grado i cittadini di ogni età, nell'arco della vita, di identificare le proprie capacità, le proprie competenze e i propri interessi, prendere decisioni in materia di istruzione, formazione e occupazione, nonché gestire i propri percorsi personali".

Emerge, quindi, la necessità di potenziare la centralità dello studente nell'azione educativa, di incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e di predisporre percorsi formativi efficaci, orientati a integrare i nuclei fondanti degli insegnamenti con lo sviluppo di competenze trasversali o personali, comunemente indicate nella scuola e nel mondo del lavoro come soft skill.

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

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

Tra esse, si individuano le seguenti competenze trasversali che, declinate dalla raccomandazione in una serie di elementi di competenza specifici, hanno il pregio di riassumere in una unica matrice le varie competenze fornite dalle classificazioni sviluppate nella letteratura sino ad oggi prodotta:

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

La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di



essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante

SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO

Triennale

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale



Modalità di valutazione prevista

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione rappresenta l'elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (*scuola, lavoro*) e diversi soggetti (*docenti, formatori, studenti*), per cui è opportuno identificare le procedure di verifica e i criteri di valutazione. Le fasi principali della valutazione sono:

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

Ai fini della validità del progetto di PCTO, gli alunni dovranno garantire la frequenza del monte orario di 210 ore previsto dal progetto. A tal fine, le diverse attività saranno monitorate attraverso un registro apposito (programma Spaggiari), in cui si dovrà specificare, per ogni singolo alunno e per ciascuna attività svolta, il periodo di realizzazione, le ore previste dal progetto e le ore realmente effettuate dall'alunno, i tutor interni ed esterni e le strutture ospitanti.

La valutazione dei livelli di apprendimento, in itinere e finali, sarà svolta attraverso apposite schede di monitoraggio e un test finale di valutazione delle competenze acquisite. Tali schede e test saranno predisposti dalla Commissione PCTO in relazione alle attività svolte. Il test di autovalutazione dell'allievo permetterà, inoltre, di stimare il livello di gradimento da parte degli alunni e la loro opinione circa l'effettiva ricaduta delle attività di PCTO svolte. La certificazione delle competenze sarà redatta dal Consiglio di Classe, tenendo conto dell'assiduità nella frequenza, dell'impegno e partecipazione dell'allievo, della valutazione prodotta dai tutor aziendali, dei risultati desunti dalle schede di monitoraggio in itinere e del test finale di valutazione delle competenze acquisite in relazione ai risultati attesi. Il monitoraggio e la valutazione saranno articolati in due momenti:



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

Per la valutazione delle varie fasi dell'attività formativa in ambito di PCTO si

utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare e valutare i risultati formativi durante il percorso. Verranno considerate in particolar modo le seguenti aree:

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

a) Scheda di valutazione del tutor scolastico e aziendale.

b) Scheda di autovalutazione dello studente.

c) Incontro fra allievi, tutor interno ed esterno per esporre le riflessioni sull'esperienza.

d) Incontro scuola-azienda come rendiconto finale dell'esperienza.

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

Nella valutazione dei percorsi PCTO per gli alunni con disturbi specifici di apprendimento (DSA), con bisogni educativi speciali (BES) e stranieri, come per gli alunni diversamente abili, valgono le stesse



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

Competenze di base

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

Competenze tecnico-professionali:

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

Competenze trasversali (area di cittadinanza)

Sviluppare autonomia, spirito di iniziativa, creatività.

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

Potenziare le competenze comunicative con colleghi e superiori.

Rafforzare la motivazione allo studio.

Acquisire capacità di autovalutazione.



MODALITA' DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

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



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● WEB RADIO "MADRIGHE"

Il progetto prevede la realizzazione di una radio con canale YouTube che si svilupperà all'interno dei locali della scuola con un palinsesto ideato e realizzato dagli studenti attraverso la metodologia del peer to peer in collaborazione con i docenti. Gli alunni si cimenteranno nella gestione, produzione e messa in onda di una Web Radio con canale YouTube a tema prevalentemente enogastronomico-turistico e nella divulgazione di informazioni che riguardano la vita dell'Istituto. Sono previsti anche interventi di ospiti esterni e la scelta di brani musicali. In via sperimentale la messa in onda avverrà una volta alla settimana durante i rientri pomeridiani. Si istituirà una redazione che dapprima verrà formata nell'utilizzo di mezzi tecnologici e poi nella creazione di contenuti radiofonici. Le trasmissioni potranno avvenire anche in altre lingue gli studenti attraverso la peer education potranno trasmettere a tutti i loro sapere e le loro competenze, permettendo ai nuovi alunni che negli anni successivi verranno di partecipare a questo progetto, di proseguire le trasmissioni radiofoniche entrando a far parte della redazione in essere o creando nuove relazioni di classe.

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

Gli studenti attraverso la peer education potranno trasmettere a tutti i loro saperi e le loro competenze.

Destinatari

Gruppi classe



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

Biblioteche

Informatizzata

● IL SUPPORTO E IL LAVORO DA REMOTO-SPORTELLO DIDATTICO (SEMICONVITTO)

Il presente progetto vuole far fronte alle difficoltà riscontrate dagli allievi nelle diverse discipline ed incrementate dal periodo pandemico appena trascorso. L'obiettivo è quello di creare un supporto in orario extrascolastico in modalità da remoto sincrona o asincrona e in modalità in presenza. Gli interventi saranno svolti dai docenti di disciplina dell'Istituto e, se questi non disponibili, potranno essere coinvolti docenti esterni. La piattaforma di supporto scelta per tale progetto risulta essere classroom in cui verrà caricato il materiale didattico di ogni disciplina. Risultano previste anche attività extracurricolari di sport e socialità al fine di rendere l'ambiente di studio maggiormente vicino alle esigenze giornaliere dei nostri allievi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- 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

Far fronte alle difficoltà riscontrate dagli allievi nelle diverse discipline, creare un supporto in orario extrascolastico in modalità da remoto sincrona o asincrona e in modalità in presenza.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
Strutture sportive	Calcetto
	Palestra

● OFFICINE CAFÈ-PROGETTO EVENTI

Officine caffè rappresenta uno spazio di iniziative laboratoriali e idee creative che porranno al centro del progetto le competenze e i saperi professionali degli studenti e le specificità dell'Istituto. Questo vuole presentarsi come un vero e proprio "caffè letterario" inteso come fulcro organizzativo degli eventi dell'Istituto. Infatti la promozione di eventi dell'Istituto in orario extrascolastico e il coinvolgimento di ospiti esterni, rappresenta la possibilità di rafforzare e di mostrare le competenze e le professionalità acquisite dai nostri allievi, nonché, a chi desiderasse fruirne, di dare un concreto contributo allo sviluppo culturale, relazionale e sociale



alla nostra comunità scolastica e al nostro territorio. Prenderanno parte al progetto alunni e alunne dei tre indirizzi: l'indirizzo accoglienza turistica relativamente alla prenotazione alla prima accoglienza e alla sistemazione degli ospiti, l'indirizzo enogastronomia-settore cucina per quanto riguarda la preparazione e la somministrazione delle proposte enogastronomiche ed infine l'indirizzo enogastronomia-settore sala e vendita che curerà la preparazione degli ambienti in sala, l'accoglienza degli ospiti, la presentazione dei piatti, il servizio e la guida alla degustazione delle proposte del caffè letterario.

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
- 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

Officine caffè rappresenta uno spazio di iniziative laboratoriali e idee creative che porranno al centro del progetto le competenze e i saperi professionali degli studenti e le specificità dell'Istituto. Questo vuole presentarsi come un vero e proprio "caffè letterario" inteso come fulcro organizzativo degli eventi dell'Istituto.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Risorse interne ed esterne.



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	laboratorio enogastronomia
	Laboratorio sala e vendita
	Laboratorio accoglienza

● BAR DIDATTICO

Il progetto prevede la realizzazione di un bar a servizio dell'intera comunità didattica che funzioni come vera e propria impresa (impresa formativa simulata), in cui gli allievi possano esercitarsi in un contesto lavorativo concreto, in cui acquisire maggiori competenze di servizio, amministrative e manageriali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Potenziare le capacità imprenditoriali attraverso la impresa formativa simulata.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio sala e vendita

● CERTIFICAZIONI LINGUE STRANIERE

Per tutti i nostri allievi risulta fondamentale l'apprendimento delle lingue straniere al fine di un riscontro lavorativo immediato. Assi portanti di questo progetto sono il potenziamento della lingua straniera curricolare (francese/inglese/spagnolo), l'apprendimento graduale delle abilità linguistiche e l'accrescimento dell'interesse per la lingua e la cultura straniera. Il potenziamento delle lingue infatti ha il compito di contribuire ulteriormente alla formazione di una cultura di base e di allargare l'orizzonte culturale, sociale ed umano degli allievi. Inoltre nell'Europa della mobilità bisogna prevedere che qualsiasi credito acquisito durante la scolarità sia spendibile in tutto il percorso di formazione e trasportabile in qualsiasi ambito professionale. In tale contesto risulta fondamentale una proposta formativa che permetta di sostenere l'esame per l'ottenimento della certificazione che qualifichi i nostri studenti almeno in ambito 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Contribuire alla formazione di una cultura di base e di allargare l'orizzonte culturale, sociale ed umano degli allievi.



Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Risorse interne ed esterne.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

● RICEVIAMOCI - LABORATORIO DI ACCOGLIENZA

Il nostro istituto è caratterizzato da una valenza didattica trainante di tipo laboratoriale in cui gli allievi hanno diretto riscontro delle peculiarità del mondo del lavoro reale. Al fine di implementare tale esperienza formativa e di adeguarla alle odierne tecnologie si vuole potenziare il laboratorio di accoglienza con degli spazi nuovi e inediti collocati all'ingresso del nostro istituto. Questi prevedono la realizzazione di un ufficio di accoglienza dell'Istituto provvisto di arredi e tecnologia all'avanguardia per un indirizzo celere alle utenze e funzionalità del nostro istituto, sia sotto il punto di vista amministrativo che didattico.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Risultati attesi

Implementare e adeguare l'esperienza formativa alle odierne tecnologie, potenziando il laboratorio di accoglienza con degli spazi nuovi e inediti collocati all'ingresso del nostro istituto.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Laboratorio accoglienza
------------	-------------------------

● RISTORIAMOCI

Lo scopo fondamentale del progetto Ristoriamoci è di far vivere agli allievi esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro. Questo verrà realizzato mediante l'implementazione del nostro laboratorio "cucina multimediale" che verrà predisposta per la preparazione e il servizio diretto delle pietanze durante la pausa pranzo, 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. Tale esperienza, come detto fortemente motivante perché "immersiva", ha anche la finalità di contrastare il fenomeno di abbandono scolastico che, purtroppo, non si verifica solo durante il primo biennio, ma anche nelle classi successive. È previsto inoltre un ampliamento mediante struttura bioclimatica nella corte interna circoscritta su 3 lati prospiciente il laboratorio stesso.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Contrastare il fenomeno dell' abbandono scolastico e far vivere agli allievi esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

laboratorio enogastronomia

● AULA SMART POLIFUNZIONALE: LINGUISTICO CLIL E 3.0

Creazione di uno spazio laboratoriale e di strumentazioni tecnologiche, mettendo in atto l'attivazione di una didattica laboratoriale anche per discipline prettamente teoriche. Persegue il duplice scopo di coniugare attività collaborative e individuali, svolte con l'utilizzo della tecnologia e spiegazioni del docente, e di incidere positivamente sui risultati di apprendimento.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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

Riqualificare l'offerta didattica promuovendo pratiche pedagogiche innovative incentrate sul ruolo attivo del discente.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

- **ATELIER GOURMAND: LE FRANÇAIS VIENT EN MANGEANT!**
-



Il progetto coinvolge l'IPSAR –IPSEOA di SASSARI e la SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DELL'I.C. "Tola" di Sassari, con lo scopo di valorizzare le competenze linguistiche e comunicative in lingua francese e le competenze sia culinarie che di sala, per stabilire un legame di continuità tra i due ordini di scuola e lo studio della lingua che le due scuole hanno in comune

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 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

Risultati attesi

Sviluppare le competenze comunicative in lingua Francese e ottenere un riconoscimento dall'Alliance Française di Sassari, rinforzare le competenze sia culinarie che di sala. Questa attività permetterà anche di: - motivare ulteriormente gli alunni all'apprendimento della lingua francese - approfondire lo studio della lingua e della civiltà francofona e potenziarne le abilità - stimolare le abilità di base sia in cucina che in sala per la preparazione della ricetta - valorizzare lo spirito di cooperazione e collaborazione.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Collaborazione con l'Alliance Française di Sassari.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue



laboratorio enogastronomia

Laboratorio sala e vendita

● BIBLIOTECA ITINERANTE

Il progetto propone di stimolare gli alunni a riscoprire il piacere della lettura e promuovere la loro crescita culturale, attraverso la distribuzione dei libri nelle aule e nei laboratori con l'ausilio di scaffali mobili, così da limitare la distanza tra l'alunno e la biblioteca statica.

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
- 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

Migliorare le competenze linguistiche, logiche e di comprensione del testo, aumentare la conoscenza del mondo, di se e degli altri, stimolando concentrazione, ragionamento e capacità critica.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	laboratorio enogastronomia
	Laboratorio sala e vendita
	Laboratorio accoglienza
	Laboratorio sensoriale
Biblioteche	Classica
	Informatizzata
Aule	Aula generica

● ERASMUS + Azione KA122 VET A.S. 2023/24

Il progetto NEXUS (codice 2023-1-IT01-KA122-VET-000149980), si propone di proseguire e consolidare il rapporto di collaborazione con la Faculté des Métiers - École hôtelière di Cannes già avviato nel corrente anno scolastico. Esso prevede la mobilità di dieci studenti accompagnati da due docenti. Poiché l'esigenza principale della nostra scuola è quella di motivare i ragazzi all'apprendimento, suscitando la loro curiosità e il loro interesse allo studio, allo scopo di contrastare la dispersione scolastica e favorire la loro crescita come cittadini europei consapevoli e competenti; l'obiettivo principale del progetto è quello di creare una rete di relazioni altamente inclusive con altre realtà formative e professionali per promuovere la mobilità e l'ampliamento delle possibilità di scambio linguistico, culturale e professionale sia in presenza che virtuali, con una particolare attenzione agli studenti economicamente e socialmente svantaggiati. Lo studio delle lingue straniere e la loro applicazione pratica in un contesto professionale può fungere da veicolo e da stimolo per il perseguimento di questi obiettivi. Nello specifico il Progetto Nexus incentiverà la formazione dei nostri studenti inserendoli in una rete significativa di relazioni con la realtà formativa francese nell'ambito dell'ospitalità turistica e in particolare dell'enogastronomia. Il mezzo comunicativo utilizzato sarà la lingua francese che, unitamente alle esperienze laboratoriali per l'acquisizione di una migliore conoscenza delle metodologie di preparazione di piatti francesi, favorirà il miglioramento delle competenze linguistiche, relazionali e culturali in senso lato. Sarà implementato l'uso di



strumenti digitali per favorirne un utilizzo efficace. I ragazzi saranno inseriti nel contesto scolastico francese in cui si alterneranno momenti di attività laboratoriali in cucina e/o in sala e attività teorica in classe, nonché eventuali stage in azienda. Il contributo accordato ammonta a 20.384,00 euro.

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

Risultati attesi

- Migliorare le competenze linguistiche, relazionali e culturali in generale. - Incentivare la formazione degli studenti inserendoli in una rete significativa di relazioni con la realtà formativa francese nell'ambito dell'ospitalità turistica e in particolare dell'enogastronomia. - Incentivare le esperienze laboratoriali per l'acquisizione di una migliore conoscenza delle metodologie di preparazione di piatti francesi. - Implementare l'uso di strumenti digitali per favorirne un utilizzo efficace.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:



Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Lingue
	Multimediale

● MADRELINGUA PRO IN CLASSE A.S. 2023/24

Promosso dalla Federazione delle Alliances Françaises d'Italia, il corso si articola in 4 ore di lezione online tenute da una madrelingua francese dell'Università di Artois, laureanda nella disciplina del FOS (Francese su obiettivi specifici) e sul percorso per il Francese professionale. Gli interventi didattici sono stati concordati con la docente responsabile che tenendo conto sia degli obiettivi culturali e professionali della classe che delle competenze chiave europee relative alla comunicazione nelle lingue straniere e alla consapevolezza ed espressione culturale. Questa innovativa metodologia è stata utilizzata dall'I.P.S.A.R. I.P.S.E.O.A. con l'intento di promuovere l'educazione interculturale e internazionale, stimolando così l'apprendimento delle lingue straniere, l'acquisizione di fiducia e consapevolezza nell'uso della lingua in situazione, prendendo coscienza e prestando attenzione alla pronuncia e all'intonazione, aspetti funzionali alla comunicazione e lo sviluppo di competenze nel percorso del francese professionale (Tourisme-Hôtellerie-Restauration).

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 metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

- Promuovere l'educazione interculturale e internazionale. - Stimolare l'apprendimento della lingua francese professionale.



Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

● POTENZIAMENTO DELLE ATTIVITA' DI LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA A.S. 2023/24

Il progetto si pone l'obiettivo di potenziare la metodologia laboratoriale d'insegnamento attraverso l'ampliamento delle attività pratiche da svolgersi nel laboratorio di accoglienza; con l'intervento dei docenti di lingua straniera, si potrebbero valorizzare e potenziare anche le competenze linguistiche degli studenti orientandole verso le richieste del mercato del lavoro. Il progetto è destinato agli studenti del primo biennio e delle classi terze e quarte. Durante le ore di accoglienza turistica gli alunni delle classi terze e quarte, organizzati in piccoli gruppi, secondo un sistema di turnazione, si eserciteranno al "front office" e nei laboratori di accoglienza in attività che simulino le fasi del ciclo cliente (dalla prenotazione del cliente alla sua partenza). Le simulazioni si svolgeranno in maniera tale da creare situazioni quanto più realistiche utilizzando la tecnica del "role playing formativo", cioè facendo interpretare agli studenti, nelle varie simulazioni, il ruolo del cliente o quello del receptionist. Nelle esercitazioni verrebbero coinvolti anche gli alunni di prima e di seconda (con priorità per le classi seconde) che avrebbero così modo di potenziare la pratica della disciplina e consolidare le competenze acquisite.

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 metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

- Potenziare la metodologia laboratoriale d'insegnamento attraverso l'ampliamento delle attività pratiche da svolgersi in laboratorio. - Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche orientandole verso le richieste del mercato del lavoro.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

Laboratorio accoglienza

● ATTIVITÀ ALTERNATIVE ALLA RELIGIONE CATTOLICA: EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ A.S. 2023/24

Il progetto parte dall'idea che la scuola esercita un ruolo decisivo nella diffusione della cultura della sostenibilità. La sostenibilità non riguarda solo l'ambiente, ma anche l'economia (consumi, povertà, nord e sud del mondo) e la società (diritti, lavoro, pace, salute, diversità culturali).. Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030, rilanciare l'educazione allo sviluppo sostenibile, progettare l'educazione alla sostenibilità lungo tutto il percorso scolastico, approfondire la relazione tra ambiente, persone e benessere dentro e fuori la scuola, si inseriscono nel percorso che vede l'educazione ambientale come uno schema di innovazione metodologico-didattico che la scuola può utilizzare per arricchire la propria offerta formativa. Destinatari del progetto sono gli alunni che non si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica durante. Il progetto affronta le seguenti tematiche: - sostenibilità ambientale, economica e sociale; - consumismo e



impatto sociale; - educazione al corretto smaltimento; - risorse naturali e territorio. -

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

- Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030: documenti internazionali, europei. - Rilanciare l'educazione allo sviluppo sostenibile. - Progettare l'educazione alla sostenibilità lungo tutto il percorso scolastico. - Conoscenza delle relazioni tra ambiente, persone e benessere dentro e fuori la scuola.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Informatica

Multimediale

Aule

Aula generica



● LABORATORI GREEN A.S. 2023/24

Il progetto si inserisce nella linea FSE- Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti di apprendimento" 2014-2020. Asse V – Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU: realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero. L'obiettivo è quello di dotare i laboratori di cucina, sala/bar e locali annessi quali i centri di lavaggio e il magazzino di macchinari innovativi, digitali, green, in sostituzione dei vecchi macchinari, che permetteranno di utilizzare metodologie formative e innovative che miglioreranno la didattica laboratoriale. Il presente intervento migliora, altresì, l'ambiente di lavoro del docente consentendo di incidere positivamente sulla qualità dell'insegnamento e di conseguenza sui fenomeni di dispersione e abbandono.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

- Migliorare l'ambiente di lavoro. - Migliorare la qualità dell'insegnamento e dell'apprendimento.
- Riduzione dei fenomeni di dispersione e abbandono scolastico.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

laboratorio enogastronomia



Laboratorio sala e vendita

Laboratorio sensoriale

● SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E TUTELA DELLE SPECIE ITTICHE: "AGGIUNGI UN PESCE A TAVOLA" E "L'ANGUILLA IN SARDEGNA A.S. 2023/24"

Il progetto nasce per sensibilizzare la comunità scolastica ed extrascolastica sul consumo consapevole del prodotto ittico finalizzata a far apprezzare i sapori del pesce pescato e allevato in modo sostenibile e per far conoscere le specie minori e di stagione. La Scuola insieme all'agenzia Laore Sardegna intendono accrescere nella popolazione scolastica il livello di conoscenza sulle specie minacciate e in cattivo stato di conservazione. Le attività programmate avranno carattere biennale e saranno precedute da un incontro in forma di seminario, arricchito da proiezione di filmati, foto e ricette di cucina. destinatari del progetto sono gli alunni delle classi 3° e 5° di enogastronomia.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

- Sensibilizzare la comunità scolastica ed extrascolastica sul consumo consapevole del prodotto ittico. - Conoscere e far apprezzare i sapori del pesce pescato e allevato in modo sostenibile e per far conoscere le specie minori e di stagione.

Destinatari

Gruppi classe



Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

laboratorio enogastronomia

● ORIENTAMENTI A.S. 2023/26

Il progetto, in attuazione della riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza(PNRR), si inserisce nelle azioni delle Linee guida per l'orientamento; è finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU. Investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nella scuola secondaria di primo e secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica" nell'ambito della Mission 4 - Componente 1 del PNRR. Il nostro Istituto si prefigge la mission strategica di: contribuire alla realizzazione di un sistema efficace di orientamento permanente: • ridurre la percentuale degli studenti che abbandonano precocemente la scuola a meno del 10% nell'arco dei tre anni; • diminuire la distanza tra scuola e realtà socio-economiche e il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro; • contrastare il fenomeno dei Neet (Not in Education, Employment or Training - Popolazione di età compresa tra i 15 e i 29 anni che non è né occupata né inserita in un percorso di istruzione o di formazione); • rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita; • potenziare la formazione professionale, costituendola come filiera integrata, modulare, graduale e continua fino alla formazione terziaria (ITS Academy); • aumentare la percentuale di titoli corrispondenti al livello 5, ma soprattutto al livello 6 del Quadro Europeo delle Qualifiche.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del



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

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

Risultati attesi

Organizzare l'attività didattica in ottica orientativa a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze 2) Valorizzare la didattica laboratoriale con tempi e spazi flessibili cogliendo le opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia 3) Sviluppare le competenze di base e quelle trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile);

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

Multimediale

laboratorio enogastronomia

Laboratorio sala e vendita



Laboratorio accoglienza

Laboratorio sensoriale

● OFFICINE CAFÈ LETTERARIO A.S. 2023/24

Officine caffè rappresenta uno spazio di iniziative laboratoriali e idee creative che porranno al centro del progetto le competenze e i saperi professionali degli studenti e le specificità dell'Istituto. Questo vuole presentarsi come un vero e proprio "caffè letterario" inteso come fulcro organizzativo degli eventi dell'Istituto. Infatti la promozione di eventi dell'Istituto in orario extrascolastico e il coinvolgimento di ospiti esterni, rappresenta la possibilità di rafforzare e di mostrare le competenze e le professionalità acquisite dai nostri allievi, nonché, a chi desiderasse fruirne, di dare un concreto contributo allo sviluppo culturale, relazionale e sociale alla nostra comunità scolastica e al nostro territorio. Prenderanno parte al progetto alunni e alunne dei tre indirizzi: l'indirizzo accoglienza turistica relativamente alla prenotazione alla prima accoglienza e alla sistemazione degli ospiti, l'indirizzo enogastronomia-settore cucina per quanto riguarda la preparazione e la somministrazione delle proposte enogastronomiche ed infine l'indirizzo enogastronomia-settore sala e vendita che curerà la preparazione degli ambienti in sala, l'accoglienza degli ospiti, la presentazione dei piatti, il servizio e la guida alla degustazione delle proposte del caffè letterario.

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
- 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

Officine caffè rappresenta uno spazio di iniziative laboratoriali e idee creative che porranno al centro del progetto le competenze e i saperi professionali degli studenti e le specificità dell'Istituto. Questo vuole presentarsi come un vero e proprio "caffè letterario" inteso come fulcro organizzativo degli eventi dell'Istituto.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Risorse interne ed esterne.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

laboratorio enogastronomia

Laboratorio sala e vendita

Laboratorio accoglienza

● PROGETTO DIDATTICO SPERIMENTALE STUDENTE-ATLETA DI ALTO LIVELLO A.S. 2023/24

Il progetto si pone l'obiettivo di far conciliare agli studenti, impegnati in attività sportive di rilievo nazionale, il percorso scolastico con quello agonistico attraverso la formulazione di un Percorso Formativo Personalizzato (PFP).



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Riconoscere il valore dell'attività sportiva nella programmazione educativo-didattica della scuola e promuovere il diritto allo studio e il conseguimento del successo formativo degli studenti.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive

Calcio a 11



● PROGETTO AREA STEM E MULTILINGUISMO A.S. 2023/24

Il progetto si inserisce nella linea di investimento del PNRR denominata: " Nuove competenze e nuovi linguaggi" e promuove l'integrazione, all'interno del curricolo d'istituto, di attività, metodologie e contenuti volti a sviluppare le competenze STEM secondo un'approccio interdisciplinare per garantire pari opportunità alle studentesse e agli studenti nell'accesso alle carriere STEM. Le azioni formative previste riguardano: - Coding, pensiero computazionale e robotica; - Informatica e intelligenza artificiale; - Competenze digitali; - Multilinguismo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Favorire lo sviluppo e il potenziamento delle competenze digitali e linguistiche.



Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Informatica

Lingue

Multimediale

laboratorio enogastronomia

Laboratorio sala e vendita

Laboratorio accoglienza

● SCIENZA IN PIAZZA A.S. 2023/24

Laboratorio di ricerca e sperimentazione che coinvolge scuole e studenti in incontri aperti a tutti, attraverso i quali gli alunni possono mettere in pratica gli esperimenti e avere la possibilità di confrontarsi con altri pari su temi di carattere scientifico, acquisendo conoscenze trasversali che arricchiranno le loro competenze.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati



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

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Lo scopo è quello di avvicinare gli studenti al mondo della scienza, dell'arte e della cultura, coinvolgendoli in prima persona con attività di laboratorio, mostre ed exhibit interattivi, incontri e dibattiti.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Polo Universitario di Sassari



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● AGENDA 2030: OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

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

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

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



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE
- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
- Diventare consapevoli che i problemi



ambientali vanno affrontati in modo sistemico

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



Obiettivi economici

· Conoscere il sistema dell'economia circolare

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

- Sensibilizzazione al riciclo, all'economia circolare, alla valorizzazione del prodotto locale e KM , con realizzazione di buone pratiche di riuso.
- Attenzione all'ambiente, rispetto della natura, degli esseri viventi, partecipazione alle iniziative i essere.
- Attenzione al complesso sistema macro e micro economico, agli impatti ambientali, alle politiche sostenibili iniziando da un coinvolgimento personale attraverso comportamenti quotidiani sostenibili.
- Pensare al proprio futuro occupazionale nel rispetto dell'ambiente, della sostenibilità e della green economy.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici



- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

- Inserire riferimenti agli obiettivi dell'Agenda 2030 nella programmazione delle UDA.
- Progettualità d'istituto pensata con particolare attenzione alle tematiche della sostenibilità ambientale, della coesistenza sociale, del benessere.
- Progettualità laboratoriale incentrata sull'attenzione alla sicurezza alimentare, al riuso della materia prima.
- Sensibilizzare sulle nuove professioni green e promuovere una formazione permanente

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica



Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: CABLAGGIO
ACCESSO

- Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari:

- la comunità scolastica.

Risultati attesi:

- realizzazione di pratiche didattiche innovative;
- realizzazione dei processi di lavoro informatizzati nell'ambito dell'amministrazione.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: CLASSROOM
CONTENUTI DIGITALI

- Standard minimi e interoperabilità degli ambienti on line per la didattica

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari:



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

- la comunità scolastica.

Risultati attesi:

- Valore inclusivo dell'ambiente di apprendimento digitale.

Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: ANIMATORE DIGITALE
ACCOMPAGNAMENTO

· Un animatore digitale in ogni scuola

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati
attesi**

Destinatari:

- la comunità scolastica.

Risultati attesi:

- Diffusione di una cultura dell'innovazione all'interno della
scuola.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

IPSAR-IPSEOA SASSARI - SSRH02000D

IPSAR-IPSEOA CORSO SERALE - SSRH02050V

SASSARI - SSVCO40005

Criteri di valutazione comuni

Il Collegio dei docenti, con l'obiettivo di rendere il più possibile omogenei i criteri di giudizio e di valutazione degli allievi all'interno dell'Istituto, ha fissato livelli di profitto a cui i Consigli di classe fanno riferimento nell'ambito dei propri piani di lavoro.

Criteri di valutazione comuni:

La valutazione degli apprendimenti, anche in condizioni di didattica digitale integrata.

Allegato:

Criteri di valutazioni comuni.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica:

La valutazione precede, accompagna e segue i percorsi curricolari.

Le griglie di valutazione, elaborate per l'Educazione Civica, saranno uno degli strumenti oggettivi di valutazione, applicati ai percorsi interdisciplinari, per registrare il progressivo sviluppo delle



competenze previste nel Curricolo.

Allegato:

Griglia di valutazione Educazione civica.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

Il voto di condotta viene proposto in sede di scrutinio dal coordinatore di classe sulla base dei criteri indicati dal Collegio dei docenti per l'attribuzione dei voti, tenendo conto delle indicazioni di tutti i componenti del Consiglio di classe.

Allegato:

Griglia di valutazione comportamento.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Il Collegio dei docenti stabilisce i criteri per l'effettuazione degli scrutini finali in conformità con le norme vigenti.

La valutazione dei criteri per l'ammissione/ non ammissione fa riferimento ai criteri che verranno approvati dal Collegio dei docenti e inseriti all'interno del Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto.

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

Il Collegio dei docenti stabilisce i criteri per l'effettuazione degli scrutini finali in conformità con le norme vigenti.

I criteri sono stabiliti dalla normativa corrente.



Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico viene fatta in base alle norme vigenti e all'Ordinanza Ministeriale sugli Esami di Stato.

Allegato:

CREDITO SCOLASTICO.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

L'inclusione è da sempre un punto di forza dell'Istituto. È presente un'elevata percentuale di alunni diversamente abili, poichè l'istituto si adatta alle loro esigenze formative e di integrazione. Nel corso degli anni sono stati sperimentati modi diversi di fare scuola che puntino, oltre che all'inclusione, alla costruzione di progetti di vita, attraverso esperienze di buona pratica, attività di autonomia ed orientamento, progetti mirati al potenziamento dell'area psicomotoria, anche attraverso la partecipazione ad iniziative ed eventi di carattere sportivo presso strutture presenti nel territorio, visite aziendali e gite d'istruzione. Tutti i docenti curricolari e di sostegno utilizzano strategie quali: attività in piccoli gruppi, tutoring, modeling, fading, realizzazione di mappe concettuali, contenuti semplificati, prove strutturate e semi-strutturate, misure compensative e dispensative. Tali interventi sinergici favoriscono il successo scolastico e il raggiungimento degli obiettivi programmati per ogni singolo alunno. I P.E.I. , redatti in sede di c.d.c., vengono condivisi dalle famiglie, dagli operatori A.S.P. e da tutto il personale coinvolto nel progetto educativo dell'alunno e monitorati in fase iniziale e in itinere.

E' molto bassa la percentuale di alunni stranieri che sono tutti ben integrati. L'istituto realizza un monte ore di attivita' di recupero largamente superiore alle media locale. Per il potenziamento vengono previsti:

- partecipazione a corsi o progetti in orario extra-curricolare
- partecipazione a gare o competizioni interne alla scuola
- partecipazione a gare o competizioni esterne alla scuola.

Punti di debolezza:

Nell'Istituto sono iscritti molti alunni diversamente abili con un range tra gli 80 e i100. La scuola si sta adoperando per creare spazi adeguatamente attrezzati per attività individualizzate e laboratori creativi, per poter accogliere gli alunni particolarmente gravi che necessitano di lavorare in contesti protetti e in ambienti strutturati appositamente per loro, per un'efficace ed effettiva inclusione scolastica e sociale. Il recupero e il potenziamento è realizzato in maniera tradizionale. Azioni di



miglioramento programmate:

- predisposizione di un modello percorribile rivolto a gruppi di livello per classi aperte;
- potenziamento rivolto a gruppi classe di indirizzo per la valorizzazione delle eccellenze

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Personale ATA

Specialisti ASL

Associazioni

Famiglie

Studenti

Referenti alunni DSA e BES

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

L'inclusione passa attraverso la programmazione di percorsi ispirati alla personalizzazione, all'individualizzazione dei processi di educazione, istruzione e formazione, che rispondano alle esigenze di autodeterminazione di ogni studente, per raggiungere il successo formativo e garantire la migliore qualità di vita per ciascuno. Il PEI quindi ha lo scopo di individuare gli strumenti, le strategie e le modalità per realizzare un percorso di apprendimento efficace dal punto di vista della socializzazione, dell'interazione e della comunicazione. Il PEI implica la collaborazione tra tutti i soggetti coinvolti nel raggiungimento degli obiettivi che contiene, ovvero scuola, famiglia, figure



professionali.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Il PEI viene elaborato dal Gruppo

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)

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Assistente Educativo
Culturale (AEC)

Attività individualizzate e di piccolo gruppo



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

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Rapporti con CTS / CTI; collaborazione con l'AID e il SERD



Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

AVIS, centro sociale Punto Luce, Save the Children

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

La scuola si propone di fungere da guida nel processo formativo degli alunni BES, monitorandone l'andamento didattico e verificando le modalità di valutazione di tutti i docenti, favorendo, inoltre, gli scambi comunicativi tra scuola e famiglia. Nell'ottica del piano delle attività per l'inclusione, tesa a favore l'apprendimento di tutti gli alunni, vengono valorizzate tutte le possibili flessibilità organizzative: la pratica laboratoriale, le classi aperte, i gruppi di lavoro ecc. Il Collegio Docenti favorisce l'adozione di una procedura unificata relativa al modello di Piano Educativo Individualizzato (progetto di vita) e Piano Didattico Personalizzato che si struttura come Patto Formativo condiviso con la famiglia, progettato dal momento del rilevamento dei bisogni educativi speciali dell'alunno e aggiornato negli anni successivi fino alla conclusione del primo ciclo di istruzione con l'esame di stato. La scuola si impegna, a tal fine, ad approfondire ed, eventualmente, ricalibrare gli strumenti valutativi dei livelli di apprendimento per alunni con bisogni educativi speciali. Certificazione dei crediti formativi (P.E.P.) in linea con la Certificazione delle Competenze Europee.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

La scuola prevede una serie di incontri tra i docenti delle classi interessate e i professori delle scuole medie, per assicurare l'inserimento e la continuità didattica nel sistema scolastico degli alunni con bisogni educativi speciali. La scuola prevede attività di orientamento lavorativo e universitario in uscita, con particolare riferimento alle classi terminali. Pertanto, ogni anno verranno fornite le informazioni riguardanti la scelta del percorso di studio e/o di lavoro, prevedendo la possibilità di



svolgere stage professionale presso le realtà recettive e ristorative presenti sul territorio e promuovendo collaborazioni utili sia con Enti pubblici locali che con Associazioni del privato. La scuola prevede attività di stage e tirocinio guidato all'interno delle strutture ricettive del territorio, sotto l'attenta guida di docenti tutor.

Approfondimento

OPPORTUNITÀ EDUCATIVE E PERCORSI DIDATTICI SCELTI PER MIGLIORARE L'OFFERTA FORMATIVA

Il nostro Istituto porta avanti importanti iniziative nell'ambito della lotta alla dispersione scolastica e al fenomeno degli abbandoni, interventi mirati all'ampliamento dell'offerta formativa, attività di informazione e consulenza, iniziative di orientamento e stage nonché progetti di inclusione scolastica per gli alunni portatori di disabilità con le seguenti finalità:

- la prevenzione, intesa come attività educativa volta a sollecitare l'espressione e l'attuazione di tutte le potenzialità dell'alunno;
- facilitare il processo formativo di studenti già provati da esperienze scolastiche negative;
- consentire agli alunni di progettare attività che li riguardino direttamente e di esplicitare concretamente i loro bisogni;
- creare uno spazio dove siano facilitati i momenti d'ascolto reciproco rispetto a problemi sia individuali sia di gruppo.

Inoltre per prevenire l'abbandono e l'insuccesso scolastico, la dispersione e il disagio giovanile si propongono le seguenti attività progettuali:

- **ACCOGLIENZA** per instaurare concretamente sin dall'inizio un rapporto costruttivo e di sintonia tra scuola, famiglie e alunni;
- **INTERVENTI DI SOSTEGNO E DI RECUPERO** in quanto la presenza di insufficienze nello scrutinio finale comporta la sospensione del giudizio di ammissione alla classe successiva. Entro l'anno scolastico di riferimento gli alunni saranno sottoposti a verifiche per l'ammissione alla classe



successiva;

- ORIENTAMENTO IN ENTRATA, rivolto agli studenti delle scuole secondarie di primo grado e in uscita per gli studenti del quarto e quinto anno, che si articolano in diversi incontri su Lavoro e imprenditorialità;
- EDUCAZIONE ALIMENTARE;
- CONTRASTO AL BULLISMO E AL CYBERBULLISMO.

Particolare attenzione è rivolta agli alunni con disabilità. Le loro problematiche coinvolgono tutti i docenti e il personale dell'istituto. Dopo la presentazione della documentazione utile all'iscrizione, l'inserimento dell'alunno avviene in una sezione ritenuta idonea. Il progetto d'accoglienza è sempre riferito con massima sensibilità all'alunno in questione. L'inserimento dell'allievo rispetta le seguenti fasi e procedure:

- rapporto di continuità tra Scuola media e Scuola superiore;
- contatti con la famiglia;
- presa visione della documentazione medica e dell'iter pedagogico dell'allievo;
- analisi della situazione e concordanza tra tutte le figure professionali e non coinvolte nella stesura del Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.).

PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI, GARE, TORNEI E CONCORSI

Si prevede, di norma, la partecipazione alle seguenti attività:

- manifestazioni in collaborazione con l'Assessorato al lavoro e alla Pubblica Istruzione della Regione Sardegna;
- gare nazionali e internazionali organizzate dal M.I. e da altri Istituti Professionali;
- concorsi regionali e nazionali per il settore alberghiero e della ristorazione;
- manifestazioni organizzate dal Comune di Sassari e dai Comuni limitrofi.



Aspetti generali

Attraverso questa sezione l'Istituto illustra il proprio modello organizzativo che esplicita le scelte adottate funzionali all'offerta formativa da realizzare, l'organizzazione degli uffici e le modalità di rapporto con l'utenza, le reti e le modalità del piano di formazione del personale docente e ATA.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

Il collaboratore con funzione vicaria rappresenta e sostituisce il Dirigente scolastico svolgendo tutte le sue funzioni in caso di assenza. In particolare: - accoglie i nuovi docenti; - coordina e conferisce coerenza alle iniziative di continuità verticale rapportandosi alle figure di sistema competenti; - collabora con i coordinatori di plesso e/o fiduciari; - cura le esecuzioni dei deliberati dei Consigli di classe e del Collegio dei Docenti, rappresentando al Dirigente situazioni e problemi; - è segretario verbalizzante delle sedute del Collegio dei Docenti; -organizza dell'orario, gli adattamenti di orario e di altre forme di servizio in caso di partecipazione degli insegnanti a scioperi, assemblee sindacali; - propone la formazione delle classi, sezioni, di concerto con il Dirigente; - è referente dell'organizzazione di iniziative esterne/interne alunni/docenti; - cura i rapporti con i genitori; - organizza le attività collegiali d'intesa con il Dirigente scolastico; - calendarizza gli incontri di programmazione, gli incontri con le famiglie e gli scrutini; - controlla le firme dei docenti alle attività collegiali programmate; - controlla il

2



	<p>rispetto del Regolamento d'Istituto da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc.); - collabora alla diffusione delle comunicazioni ordinarie nonché alla circolazione delle informazioni non previste; - redige comunicazioni ai docenti e/o circolari alunni su argomenti specifici; - cura i rapporti con il MPI, l'USR, l'USP ed altri Enti (Regione, Provincia, Comune, ASL, ecc.); - partecipa alle riunioni periodiche promosse dal Dirigente Scolastico; - è di supporto al lavoro del Dirigente Scolastico.</p>	
Funzione strumentale	<p>I docenti incaricati di Funzione Strumentale (F.S.) si occupano di quei particolari settori dell'organizzazione scolastica per i quali si rende necessario razionalizzare e ampliare le risorse, monitorare la qualità dei servizi e favorire formazione e innovazione. Le Figure Strumentali designate per il corrente anno scolastico sono cinque: - Funzione strumentale Inclusione; - Funzione strumentale Orientamento; - Funzione strumentale Recupero e approfondimento; - Funzione strumentale PTOF, RAV, PDM; - Funzione strumentale Riforma Istituti Professionali supporto organizzativo didattico (formazione docenti, accoglienza, repository).</p>	5
Capodipartimento	<p>- Coordina il Dipartimento nella definizione dei moduli e delle unità didattiche fondamentali della disciplina da svolgere in tutte le classi parallele; - Raccoglie e sistematizza il materiale prodotto in sede di riunione in formato cartaceo e digitale (programmazione del dipartimento, programmazioni per classi parallele, test di ingresso, prove comuni e altro); - Partecipa agli incontri con il Dirigente Scolastico, le Funzioni</p>	10



	<p>Strumentali, lo Staff della Dirigenza, qualora si renda necessario consultarlo e/o informarlo in merito a particolari problematiche didattiche; - Coordina l'adozione dei libri di testo e le proposte di acquisto dei sussidi didattici; - Stila la relazione finale dei lavori svolti dal dipartimento.</p>	
Responsabile di plesso	<p>-Organizza la sostituzione dei docenti temporaneamente assenti o la vigilanza nelle classi "scoperte"; -Diffonde le circolari - comunicazioni - informazioni al personale in servizio nel plesso e controllare le firme di presa visione, organizzando un sistema di comunicazione interna rapida e funzionale; - Raccoglie le esigenze relative a materiali, sussidi, attrezzature necessarie al plesso; -Si fa portavoce delle necessità espresse dal personale scolastico operante nel plesso; -Segnala eventuali situazioni di rischi, con tempestività; - Riferisce sistematicamente al Dirigente scolastico circa l'andamento ed i problemi del plesso. Oltre che nell'ambito organizzativo, al referente di plesso spetta un ruolo importante anche nell'ambito relazionale per quanto riguarda i rapporti con i colleghi, con gli studenti e con le loro famiglie.</p>	2
Responsabile di laboratorio	<p>- Controlla e verificare in avvio di anno laboratorio scolastico i beni contenuti nel laboratorio, avendo cura durante l'anno del materiale didattico e tecnico presente in esso; - Cura la corretta segnalazione nei verbali delle riunioni dipartimentali delle proposte di acquisto di beni necessari al rinnovo ed al potenziamento di laboratori, officine e palestre; -Indica all'inizio</p>	3



dell'anno scolastico il fabbisogno annuo di materiali di consumo del laboratorio, di cui ha la responsabilità; - Formula un orario di utilizzo del laboratorio di cui è responsabile, sentiti i colleghi che ne fruiscono, specificando criteri adottati e priorità individuate; - Controlla periodicamente durante l'anno il funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio, segnalando guasti, anomalie e rotture; - Controlla e verifica, al termine dell'anno scolastico, il corretto funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio affidatogli.

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A020 - FISICA	Supporto alla didattica curriculare e non curriculare. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	1
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Supporto alla didattica curriculare e non curriculare. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	1
A047 - SCIENZE	Supporto alla didattica curriculare e non	2



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

MATEMATICHE
APPLICATE

curriculare.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

A050 - SCIENZE
NATURALI, CHIMICHE E
BIOLOGICHE

Supporto alla didattica curriculare e non
curriculare.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

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

Supporto alla didattica curriculare e non
curriculare.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

AD24 - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE DI II GRADO
(TEDESCO)

Supporto alla didattica curriculare e non
curriculare.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

ADSS - SOSTEGNO

Supporto alla didattica curriculare e non
curriculare.
Impiegato in attività di:

- Sostegno

1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Le sue attività principali sono di tipo amministrativo, contabile e direttivo. Nello specifico: - svolge attività lavorativa di rilevante complessità ed avente rilevanza esterna; - 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, posto alle sue dirette dipendenze (come previsto dall'art. 25 comma 6 DLgs 165/2001); - formula, all'inizio dell'anno scolastico una proposta di piano dell'attività inerente le modalità di svolgimento delle prestazioni del personale ATA; - previa definizione del Piano annuale delle attività del personale ATA, organizza autonomamente le attività, nell'ambito delle direttive del dirigente scolastico, e attribuisce allo stesso, sempre nell'ambito del piano delle attività contrattato tra dirigente e RSU, incarichi di natura organizzativa e le prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario; - svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; - è funzionario delegato, ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili; - svolge incarichi di attività tutoriale, di aggiornamento e formazione nei confronti del personale. Nell'ambito della contrattazione interna d'istituto il DSGA effettua il controllo sul contratto d'istituto predisponendo una relazione sulla compatibilità finanziaria.



Ufficio protocollo

- Tenuta registro protocollo informatico; - Gestione corrispondenza elettronica compreso l'indirizzo di PEO e di PEC (Posta Elettronica Certificata), nonché i residuali flussi analogici; - Archivio cartaceo e archivio digitale; - Convocazione organi collegiali; - Comunicazione dei guasti all'ente locale (Provincia); - Tenuta registro conto corrente postale; - Cura e gestione del patrimonio - tenuta degli inventari - rapporti con i sub-consegnatari attività istruttoria, esecuzione e adempimenti connessi alle attività negoziali per gli acquisti di beni e servizi.

Ufficio acquisti

Collaborazione con gli AA.TT del settore magazzino per: - Acquisto materiale di cancelleria, pulizia, attrezzature varie, derrate alimentari per il funzionamento dei laboratori, noleggio pullman, viaggi d'istruzione, etc. (acquisizione richieste, preventivi, determina a contrarre del Dirigente Scolastico, ordini di acquisto, predisposizione di gare); - Sulla base di contratti e/o convenzioni attive (compreso Consip) provvede all'istruttoria degli acquisti di beni e servizi: bandi di gara, acquisizione richieste docenti o ata, preventivi, prospetti comparativi, determina a contrarre del Dirigente Scolastico, ordinazioni, richiesta CIG, CUP, DURC, VERIFICA INADEMPIMENTI per pagamenti di importo pari o superiore ai 5.000,00 euro, predisposizione contratti e convenzioni, verbale di collaudo o certificato di regolare fornitura e prestazione; - Carico e scarico del materiale di facile consumo; - Determinazione delle scorte con relativa informazione ai reparti interessati; - Con il supporto del personale ausiliario, provvede alla distribuzione della merce richiesta, ai vari reparti; - Tenuta del registro di facile consumo e dell'elenco dei fornitori; accettazione/o rifiuto delle fatture elettroniche sul portale SIDI; predisposizione del registro delle fatture (art.42 della L.89/2014) entro 10 giorni dal ricevimento; caricamento fatture pagate nella piattaforma certificazione crediti del MEF (PCC); - Custodia e verifica entrate e uscite delle derrate in giacenza; - Con il supporto degli AA.TT. provvede alla distribuzione del materiale occorrente per le esercitazioni; -



Rapporti con i fornitori.

Ufficio per la didattica

- Anagrafe alunni e genitori e rilascio dell'informativa inerente al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art.13 del codice sulla privacy, iscrizioni e frequenza;
- Statistiche e rilevazioni relative agli alunni;
- Gestione delle procedure cartacee ed informatizzate per il rilascio/accettazione nulla-osta degli allievi;
- Gestione delle procedure cartacee ed informatizzate per la rilevazione e per la contabilizzazione delle assenze degli allievi;
- Gestione delle procedure cartacee ed informatizzate per la redazione delle pagelle degli allievi;
- Gestione delle procedure cartacee ed informatizzate per redazione ed rilascio di tutti le certificazioni e le attestazioni degli allievi;
- Gestione delle procedure digitalizzate interattive dei rapporti scuola famiglie;
- Gestione delle procedure del Front Office, nell'ambito del ricevimento allo sportello riservato all'utenza esterna, delle pratiche inerenti le famiglie e gli allievi;
- Gestione delle procedure per la tenuta e l'archiviazione dei fascicoli degli allievi;
- Gestione alunni portatori di handicap, rapporti con la ASL, i centri di riabilitazione e con gli Enti Locali per l'assistenza.

Ufficio per il personale A.T.D.

- Gestione delle procedure relative alla stipula dei contratti di lavoro a tempo determinato e all'assunzione in servizio del personale docente sottoscritti dal Dirigente con relative comunicazioni telematiche al SIDI/MIUR, alla R.T.S ed al Centro per l'impiego e rilascio dell'informativa inerente il trattamento dei dati, in ossequio all'art.13 del codice sulla privacy;
- Monitoraggio giornaliero dei contratti dei supplenti brevi stipulati nella nuova area del Sidi "Gestione Giuridica e Retributiva Contratti Scuola" rispettando in maniera puntuale le scadenze indicate nella circolare MIUR n°6 del 28/10/2016;
- Decreti di assegnazione al personale docente delle ore eccedenti curriculari;
- Incarichi per il trattamento dei dati personali dei docenti ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016;
- Richiesta e verifica documenti di rito al personale Docente neoassunto e



trasmissione agli organi competenti; - Pratiche superamento periodo di prova e conferma in ruolo del personale docente; - Gestione delle procedure relative alla determinazione, gestione e verifica degli organici di diritto e di fatto del personale docente; - Rilevazione scioperi e comunicazione telematica al SIDI ed al MEF; - Gestione della registrazione al SIDI delle variazioni delle posizioni di Stato del personale Docente; - Gestione delle procedure inerenti inserimento/aggiornamento - esportazione/migrazione nel software gestionale Argo di tutti i dati anagrafici e di servizio del personale docente e loro aggiornamento per il passaggio ad anno scolastico successivo; - Gestione delle procedure inerenti le convocazioni del personale docente inserito nelle varie graduatorie d'istituto per l'individuazione dei destinatari di supplenze brevi e/o temporanee; - Gestione procedure relative al Rilascio di certificati ed attestazioni di servizio di qualunque tipo relative a tutto il personale docente; - Gestione procedure relative alle visite fiscali e certificazioni mediche telematiche del personale docente.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Modulistica da sito scolastico



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Rete di Ambito 1 Sassari, scuola polo I.T. "Devilla"

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Denominazione della rete: RE.NA.I.A.

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Denominazione della rete: AGRIS

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Enti di ricerca

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Fondazione di Sardegna

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **Università degli Studi di Sassari**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **FIPE**



Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole
• Associazioni delle imprese, di categoria professionale,
organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Camera di Commercio

Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale
• Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Associazioni delle imprese, di categoria professionale,
organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: AZIONI FORMATIVE PER IL POTENZIAMENTO DEL MULTILINGUISMO A FAVORE DEI DOCENTI

L'azione consiste nell'attivazione di corsi per la certificazione linguistica per i docenti. La certificazione linguistica fornisce ai docenti gli strumenti necessari per insegnare agli studenti non solo le competenze alberghiere, ma anche la capacità di comunicare efficacemente in un contesto internazionale. I corsi formativi annuali di lingua e metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning) per docenti mirano a far sviluppare competenze linguistiche avanzate e competenze didattiche specifiche necessarie per insegnare le materie scientifiche in una lingua straniera.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze di lingua straniera
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Social networking
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

Il Piano Triennale di Formazione e Aggiornamento del personale docente è finalizzato all'acquisizione di competenze per l'attuazione di interventi di miglioramento e adeguamento alle nuove esigenze



dell'Offerta Formativa Triennale. Il Collegio dei Docenti riconosce l'aggiornamento, sia individuale che collegiale, come un aspetto irrinunciabile e qualificante della funzione docente, funzionale alla promozione dell'efficacia del sistema scolastico e della qualità dell'offerta formativa e deve essere inteso come un processo sistematico e progressivo di consolidamento delle competenze.

Le priorità di formazione che la scuola intende adottare riflettono le priorità, i traguardi individuati nel RAV, i relativi obiettivi di processo e il piano di miglioramento. Il Piano di Formazione e Aggiornamento dell'Istituto si propone di:

- Far acquisire ai docenti strumenti utili al miglioramento del rapporto educativo, con particolare attenzione all'inclusione e alla disabilità;
- Fornire competenze digitali e relative a nuovi ambienti per l'apprendimento;
- Fornire spunti di riflessione e confronto, sulle pratiche didattiche e sulla gestione di alunni e gruppo-classe;
- Favorire un rinforzo della motivazione personale e professionale;
- Migliorare la comunicazione, la condivisione e la collaborazione tra i docenti;
- Fornire occasioni di approfondimento e aggiornamento dei contenuti delle discipline, finalizzate ad un miglioramento dell'azione didattica.

Nel Piano di formazione dell'Istituto sono riconosciute le seguenti attività formative:

- Corsi di formazione promossi dall'Istituto;
- Corsi di formazione in presenza o a distanza (e-learning) organizzati e riconosciuti da MIUR e da Ufficio Scolastico Regionale, Enti e associazioni professionali, accreditati presso il Ministero e coerenti con le priorità e gli obiettivi del PTOF;
- Corsi organizzati dalla Rete di Ambito (001 Sassari) o da altre Reti di scuole a cui l'Istituto aderisce e/o da altre Istituzioni Scolastiche del Sistema Nazionale di Istruzione;
- Attività di formazione specifica per docenti neo-immessi in ruolo o passaggio di cattedra e relativi tutor;
- Formazione e aggiornamento in materia di disabilità e inclusione (Decreto n. 188/2021);



- Interventi formativi in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro predisposti dal datore di lavoro e discendenti da obblighi di legge (Decreto Legislativo 81/2008).
- Formazione prestata da docenti interni individuati quali formatori a titolo gratuito in corsi organizzati all'interno dell'Istituzione Scolastica o in altre Istituzioni Scolastiche.



Piano di formazione del personale ATA

Approfondimento

Per quanto riguarda la formazione del personale amministrativo si ritiene fondamentale puntare sui processi di dematerializzazione, allo scopo di potenziare l'informatizzazione dei servizi e implementare i processi di dematerializzazione e trasparenza amministrativa. Si provvederà altresì ad un approfondimento sul nuovo Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali e un costante aggiornamento relativamente alla normativa scolastica. Quanto al personale collaboratore scolastico, si auspicano attività di formazione strettamente correlate al profilo professionale e alle attività previste nel mansionario, in particolare all'assistenza di base e agli aspetti organizzativi ed educativo-relazionali relativi al processo di inclusione scolastica.