



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

"G. DE CAROLIS"

Codice Meccanografico PGRH01000R

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "G. DE CAROLIS" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **01/09/2023** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **14243** del **02/09/2023** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **15/09/2023** con delibera n. 38*

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
- 3** Caratteristiche principali della scuola
- 7** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 12** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 13** Aspetti generali
- 16** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 18** Piano di miglioramento
- 25** Principali elementi di innovazione
- 32** Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 44** Aspetti generali
- 58** Traguardi attesi in uscita
- 68** Insegnamenti e quadri orario
- 70** Curricolo di Istituto
- 85** Moduli di orientamento formativo
- 102** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 106** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 131** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 140** Valutazione degli apprendimenti
- 147** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 152** Aspetti generali
- 158** Modello organizzativo
- 167** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 169** Reti e Convenzioni attivate
- 173** Piano di formazione del personale docente
- 178** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'IPSEOASC G. DE CAROLIS è situato a Spoleto, dislocato in due sedi: la sede centrale nell'antico complesso di San Paolo intervineas, recentemente restaurato; la sede Succursale presso l'ITCG SPAGNA, facilmente raggiungibile anche a piedi dalla stazione centrale dei treni e dei pullman.

Fanno parte dell'Istituto anche le sedi di Cascia, in località Roccaporena, sito di interesse religioso, e Maiano di Spoleto, quest'ultima sede della casa di reclusione.

La sede di Spoleto è dotata di :

cinque laboratori di cucina con le seguenti attrezzature moderne: Roner, blocco ad induzione, forni per la cottura di ultima generazione, forno per pizza, planetarie, abbattitore;

I laboratori si caratterizzano per attività specifiche: Pasticceria e panificazione, cotture innovative, cucina a basso impatto energetico, sostenibilità ambientale, riciclo e riuso;

tre laboratori di sala con moderne attrezzature per la preparazione di cocktail molecolari, organizzazione di eventi, cene di Gala, degustazione di vini, uno dei tre laboratori affaccia nell'ampio cortile interno alberato, nel quale è possibile organizzare coffe break, brunch e happy hour;

due laboratori riservati all'accoglienza turistica e all'ospitalità alberghiera, completamente informatizzati, nei quali si utilizzano software per la gestione alberghiera e per la costruzione di pacchetti turistici, inoltre è possibile simulare l'accoglienza grazie all'allestimento di due front office e di due back office;

tre nuovi spogliatoi adibiti al cambio divise degli studenti, ai fini delle attività laboratoriali;

tre laboratori informatici, dotati di PC di ultima generazione, uno dei quali è allestito con dispositivi APPLE/MAC;

tutte le aule sono dotate di Pannelli interattivi di ultima generazione, tipologia Active Panel Promethean;

aula magna (per un massimo di 120 posti in condizioni standard) adibita all'organizzazione di convegni, conferenze, seminari di formazione;

nuova e moderna palestra inaugurata a luglio 2021, completa di attrezzature per il corpo libero, la pallavolo, il calcio, la corsa, il basket;

nel giardino esterno è stata ricavata un'area dedicata alla coltivazione delle erbe aromatiche;

l'intero Istituto è privo di barriere architettoniche ed è dotato di un'aula e della strumentazione finalizzata al sostegno della disabilità.

L'Istituto dispone di due Convitti, uno annesso alla scuola, l'altro INPS, ex INPDAP; il Convitto annesso è dislocato in due edifici: il San Carlo nei pressi del centro storico, il San Paolo adiacente alla sede centrale dell'Istituto e alla palestra, con le quali forma un vero villaggio scolastico.

Gli studenti dei Convitti usufruiscono della navetta gratuita locata dalla scuola per raggiungere la sede Succursale.

In entrambi i Convitti è possibile usufruire delle seguenti attività:

Sportello di ascolto psicologico

Supporto allo studio



Corso educazione teatrale
Corso di musica e canto
Corso di scrittura creativa
Corso di disegno e fumetto
Tornei sportivi
Cena di Gala natalizia
Festa di Primavera

L'ISTITUTO E IL TERRITORIO

Spoletto è uno dei principali centri turistici dell'Umbria, conosciuto a livello internazionale per i resti archeologici di epoca romana, per le vestigia medievali e per essere teatro di un evento culturale di primo piano come il Festival dei Due Mondi.

La posizione geografica centrale e le dimensioni medio-piccole di Spoletto, la rendono un luogo a misura d'uomo.

In ragione della forte vocazione culturale, turistica ed enogastronomica del territorio, la scuola collabora attivamente in manifestazioni, quali:

Dolci d'Italia, organizzato a Spoletto da EPTA-CONFCOMMERCIO UMBRIA

Primi d'Italia, organizzato a Foligno da EPTA-CONFCOMMERCIO UMBRIA

Festival, organizzato a Trevi da APT TREVÌ

Mostra mercato dello Zafferano, organizzato a Cascia da PROLOCO e COMUNE CASCIA

Cantina Cotarella cena di Gala e servizio di degustazioni abbinato presso Accademia INTRECCI, ad Orvieto

Cene di Gala su commissione, organizzate da associazioni quali: LIONS, ROTARY, PANETTO, FONDAZIONE VALTER BALDACCINI, IL SORRISO DI TEO, progetto FAUNA 2021, Casa OAMI EatAct, progetto in collaborazione con il Rotary di Spoletto

Inoltre, l'Istituto collabora attivamente nei seguenti progetti:

Fattoria didattica (Inclusione), organizzato da Cooperativa sociale IL CERCHIO,

percorsi formativi di ricerca dell'ARCHIVIO DI STATO, SEZIONE DI SPOLETO

percorsi formativi del COMUNE DI SPOLETO: Didattica museale, celebrazioni per gli 825 anni dall'intitolazione del Duomo di Spoletto, eventi dedicati alla Cultura come la Giornata della Memoria e il Giorno del ricordo.

percorsi formativi dell'ISUC: laboratori storici inerenti il campo di prigionia di Colfiorito,

percorsi formativi del Museo dell'EMIGRAZIONE di Gualdo Tadino.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

"G. DE CAROLIS" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PGRH01000R
Indirizzo	VIA SAN PAOLO INTER VINEAS SPOLETO 06049 SPOLETO
Telefono	0743222788
Email	PGRH01000R@istruzione.it
Pec	pgrh01000r@pec.istruzione.it

Indirizzi di Studio

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
- OPERATORE AMMINISTRATIVO - SEGRETARIALE
- SERVIZI COMMERCIALI
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Totale Alunni	436
---------------	-----

Plessi

"DE CAROLIS" SEZ. CARCERI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE



Codice	PGRH01002V
Indirizzo	FRAZ. MAIANO, 10 SPOLETO 06049 SPOLETO
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
Totale Alunni	82

SEZ. DIST. DE CAROLIS SPOLETO - CASCIA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PGRH01003X
Indirizzo	C/O OPERA DI SANTA RITA - CASCIA FR. ROCCA PORENA DI CASCIA 29 06043 CASCIA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Totale Alunni	38

ALBERGHIERO " DE CAROLIS " - SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PGRH010506
Indirizzo	VIA SAN PAOLO INTER VINEAS - 06049 SPOLETO
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

CONVITTO NAZIONALE SPOLETO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
---------------	----------------------------



Tipologia scuola	CONVITTO ANNESSO
Codice	PGVC03000C
Indirizzo	VIA VALADIER, - 06049 SPOLETO

Approfondimento

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia, l'Ospitalità Alberghiera ed i Servizi Commerciali di Spoleto "Giancarlo De Carolis" (PGRH01000R) è uno dei più noti e prestigiosi istituti alberghieri d'Italia.

Fondato nel lontano 1965 ha subito nel tempo una crescente espansione che lo ha portato nel 2000 a separarsi dalla sede coordinata di Assisi e a consolidarsi nell'attuale assetto.

La scuola vanta un'esperienza consolidata nel settore turistico e ristorativo italiano e ha raggiunto nel tempo livelli di pregevole qualità nel campo della formazione professionale alberghiera.

Dai suoi corsi sono usciti affermati professionisti di riconosciuta fama mondiale come Gianfranco Vissani ed esperti manager aziendali inseriti nelle più prestigiose strutture turistico alberghiere nazionali ed estere.

La facilità con la quale i suoi allievi trovano occupazione ne fa un punto di riferimento essenziale per i giovani che ambiscono ad affermarsi in una professione moderna, dinamica e ricca di grandi opportunità di lavoro in Italia e all'estero.

In Umbria l'Istituto Alberghiero di Spoleto è considerato uno dei fiori all'occhiello delle proprie risorse. L'11 aprile 2007 è avvenuto il trasloco dalla storica sede di



via del seminario a quella prestigiosa di San Paolo Inter Vineas, una struttura che ha richiesto un grande investimento della provincia di Perugia, del comune di Spoleto e della stessa Regione.

Il progetto di College è diventato realtà ed attualmente in un'unica area sono riuniti la scuola, il convitto, la palestra, inaugurata nel luglio 2021, e le aree di svago e ricreative.

Il 30 maggio 2008 la scuola è stata intitolata a Giancarlo De Carolis, senatore, giurista, Vicepresidente del Consiglio superiore della magistratura. Egli, all'inizio degli anni Sessanta, intuendo l'importanza della formazione professionale dei giovani nel settore della ristorazione e del turismo, in collaborazione con le istituzioni locali e nazionali, si impegnò fortemente per la realizzazione dell'Istituto, di cui è stato il primo presidente del Consiglio di amministrazione.



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	14
	Enologico	1
	Informatica	1
	Lingue	1
	Multimediale	1
	CUCINA	7
	SALA E BAR	3
	ACCOGLIENZA TURISTICA	2
	AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI	1
Biblioteche	Classica	1
	Informatizzata	1
Aule	Magna	1
	Proiezioni	1
Strutture sportive	Calcetto	1
	Calcio a 11	1
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	2
	Palestra	2
Servizi	Mensa	
	Scuolabus	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	50
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	14
	PC e Tablet presenti nelle	2



biblioteche	
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle biblioteche	1
PC e Tablet presenti in altre aule	22
ACTIVE PANEL presenti nelle aule	40

Approfondimento

Il Complesso San Paolo, che qualche anno fa era solo allo stato di progetto, è oggi diventato realtà.

La sua realizzazione ha richiesto un grande investimento della Provincia di Perugia, del Comune di Spoleto e della stessa Regione. Esso vede riunita in un'unica area la scuola e il convitto.

Il trasloco della scuola dalla storica sede di Via del Seminario è avvenuto nel corso delle vacanze pasquali dell'anno scolastico 2006/2007 e dall'11 aprile 2007 la nuova sede dell'Istituto Alberghiero e Turistico di Spoleto è il **S. Paolo inter vineas**, un complesso prestigioso con una storia lunghissima, che prende il nome dalla chiesa di S. Paolo, le cui origini documentate risalgono al Sesto secolo d. C. Nel corso dei secoli il complesso di S. Paolo inter vineas è stato monastero di monache benedettine, poi dei frati minori osservanti, quindi ricovero di mendicanti e, da ultimo, casa di riposo per anziani. Dopo un lungo periodo di abbandono l'antico complesso è tornato a rivivere. Resta da realizzare una parte del progetto, fiore all'occhiello del quale sarà certamente il recupero dell'antico chiostro del monastero, forse il più antico dell'Umbria, del giardino al suo interno e dell'originario refettorio affrescato con scene di vita



francescana.

Il nuovo IPSEOASC occupa attualmente una superficie totale lorda di oltre 4.500 metri quadrati e si sviluppa su quattro piani. Il blocco edilizio ristrutturato è il fabbricato che era stato costruito tra il 1896 e il 1911, e quindi soltanto uno degli edifici che formano l'ampio complesso del S. Paolo.

Finora del progetto, che era partito nell'anno 2000, a seguito di accordo di programma tra la Provincia di Perugia e il Comune di Spoleto, è stato realizzato il primo stralcio funzionale, che ha richiesto un finanziamento di quasi cinque milioni di euro. I lavori eseguiti hanno reso possibile il trasferimento della scuola, ma non delle classi quarte e quinte che sono tuttora ospitate nella sede Succursale presso l'ITCG SPAGNA, facilmente raggiungibile anche a piedi dalla stazione centrale dei treni e dei pullman. Fanno parte dell'Istituto anche le sedi di Cascia, in località Roccaporena, sito di interesse religioso, e Maiano di Spoleto, quest'ultima sede della casa di reclusione.

La sede di Spoleto è dotata di :

cinque laboratori di cucina con le seguenti attrezzature moderne: Roner, blocco ad induzione,

forni per la cottura di ultima generazione, forno per pizza, planetarie, abbattitore;

I laboratori si caratterizzano per attività specifiche: Pasticceria e panificazione, cotture

innovative, cucina a basso impatto energetico, sostenibilità ambientale, riciclo e riuso;

tre laboratori di sala con moderne attrezzature per la preparazione di



cocktail molecolari,
organizzazione di eventi, cene di Gala, degustazione di vini, uno dei tre laboratori affaccia nell'ampio cortile interno alberato, nel quale è possibile organizzare coffe break, brunch e happy hour;
due laboratori riservati all'accoglienza turistica e all'ospitalità alberghiera, completamente informatizzati, nei quali si utilizzano software per la gestione alberghiera e per la costruzione di pacchetti turistici, inoltre è possibile simulare l'accoglienza grazie all'allestimento di due front office e di due back office;
tre nuovi spogliatoi adibiti al cambio divise degli studenti, ai fini delle attività laboratoriali;
tre laboratori informatici, dotati di PC di ultima generazione, uno dei quali è allestito con dispositivi APPLE/MAC;
tutte le aule sono dotate di Pannelli interattivi di ultima generazione, tipologia Active Panel Promethean;
aula magna (per un massimo di 120 posti in condizioni standard) adibita all'organizzazione di convegni, conferenze, seminari di formazione;
nuova e moderna palestra inaugurata a luglio 2021, completa di attrezzature per il corpo libero, la pallavolo, il calcio, la corsa, il basket;
nel giardino esterno è stata ricavata un'area dedicata alla coltivazione delle erbe aromatiche;
l'intero Istituto è privo di barriere architettoniche ed è dotato di un'aula e della strumentazione finalizzata al sostegno della disabilità.
L'Istituto dispone di due Convitti, uno annesso alla scuola, l'altro INPS, ex INPDAP; il Convitto annesso è dislocato in due edifici: il San Carlo nei pressi del centro storico, il San Paolo adiacente alla sede centrale dell'Istituto e alla palestra, con le quali forma un vero villaggio scolastico.



Gli studenti dei Convitti usufruiscono della navetta gratuita locata dalla scuola per raggiungere la sede Succursale.



Risorse professionali

Docenti	112
Personale ATA	80



Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'Istituto si prefigge prioritariamente di formare gli studenti alla Cittadinanza consapevole e responsabile, unitamente all'acquisizione di un solido bagaglio culturale e professionale, coerente con le richieste del mondo del lavoro e dell'Università;

prefiggendosi inoltre di contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, limitare l'abbandono e la dispersione scolastica, promuovere la partecipazione e la cittadinanza attiva, garantire il diritto allo studio e le pari opportunità di successo formativo.

L'Istituto è partner AEHT (prestigiosa Associazione Europea delle scuole di Hôtellerie e Turismo) e RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri Italiani).

L'Istituto è membro della Fondazione ITS (Istituti Tecnici Superiori) Umbria Academy (Alta formazione tecnica)

L'Istituto è scuola POLO in UMBRIA per quanto riguarda la RIFORMA degli ISTITUTI PROFESSIONALI e per il nuovo ESAME DI STATO;

dunque l'intero percorso avviene nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento di ciascuno studente, mediante la sperimentazione e l'innovazione didattica e il ricorso alle unità di apprendimento come strumento di didattica interdisciplinare, affinché gli studenti possano osservare la realtà da angolazioni differenti, affrontando un problema con l'apporto di molteplici punti di vista.

Per ciascuno studente viene compilato un Piano Formativo Individuale, al fine di raccogliere aspirazioni ed esperienze, certificare competenze e orientare alle scelte future.

Le Competenze Europee e di Indirizzo sono il cardine su cui si articola l'intero Curricolo di Istituto, consentendo una preparazione efficace per il nuovo Esame di Stato.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI:

BIENNIO:

- 1)** Educazione al rispetto delle regole e alla convivenza civile
- 2)** Metodologia didattica laboratoriale in tutte le discipline (learning by doing)



- 3) Apprendimento in situazione
- 4) Potenziamento dell'autostima
- 5) Conseguimento qualifiche HACCP e CORSO SICUREZZA SUGLI AMBIENTI DI LAVORO
- 6) Comprensione di varie tipologie testuali, finalizzata allo studio e alla professione
- 7) Educazione alla lettura
- 8) Produzione di testi scritti e orali relativi a diversi campi del sapere (professionali, letterari, scientifici, tecnologici, di attualità, linguistici)
- 9) Potenziamento delle capacità logiche
- 10) Potenziamento della FLUENCY in ambito linguistico
- 11) Tecniche e processi di produzione di base nei settori professionali
- 12) Acquisizione delle competenze di base nei settori professionali

TRIENNIO:

- 1) Educazione alla Cittadinanza Attiva, al contrasto di ogni forma di discriminazione, alla Sostenibilità ambientale, alla valorizzazione dei beni culturali
- 2) Apprendimento per compiti di realtà, studi di caso e simulazioni di impresa.
- 3) Padronanza nella comprensione di varie tipologie testuali e nell'analisi del testo
- 4) Padronanza nella produzione scritta e orale
- 5) Potenziamento nella capacità di risoluzione dei problemi (problem solving)
- 6) Acquisizione del linguaggio specifico della professione, anche nelle lingue straniere
- 7) Valorizzazione della cultura del MADE IN ITALY e del TURISMO ENOGASTRONOMICO
- 8) Valorizzazione dei Percorsi per le Competenze e l'Orientamento nei diversi settori professionali



LE SCELTE STRATEGICHE

Aspetti generali

PTOF 2022 - 2025



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
 - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
 - potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
 - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - 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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

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



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Più di tutto mi ricordo il futuro** **(Salvador Dalì)**

L'Istituto si prefigge prioritariamente di formare gli studenti alla Cittadinanza consapevole e responsabile, unitamente all'acquisizione di un solido bagaglio culturale e professionale, coerente con le richieste del mondo del lavoro e dell'Università; proponendosi inoltre di contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, limitare l'abbandono e la dispersione scolastica, promuovere la partecipazione e la cittadinanza attiva, garantire il diritto allo studio e le pari opportunità di successo formativo.

Il progetto Erasmus ne è un tratto distintivo, pertanto l'Istituto ne promuove e ne cura la valorizzazione.

Le Competenze Europee e di Indirizzo sono il cardine su cui si articola l'intero Curricolo di Istituto, fondanti per quanto riguarda una preparazione efficace per il nuovo Esame di Stato.

Visti i risultati conseguiti nell'ultimo triennio, desumibili dagli indicatori del RAV, la scuola si propone pertanto di conseguire i seguenti obiettivi:



BIENNIO:

- 1) Educazione al rispetto delle regole e alla convivenza civile
- 2) Metodologia didattica laboratoriale in tutte le discipline (learning by doing)
- 3) Apprendimento in situazione
- 4) Potenziamento dell'autostima
- 5) Conseguimento qualifiche HACCP e CORSO SICUREZZA SUGLI AMBIENTI DI LAVORO
- 6) Comprensione di varie tipologie testuali, finalizzata allo studio e alla professione
- 7) Educazione alla lettura
- 8) Produzione di testi scritti e orali relativi a diversi campi del sapere (professionali, letterari, scientifici, tecnologici, di attualità, linguistici)
- 9) Potenziamento delle capacità logiche
- 10) Potenziamento della FLUENCY in ambito linguistico
- 11) Tecniche e processi di produzione di base nei settori professionali
- 12) Acquisizione delle competenze di base nei settori professionali

TRIENNIO:

- 1) Educazione alla Cittadinanza Attiva, al contrasto di ogni forma di discriminazione, alla Sostenibilità ambientale, alla valorizzazione dei beni culturali
- 2) Apprendimento per compiti di realtà, studi di caso e simulazioni di impresa.
- 3) Padronanza nella comprensione di varie tipologie testuali e nell'analisi del testo
- 4) Padronanza nella produzione scritta e orale



- 5) Potenziamento nella capacità di risoluzione dei problemi (problem solving)
- 6) Acquisizione del linguaggio specifico della professione, anche nelle lingue straniere
- 7) Valorizzazione della cultura del MADE IN ITALY e del TURISMO ENOGASTRONOMICO
- 8) Valorizzazione dei Percorsi per le Competenze e l'Orientamento nei diversi settori professionali

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Incentivare la partecipazione degli studenti delle classi terze e quinte all'ampia offerta formativa della scuola.

Realizzare la padronanza nella comprensione di varie tipologie testuali e nell'analisi del testo negli studenti delle classi quinte

Realizzare la padronanza nella produzione scritta e orale degli studenti delle classi quinte.



Potenziare la capacità di risoluzione dei problemi (Problem solving).

Realizzare, anche tramite progetti, PON e internazionalizzazione l'acquisizione del linguaggio specifico della professione, anche nelle lingue straniere.

○ **Ambiente di apprendimento**

Implementare l'apprendimento per compiti di realtà, studi di caso e simulazioni di impresa.

○ **Inclusione e differenziazione**

Effettuare il test sullo stile di apprendimento agli studenti delle classi terze e quinte in difficoltà, adeguando la didattica in conseguenza dei risultati.

○ **Continuità' e orientamento**

Dare priorità alla partecipazione degli studenti delle classi terze e quinte alle iniziative di Orientamento in ingresso e in uscita proposte dalla scuola.

Attività prevista nel percorso: Didattica per Unità di Apprendimento

Tempistica prevista per la
conclusione dell'attività

6/2025



Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA
	Studenti
	Consulenti esterni
	Associazioni

Responsabile

Nella nostra scuola la responsabilità di diffondere e coordinare questo tipo di insegnamento secondo le Linee Guida della Riforma degli Istituti Professionali spetta alla Funzione Strumentale AREA 1 Riforma e PTOF, ma il compito di realizzare le attività previste è distribuito equamente tra tutte le componenti dell'Istituto (Dirigente Scolastico, DSGA, docenti, ATA).

Risultati attesi

La Didattica per Unità di Apprendimento si fonda sull'acquisizione delle Competenze previste dal profilo in uscita (Pecup) da parte degli studenti, mutando così l'intero impianto didattico tradizionale da un sistema basato sui programmi ad un sistema basato sugli apprendimenti. L'Unità di Apprendimento è un percorso interdisciplinare che pone lo studente al centro del sistema, fornendo un percorso personalizzato basato sui bisogni specifici del gruppo classe e dei singoli studenti. Gli studenti assumono il ruolo di risorse da valorizzare, attraverso la scoperta dei loro talenti e inclinazioni, superando così lo stereotipo dello studente "fragile" e raggiungendo livelli crescenti di autonomia e responsabilità, contribuiscono alla propria crescita personale e alla crescita dell'intera comunità.

Attività prevista nel percorso: Erasmus +

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2027
--	--------



Destinatari	Docenti Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti Studenti Consulenti esterni Associazioni
Responsabile	Nel nostro Istituto la responsabilità di diffondere e coordinare le attività legate all'Erasmus+ spetta alla Funzione Strumentale AREA 3 Promozione e diffusione dei progetti e delle attività di Internazionalizzazione.
Risultati attesi	L'obiettivo generale del programma è sostenere, attraverso l'apprendimento permanente, lo sviluppo formativo, professionale e personale degli individui nel campo dell'istruzione, della formazione, della gioventù e dello sport, in Europa e nel resto del mondo, contribuendo in tal modo alla crescita sostenibile, a posti di lavoro di qualità e alla coesione sociale, nonché alla promozione dell'innovazione e al rafforzamento dell'identità europea e della cittadinanza attiva (2022 Erasmus Plus programme guide).

Attività prevista nel percorso: Collaborazioni Esterne

Destinatari	Studenti Genitori
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti ATA Studenti Genitori Consulenti esterni



Associazioni

Responsabile

Tutti i docenti sono responsabili nel promuovere la partecipazione a progetti e manifestazioni esterne, in particolare, vista la specificità dell'indirizzo, i docenti dell'area tecnico-pratica.

Risultati attesi

L'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizza la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro. La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando, e imparare a lavorare. Parlare di lavoro significa "considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune". L'educazione al lavoro e attraverso il lavoro, così configurata, diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema dell'offerta formativa e si struttura sulla base di un'alleanza tra scuole, altri organismi formativi, soggetti economico-sociali e istituzioni del territorio. Con ciò si spiega il superamento del disciplinarismo "divisionista", caratterizzato dalla contrapposizione fra teoria e pratica, poco attento alla dimensione tecnico-operativa dei processi conoscitivi ed al legame attivo con il contesto territoriale, mentre acquisisce nuova rilevanza la metodologia della alternanza formativa che nei nuovi percorsi risulta anticipata al secondo anno e rafforzata (Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale, ottobre 2019).



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

1) COLLABORAZIONI CON ESPERTI ESTERNI

Il nostro Istituto realizza collaborazioni con esperti esterni di alto livello, come ad esempio lo chef Vissani, la campionessa di latte Art Manuela Fensore o Bruno Vanzan, uno dei migliori dieci barman del mondo. Oltre all'innalzamento significativo delle competenze professionali degli studenti, che possono confrontarsi con esperti di alto livello del settore, la scuola tesse così alleanze formative per l'inserimento degli studenti nel sistema produttivo.

2) APPRENDIMENTO IN SITUAZIONE

L'Apprendimento in situazione e la didattica laboratoriale investono tutte le discipline e costituiscono i punti di forza dell'Istituto Alberghiero di Spoleto. Nel corso di tali attività gli studenti sono posti nelle concrete condizioni di mettersi alla prova in tutti i settori con protagonismo pieno e creativo, poiché vengono affidati loro compiti reali, nei quali mostrare evidenze delle competenze acquisite. Durante queste esperienze gli studenti sono seguiti dai Docenti dell'Istituto o sono affiancati da esperti esterni di alto livello; l'apprendimento in situazione avviene tramite manifestazioni esterne, partecipazione a concorsi di ogni disciplina, viaggi d'istruzione, uscite didattiche, prove esperte interne alla scuola, collaborazioni con enti del territorio, stage, PCTO ed Erasmus.

3) DIDATTICA PER COMPETENZE TRAMITE LO STRUMENTO DELLE UDA:

Nel nostro Istituto i contenuti vengono trasmessi attraverso percorsi didattici significativi per gli studenti, preferibilmente condivisi da due o più docenti, che non si limitano alla sola trasmissione di conoscenze e abilità disciplinari, ma tendono alla formazione integrale della persona, sviluppando competenze (trasversali e disciplinari) attraverso l'utilizzo di una didattica laboratoriale, attiva, cooperativa.

"Nell'impostazione tradizionale infatti l'enfasi è posta sull'insegnante, il quale veicola contenuti (spiegati attraverso lezioni frontali) ascritti all'interno di programmi (spesso immutati nel tempo) sulla base della loro sequenza, l'unica responsabilità dell'alunno è di ascoltare, studiare, ripetere; segue il momento della



verifica: "l'alunno ripete (o completa una verifica scritta), l'insegnante misura il grado di identità tra quanto ha spiegato e quanto gli viene ripetuto e assegna una valutazione" (F. BATINI), nell'impostazione per Competenze avviene esattamente il contrario: lo studente prende parte al processo educativo attraverso lavori di gruppo, tutoraggio tra pari, condivisione e discussione degli obiettivi da raggiungere, passando così dal ruolo di "passivo riproduttore di saperi" (CASTOLDI, 2011), al ruolo di attivo costruttore di Competenze.

Questo tipo di Didattica è lo strumento migliore per affrontare consapevolmente il nuovo Esame di Stato.

4) RILEVAZIONE DELLO STILE DI APPRENDIMENTO:

Attraverso uno specifico questionario (ZANICHELLI) la scuola si propone di consentire agli studenti di individuare un corretto stile di apprendimento, al fine di favorire la personalizzazione in tutte le discipline oggetto di studio. Infatti, attraverso un metodo di studio calibrato sulle proprie aspettative e i propri bisogni, i docenti possono guidare gli studenti in un percorso volto all'acquisizione dell'autostima e della motivazione ed assegnare compiti e obiettivi adattati alle necessità dei singoli.

5) STUDIO E PRATICA DELLA FILOSOFIA:

Lo studio della Filosofia nella sua accezione più ampia trova spazio nel nostro Istituto in ragione della connessione della Filosofia con l'apprendimento in situazione. Infatti quotidianamente, nella vita di tutti i giorni, gli studenti si trovano ad affrontare sfide complesse, imprevisti, nuovi contesti che richiedono pensiero critico e capacità di trovare delle soluzioni adattandosi alle mutate circostanze e mobilitando le proprie risorse personali. La Filosofia coadiuva la Didattica per Competenze, fornendo agli studenti gli strumenti fondamentali per ricercare dentro se stessi ed utilizzare quanto appreso nel percorso scolastico.

6) DEBATE:

Il Debate consiste in un confronto rispettoso e regolamentato tra due gruppi di studenti che sostengono posizioni opposte rispetto ad un tema assegnato; una giuria valuta gli interventi degli speakers con riferimento ad una griglia strutturata.

Il progetto è finalizzato all'applicazione pratica della metodologia del Debate attraverso cui favorire il potenziamento delle competenze linguistiche, della capacità di saper argomentare una tesi, di ricercare materiale, dati, evidenze valutando l'attendibilità delle fonti, di pensare in modo critico, di ascoltare, di esporre, di sostenere una tesi, di controbattere e confutare quella altrui portando a supporto documenti, studi, pareri pertinenti e autorevoli, di parlare in pubblico, di rispettare le regole e i tempi del



dibattito, di saper lavorare in gruppo. Tali competenze trasversali sono richieste non solo nel contesto scolastico, ad esempio per partecipare attivamente alle lezioni, sostenere conversazioni, interrogazioni ed esami, ma anche nel mondo del lavoro, nella società, per esporre le proprie idee con argomentazioni fondate ed assumere un ruolo più propositivo e partecipativo.

Il progetto prende avvio con un percorso introduttivo per favorire la conoscenza della metodologia del Debate; viene proposto il modello del World School Debate, promosso come format dal Miur, in particolare sono presentati i seguenti aspetti: Il Debate, che cos'è?; la struttura: la squadra pro e contro, la giuria; la mozione: individuazione delle parole chiave e loro definizione in riferimento alla tematica presentata; ricerca di documenti ed evidenze sulle parole chiave; verifica dell'attendibilità delle fonti; tesi a favore e contro il tema della mozione; la costruzione del dibattito: struttura, ruoli, tempi, regole; griglia di valutazione per la giuria; valutazione della comunicazione verbale, non verbale, paraverbale. Il progetto prosegue con la realizzazione, nel corso dell'anno scolastico, di 1-2 dibattiti per ciascuna classe che aderirà al progetto; la tematica della mozione sarà concordata di volta in volta con il docente curricolare.

7) ERASMUS+ e CARTA VET

Il programma consente al nostro Istituto di organizzare attività di mobilità a fini di apprendimento per studenti e personale. Viene dato sostegno a un'ampia gamma di attività, tra cui l'affiancamento lavorativo e i corsi di sviluppo professionale (come ad esempio corsi di sviluppo della metodologia CLIL, Content and language Integrated learning) per il personale, i tirocini e i collocamenti a lungo termine (ErasmusPro), gli incontri con esperti e altre attività. La scuola promuove attivamente l'inclusione e la diversità, la sostenibilità ambientale e l'istruzione digitale mediante le attività del programma stesso, impiegando le opportunità di finanziamento specifiche previste dal programma a tal fine, sensibilizzando i partecipanti, condividendo le migliori pratiche e progettando adeguatamente le loro attività.

OBIETTIVI DEL PROGRAMMA:

Accrescere il livello qualitativo dell'istruzione e formazione professionale iniziale e continua in Europa:

- rafforzando le competenze chiave e le competenze trasversali, in particolare l'apprendimento delle lingue e le competenze digitali;
- sostenendo lo sviluppo di competenze professionali specifiche necessarie nel mercato del lavoro attuale e futuro;
- condividendo le migliori pratiche e promuovendo l'uso di metodologie pedagogiche e tecnologie nuove e innovative, e sostenendo lo sviluppo professionale di insegnanti, formatori, tutor e di altro



personale dell'IFP.

□ dotando gli erogatori di IFP delle capacità necessarie per realizzare progetti di mobilità di qualità elevata e per costituire partenariati di qualità sviluppando al contempo le proprie strategie di internazionalizzazione;

□ rendendo la mobilità una possibilità realistica per tutti i discenti dell'istruzione e formazione professionale iniziale e continua, e aumentando la durata media della mobilità dei discenti IFP per accrescerne la qualità e l'impatto;

□ promuovendo la qualità, la trasparenza e il riconoscimento dei risultati dell'apprendimento conseguiti nei periodi di mobilità all'estero, in particolare ricorrendo a strumenti europei .

Rafforzare la dimensione europea dell'insegnamento e dell'apprendimento:

□ promuovendo i valori dell'inclusione e della diversità, della tolleranza e della partecipazione democratica;

□ promuovendo la conoscenza del patrimonio comune e della diversità europei;

□ sostenendo lo sviluppo di reti professionali in tutta Europa.

(da 2022-ErasmusPlus programme guide)

8) INDIRIZZO SERVIZI COMMERCIALI WEB COMMUNITY

Il nuovo indirizzo risponde alle mutate esigenze della società, in particolare dopo la recente pandemia, infatti l'avanzare della realtà virtuale ha portato necessariamente con sé la nascita di nuove professioni legate al mondo di Internet.

Le vendite del settore turistico vengono fatte, ormai, in maniera del tutto prevalente, quasi esclusiva per il settore retail, in rete. Attraverso i social network si creano tendenze e mode. La rete offre una serie di potenzialità alle professioni del futuro.

In particolare i social network, che sono in grado di influenzare le tendenze di acquisto e le scelte in generale, sono uno strumento delicato da gestire, per cui occorre una preparazione ed uno studio specifico.

Il manager e l'impiegato di qualunque settore devono necessariamente avere familiarità e padronanza di tutte le opportunità che la rete offre: marketing, social network, software e procedure applicative specifiche, linguaggio comunicativo di settore e lingue straniere, tecniche



della grafica, diritto del web. Tutto ciò va declinato nei vari ambiti operativi, dalla gestione commerciale a quella contabile, dalla comunicazione all'organizzazione di eventi.

Pertanto il diplomato in "Servizi Commerciali Web Community" saprà gestire la comunicazione in internet ed il marketing nelle varie e diverse comunità social. Saprà scrivere e modificare siti internet, contribuire alla gestione commerciale/contabile ed ai relativi adempimenti, organizzare eventi, curandone la parte on-line, gestire e-commerce, creare e promuovere la visibilità on-line e l'immagine delle aziende, gestire il CRM (Customer Relationship Management), sorvegliare le valutazioni su prodotti e servizi e rispondere.

9) INCLUSIONE:

L'IPSEOASC G. DE CAROLIS è un istituto a carattere fortemente inclusivo, i nostri studenti con

Bisogni Educativi Speciali possono disporre:

1. dotazione informatica a disposizione degli allievi nei laboratori, presenza di adeguati sussidi informatici nelle aule, che agevolano l'utilizzo delle nuove metodologie didattiche inclusive;
2. potenziamento costante di strumenti compensativi hardware e software a disposizione di docenti ed alunni per l'inclusione;
3. partecipazione dei ragazzi certificati ai progetti Erasmus con l'ausilio di un accompagnatore (docente o familiare), finanziato dai fondi del progetto stesso;
4. presa di contatto, dopo l'iscrizione, con le famiglie dei nuovi iscritti certificati in base alla L104/92 e con i loro docenti dell'anno precedente; organizzazione di almeno un incontro conoscitivo all'inizio dell'a.s., con le famiglie degli allievi BES;
5. organizzazione di un periodo di accoglienza iniziale, con una particolare attenzione all'osservazione e alla conoscenza degli allievi in ingresso, per attuare una didattica ancor più personalizzata;
6. somministrazione agli allievi delle prime classi di un test sul metodo di studio, cosicché alunni e docenti possano capire quali sono le strategie più adeguate al successo scolastico;
- di ciascuno;
7. presenza di una figura di riferimento per l'organizzazione di stage e alternanza dei ragazzi con H, che integra la commissione stage.
8. Progetti e attività specifiche e dedicate.

Aree di innovazione



○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Implementazione della didattica laboratoriale per tutte le discipline, con utilizzo di strumenti informatici.

Completamento delle pratiche connesse alla Riforma degli Istituti Professionali con il passaggio alla Didattica per Unità di Apprendimento.

Preparazione al "nuovo" Esame di Stato per gli Istituti professionali con la sperimentazione della Didattica per Competenze e l'apprendimento in situazione.

Percorsi trasversali di Educazione civica per l'acquisizione delle Competenze di Cittadinanza.

○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

PROGETTI di innovazione relativi al Piano scuola PNRR relativi all'azione 3.2

in coerenza con le linee guida definite dal MIUR, si intende progettare un modello di processo didattico innovativo che utilizzi le tecnologie digitali e si soffermi sulla nuova organizzazione spaziale delle aule in ambienti di apprendimento multimediali, per raggiungere gli obiettivi prioritari di miglioramento dell'istituto e per permettere alla scuola di beneficiare significativamente del potenziale offerto dall'introduzione della tecnologia digitale.

Il modello che si intende realizzare sarà così costituito: spazi aperti personalizzabili con arredi flessibili utilizzabili per creare ambienti per il lavoro di gruppo o individualizzato e per la condivisione tra gruppi diversi della stessa classe. I docenti cercano in questo modo di osservare e valutare le fasi dello sviluppo dell'alunno per predisporre un'azione educativa e didattica adeguata. Lo spazio è flessibile e organizzato negli arredi per essere aperto e modificato in qualsiasi momento. Personalizzazione e collaborazione sono le parole chiave del modello pedagogico-didattico. Ciascun alunno potrà utilizzare tutti gli strumenti tecnologici e didattici presenti in base agli obiettivi richiesti.

Gli strumenti innovativi saranno inseriti anche nei laboratori (come ad esempio le stampanti 3D, di cui la nostra scuola ha iniziato a fare uso per gli insegnamenti della Matematica,



dell'Enogastronomia e della sala).



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

Progetti dell'istituzione scolastica



Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

● Progetto: DE CAROLIS 4.0!

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

Il progetto mira a rinnovare 21 aule, partendo dagli spazi disponibili e dalle dotazioni esistenti, trasformandole in spazi di apprendimento modulari, flessibili, accoglienti, capaci di sostenere una didattica capace di porre lo Studente e il gruppo classe al centro del percorso di apprendimento, dedicando la giusta attenzione ai diversi stili cognitivi, alle peculiarità, alle vocazioni di ciascuno, in una dimensione non solipsistica ma idonea a sostenere la classe come comunità che apprende. Il progetto parte dalla storia e dalla realtà dell'Istituto, in cui ha una parte centrale la didattica laboratoriale, la collaborazione Docente-Alunno, l'attenzione alla persona in tutte le sue dimensioni, lo spirito di accoglienza e la personalizzazione, grazie anche all'accoglimento pieno dello spirito della Riforma degli IP; appaiono concretamente raggiungibili obiettivi che troveranno, nei nuovi spazi e nelle nuove strumentazioni, un ambiente favorevole ad accompagnare la transizione verso una scuola capace di accogliere i benefici di una digitalizzazione sapientemente coniugata all'umanesimo operativo che è parte fondante dello spirito di questo Istituto Alberghiero. La riformulazione del design delle aule unita alla loro dotazione strumentale vuole favorire modalità di lavoro didattico che sosterranno il successo



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

formativo di tutti e di ciascuno degli Alunni; il progetto di innovazione degli spazi-scuola favorirà: l'attaccamento alla scuola come spazio di benessere, luogo di scoperta e di crescita e, secondariamente, come luogo della valutazione; la possibilità di collaborare coi propri pari e con i Docenti; l'accesso critico a informazioni; il superamento della frontalità e dell'idea di gerarchia insita nella strutturazione dello spazio; la coerenza dello spazio rispetto all'attività che si sta svolgendo; l'accesso a banche dati ed esperienze incredibilmente vaste; il protagonismo dello Studente. L'accento è primariamente rivolto a condizioni di contesto afferenti all'area della motivazione-attaccamento-accoglienza, condizioni base di cui notiamo il bisogno in una certa parte della popolazione studentesca e che, una volta affermate, consentiranno lo sviluppo di tutta una serie di dimensioni della persona (sviluppo del pensiero critico, capacità di imparare ad imparare, autoefficacia, metacognizione, capacità di orientamento) capaci, a loro volta, di sostenere più solidi e sicuri processi di apprendimento. Consapevoli di agire in un contesto professionale già pronto ad accogliere le innovazioni in quanto già pronto dal punto di vista metodologico e culturale, si ritiene utile ripensare le aule, ovvero le cellule-base dell'azione didattica, a partire innanzitutto dalla dotazione di arredi, che dovranno essere modulari e flessibili; la riprogettazione fisica degli spazi-aula sarà accompagnata, in una dimensione integrata, dall'acquisizione di tecnologie che favoriscano l'esperienza immersiva; il collegamento con piattaforme di contenuti; la dotazione di software per il supporto allo sviluppo delle abilità di lettura e scrittura, lingue straniere, scienze; strumentazioni per lo sviluppo delle competenze matematiche e, in generale, scientifiche, per il consolidamento delle conoscenze nelle lingue straniere.

Importo del finanziamento

€ 152.758,43

Data inizio prevista

01/01/2023

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	21.0	0

● Progetto: Istituto Alberghiero "De Carolis 4.0" di Spoleto

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 progetto mira a innovare 12 Laboratori professionali, dislocati nelle sedi centrale, succursale Cascia e succursale CdR, dedicati alle discipline Cucina, Sala-Bar e Vendita, Accoglienza Turistica; partendo dagli spazi disponibili, dalle dotazioni esistenti, e avendo a mente le esigenze formative richieste da settori professionali in rapido rinnovamento, si intendono acquisire strumentazioni e tecnologie capaci di supportare l'arricchimento del curriculum e l'ampliamento del PECUP in una direzione fortemente connotata dal digitale e dall'accesso al web, al metaverso, all'AI quale dimensione arricchente e integrata con l'approccio tradizionale, imprescindibile nel settore di pertinenza del nostro Istituto. La direzione innovativa che si intraprende non vuole negare i fondamenti di una formazione che deve curare la manualità e l'approccio tradizionale (vero fattore di ricchezza, specie in Sala e in Cucina), e non sovrappone la dimensione tecnologica cancellando quella umanistica che tanta parte ha, ad esempio, nel settore dell'Accoglienza Turistica: in primo luogo, per il doveroso rispetto di una tradizione di cui ci sentiamo orgogliosamente eredi, ma soprattutto considerando che le dimensioni sopra citate rivestono un rilievo ancora importante nelle professioni al cui svolgimento prepariamo gli Studenti. Al tempo stesso, tuttavia, vediamo imprescindibile e doverosa l'apertura alla dimensione tecnologica e digitale che ha investito i nostri settori professionali. Ciò detto, e quindi chiarito che, nei nostri intenti, i Laboratori innovativi sono pensati in una dimensione



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

integrata rispetto agli esistenti, illustriamo la consistenza del progetto. Per i Lab. Accoglienza Turistica 4.0 saranno acquisite strumentazioni e contenuti in grado di rendere possibili esperienze arricchite dalla dimensione digitale, dalla realtà aumentata e virtuale, immersive: visori, schermi interattivi, programmi, software di realtà virtuale e aumentata, app per la gestione e comunicazione dei servizi offerti nel settore. Per i Lab. Sala-Bar 4.0 si prevede l'acquisto di banconi digitali, palmari per la raccolta delle comande, app per prenotazioni, gestione della clientela e comunicazione dei servizi e dell'offerta, robot per la realizzazione automatizzata di prodotti da banco; un sistema di cassa "tutto in uno" che integra la stampante fiscale facilitando la gestione del punto vendita e realizzando un ecosistema di funzionalità gestibili dal punto cassa, con menù, listini e comande personalizzabili, attraverso App intuitive e facili da usare, per il gestore e per i clienti, fino alla gestione semplificata dell'asporto. Nei Lab. Cucina 4.0 avrà una larga parte la Robotica e la Domotica, con acquisto di strumentazioni dell'ambito refrigerazione (frigoriferi digitalizzati connessi a internet e interconnessi agli altri strumenti presenti in laboratorio tramite pannelli di controllo, celle frigorifere, tavoli refrigerati), forni evoluti digitalizzati, comandati anche da remoto, macchine da gelato automatizzate, abbattitori, macchine sottovuoto, macchine per il lavaggio delle stoviglie digitalizzate, per abituare lo Studente alla gestione di filiere produttive automatizzate, per la gestione del freddo e della conservazione. Per la gestione della sicurezza in ambito alimentare si acquisteranno strumentazioni in grado di supportare la gestione della sicurezza alimentare; saranno acquisite strumentazioni per apprendere la gestione digitale della comunicazione.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

Data inizio prevista

01/01/2023

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	Numero	1.0	0



Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
innovativi grazie alla Scuola 4.0			

● Progetto: TECNOLOGIE PER IL SETTORE TURISTICO

Titolo avviso/decreto di riferimento

Spazi e strumenti digitali per le STEM

Descrizione del progetto

Gli strumenti richiesti andranno ad implementare i laboratori di informatica, il laboratorio multimediale dell'indirizzo Servizi commerciali - Web Community e il laboratorio di Accoglienza Turistica della sede centrale, il laboratorio informatico già allestito nella sede succursale "Spagna", il laboratorio informatico in fase di allestimento presso la sede succursale di Cascia, e infine lo spazio multimediale in fase di allestimento presso la sede associata Casa di Reclusione. Gli spazi in questione saranno utilizzati in via privilegiata dagli Studenti delle classi dell'indirizzo Servizi Commerciali Web Community e delle classi Accoglienza Turistica, ma ovviamente sono aperti anche alla frequentazione di tutte le altre classi. Un'attenzione particolare sarà riservata agli Alunni delle 2 classi della sede associata cdi Cascia e uno spazio speciale, per le ragioni intra descritte, sarà riservato al costituendo laboratorio multimedia in Casa di Reclusione. Gli strumenti individuati sono stati pensati per facilitare o consentire esperienze di costruzione di realtà virtuali utili a supportare i processi di professionalizzazione nell'ambito del settore turistico (creazione di pacchetti turistici, promozione di realtà territoriali, presentazioni virtuali, esplorazioni guidate). In alcuni casi si tratterà di "supportare" l'esperienza effettuabile direttamente sul campo, di espanderla e renderla più attraente; in altri casi (vedi la sede associata Casa di Reclusione), le tecnologie di cui si ipotizza l'acquisto, consentiranno di sostituire l'esperienza reale - non praticabile - con esperienze virtuali. In modo particolare, si ritiene che la possibilità di usufruire di tali strumentazione potrebbero dare avvio ad una vera e propria esperienza pilota in Casa di Reclusioni. Obiettivo "secondario" dell'iniziativa è naturalmente quello di avvicinare gli Studenti dell'Istituto Alberghiero a strumentazioni



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

tecnologiche di tipo avanzato e alle logiche della ricerca e dell'applicazione in ambito scientifico, con ricadute positive in termini di apprendimento nell'intero settore delle STEM.

Importo del finanziamento

€ 16.000,00

Data inizio prevista

20/07/2021

Data fine prevista

10/10/2023

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	12



Riduzione dei divari territoriali

● Progetto: Il "De Carolis", la mia scuola

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

L'articolazione del progetto nasce dalla considerazione della significatività delle zone di fragilità che interessano la popolazione scolastica, dall'impatto che esse hanno sul successo formativo, dalle azioni attraverso le quali è più facile e produttivo intercettare i bisogni formativi espliciti e



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

impliciti di cui molti Studenti sono portatori, dalla storia, dalle inclinazioni, dai punti di forza progettuali che caratterizzano l'Istituto, dalle peculiarità del corpo Docente, dai legami che la scuola ha stretto sul territorio, a diverse scale di grandezza. Il dato da cui tutto origina è la considerazione delle caratteristiche che la fragilità assume nella nostra scuola: specifiche difficoltà di apprendimento, a cui si affiancano, e a volte si sovrappongono demotivazione, scarsa autostima, difficoltà a definirsi, apatia nei confronti del proprio presente e della propria proiezione futura; possono rilevarsi talune difficoltà del contesto socio-familiare o difficoltà relazionali o criticità che investono il fatto psico-fisico. Le tradizionali forme di supporto allo studio hanno rivelato una scarsa efficacia (pressoché sistematica diserzione di corsi di recupero o di interventi a sportello, difficoltà a far partecipare a iniziative di sostegno). Va notata però la disponibilità, anche dei più fragili, ad accogliere iniziative laboratoriali che comportino il superamento dello spazio classe, la rottura della gerarchia, l'implicazione del lavoro di gruppo come modalità principe di azione; e va notata anche la disponibilità della stragrande maggioranza degli Alunni nei confronti dell'adulto che prende in carico, accoglie e cura. Per tali motivi nell'Istituto si è sviluppata una tradizione volta a realizzare attività di Laboratorio pomeridiano, supporto psicologico, tutoring non formalizzato, che è sempre andato al di là di ruoli formalmente definiti. Le risorse messe a disposizione consentono oggi di mettere a sistema e realizzare con sistematicità una serie di azioni che già sono nell'inclinazione della scuola e che oggi trovano la possibilità di dispiegarsi. Il progetto, dunque, prevede obbligatoriamente percorsi individuali di mentoring che supporteranno gli Alunni in situazione di fragilità, o che ne presentino segnali deboli, a trovare o ritrovare la propria strada, sviluppare adesione verso il progetto scolastico, ritrovare una motivazione e forme di protagonismo positivo e costruttivo. Sono previsti percorsi di supporto allo sviluppo degli apprendimenti specificamente disciplinari, che saranno rivolti agli Alunni con carenze individuate dai Consigli di Classe e/o dai singoli Docenti, e che dovranno svolgersi secondo metodologie coinvolgenti, attive, di carattere operativo e fondate sull'uso delle tecnologie. Punto di forza saranno poi le attività di carattere specificamente laboratoriale, a cui si affida un ruolo cardine e trainante, poiché, come sappiamo, sono quelle attraverso le quali possono essere veicolate dimensioni di benessere, di accoglienza, di attenzione, di voglia di fare: tali attività investiranno più ambiti, dalle discipline professionalizzanti cardine dell'Istituto, alle attività sportive e, in generale, motorie, alle attività più ampiamente definibili "creative"; parte importante vi rivestiranno i percorsi di preparazione a concorsi del settore, che da sempre sono vissuti come momenti altamente aggreganti e motivanti, nonché le attività svolte in collaborazione (tipo "scambio") con altre scuole.

Importo del finanziamento



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

€ 232.447,80

Data inizio prevista

05/01/2023

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	281.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di orientamento post diploma	Numero	281.0	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 SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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.

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

Titolo Attività/Progetto	Tipo di attività/Progetto, declinazione in ore, destinatari	Destinatari
--------------------------	---	-------------



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Attività di Counseling	<i>Azioni di Counseling individuale</i>	<i>Istituto, Convitto</i>
Attività di supporto psicologico	<i>Attività di sportello di ascolto psicologico</i>	<i>Istituto, Convitto</i>
<i>Formazione generale</i>	<i>Seminari Riforma</i> <i>Seminari Esame di Stato ex Riforma</i> <i>Seminari Inclusione</i> <i>Formazione specifica su disturbi del comportamento</i> <i>Cyberbullismo</i>	<i>Docenti, Educatori</i>
<i>Interventi di prevenzione difficoltà apprendimento e di recupero</i>	<i>Interventi in Italiano, Matematica, Lingue Straniere, Alimentazione, supporto Alunni H e BES in generale</i> <i>Attività di supporto allo studio</i> <i>Interventi formativi dedicati alle discipline professionalizzanti</i> <i>Interventi formativi sulle discipline</i>	<i>Istituto, Convitto</i>



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

	<i>professionalizzanti specificamente rivolti alla popolazione scolastica detenuta</i>	
<i>Attività motorie e sportive</i>		<i>Istituto e convitto</i>
<i>Arteterapia e attività creative</i>		<i>Istituto e Convitto</i>
<i>Scambi interscolastici</i>	<i>"Carlo Porta" - Milano</i> <i>Identità golose - Milano</i> <i>"Gioberti" - Roma</i> <i>"Buscemi" - S. Benedetto del Tronto</i>	
<i>Esercitazioni speciali</i>		<i>Istituto</i>
<i>Concorsi</i>	<i>Concorso internazionale AEHT,</i> <i>Concorso Nazionale Istituti Professionali,</i> <i>Concorso AIRA, Concorso Zampone Modena,</i> <i>Concorso "Ugo Tognazzi" - Velletri, Concorso HORECA, Olimpiadi Naz. Italiano, Concorso EconoMIA, Olimpiadi Geografia, Concorso IPSEOASC "De Carolis" , Concorso Scuole Alberghiere in ambito detentivo</i>	<i>Istituto</i>
<i>Transizione al mondo del lavoro (Stage, Recruiting Days)</i>	<i>Recruiting Days con:</i> <i>Malta Intercontinental</i> <i>Parigi Big Mamma</i>	<i>Istituto</i>



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

	<i>Forte Hotel Village</i>	
<i>Corsi professionalizzanti</i>	<i>Corso AIBES</i> <i>Corso AIS</i> <i>Corso Pasticceria</i> <i>Corso Degustazione Olio</i>	
<i>Internazionalizzazione</i>	<i>Partenariato Ambasciata Tunisia</i>	
<i>Formazione su discipline professionalizzanti: gli stellati</i>	<i>Seminari Assolttica</i> <i>Seminario Iginio Massari</i> <i>Seminario Vanzan</i> <i>Seminario Latte Art Manuela Fensore</i> <i>Seminario AIRA</i> <i>Seminari Giorgione</i> <i>Seminari Marco Gubbiotti</i> <i>Seminario Oldani</i> <i>Seminario Bottura</i>	<i>Istituto</i>
<i>Corsi rivolti a Genitori Alunni</i>	<i>Corsi di Cucina, Sala, Ricevimento</i>	<i>Genitori, a pagamento con supporto finanziario scuola</i>



Aspetti generali

Insegnamenti attivati

Il nostro Istituto comprende due indirizzi attivi:

1. Enogastronomia e ospitalità alberghiera
2. Servizi Commerciali "Web Community"

1. L'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

comprende:

un biennio comune a tutte le articolazioni;

un triennio specialistico nelle seguenti discipline:

. ENOGASTRONOMIA

. SALA-BAR E VENDITA

. ACCOGLIENZA TURISTICA-OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Inoltre, è attivo il corso serale per l'istruzione degli adulti.

Ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61:

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Ai sensi dell'Allegato B, D.P.R. 87/2010:



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.

È in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "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.

Nell'articolazione "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.



[...]

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento [...], di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento [...], di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.



6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2. Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo **"Servizi Commerciali"** :

partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale.

Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione.

Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione.

Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale in un ambito territoriale o settoriale, attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e istituzioni per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali.

Riferisce a figure organizzative intermedie in organizzazioni di medie e grandi dimensioni, ovvero direttamente al management aziendale in realtà organizzative di piccole dimensioni.

Ai sensi dell'Allegato B, D.P.R. 87/2010:

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi commerciali"** ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite.

In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

E' in grado di:

ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;

contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad



essa connessi;

contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo-contabile;

contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;

collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;

utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;

organizzare eventi promozionali;

utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;

comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;

collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

OFFERTA FORMATIVA

Ogni anno gli studenti sono coinvolti in servizi, eventi ed esercitazioni speciali che rappresentano l'occasione per incontrare il mondo del lavoro e le istituzioni regionali e cittadine.

OFFERTA FORMATIVA AREA GENERALE:

PROGETTO QUALIFICA: conseguimento, al terzo anno di corso, della Qualifica professionale regionale relativa all'indirizzo frequentato (EQF 3).

SPORTELLO DIDATTICO DI RECUPERO E SOSTEGNO: Gli studenti possono accedere, in caso di necessità, a lezioni individuali gratuite di recupero delle carenze e di sostegno allo studio.

PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, ex Alternanza Scuola/Lavoro): introduce gli studenti in situazioni relative reali, alternando periodi di studio e lavoro. Gli studenti frequentano regolarmente tutte le attività didattiche dell'offerta formativa e, contemporaneamente, partecipano a stage professionali presso selezionate strutture ricettive locali e nazionali.

In seguito all'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia da Sars-COV 2 sono state attivate collaborazioni a distanza con aziende nazionali e internazionali, come:



COCA-COLA

CASOLARO HOTELLERIE

AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori)

CHEF D'ITALIA

ORIENTAMENTO:

Gli studenti frequentano percorsi informativi con diverse Università italiane, in particolare l'Istituto è partner dell'Università per Stranieri di Perugia, in relazione al corso MICO (Made in Italy, Cibo e Ospitalità).

Inoltre gli studenti partecipano ad incontri con gli ITS (Istituti Tecnici Superiori), scuole di formazione del settore di indirizzo (come l'ALMA-Scuola internazionale di cucina italiana) e Accademie militari nazionali.

Per quanto riguarda l'Orientamento in ingresso, rivolto agli studenti delle scuole secondarie di I grado:

I nostri studenti accompagnano gli alunni provenienti dalle scuole secondarie di I grado nelle giornate di Open Day, accogliendo le famiglie, presentando la scuola, guidando i visitatori, preparando il buffet ed effettuando servizio di sala e bar;

svolgono il ruolo di Tutor nell'iniziativa Studente per un giorno, nella quale gli alunni di Scuola secondaria di I grado trascorrono una mattinata nel nostro Istituto per conoscere dall'interno le nostre attività;

infine, sempre nel ruolo di tutor, partecipano al progetto interno di Orientamento "Colazione al De Carolis"; il progetto si rivolge agli studenti delle scuole secondarie di primo grado frequentanti le classi seconde e terze: attraverso un confronto "tra pari" di età differenti, ovvero tra gli studenti del nostro Istituto e gli studenti delle scuole di primo grado che aderiranno, il progetto si propone di promuovere la riscoperta di antichi sapori tradizionali e regionali e al tempo stesso di apprendere corrette abitudini alimentari anche attingendo da ricette di altre culture, al fine di contrastare il dilagante consumo di "Cibo spazzatura".

La metodologia di Peer tutoring permette agli studenti coinvolti di superare l'inibizione data dall'autorità dell'insegnante, dando loro la possibilità di ammettere incertezze, scoprire i propri



errori e instaurare una relazione di fiducia e imitazione positiva.

ASSE DEI LINGUAGGI:

ERASMUS: L'Istituto è capofila di un consorzio con altri istituti italiani ed ha ottenuto la carta VET per attuare questo prestigioso programma di mobilità studentesca all'interno dell'UE, finalizzato all'istruzione e alla formazione inclusive e di alta qualità, inoltre l'apprendimento informale e non formale promossi da Erasmus+ sostengono i partecipanti di tutte le età e permettono di raggiungere le qualifiche e le competenze necessarie per una partecipazione attiva alla società democratica, una reale comprensione interculturale e la transizione verso il mercato del lavoro.

Per fare un esempio, nel 2020, sono stati 217 i partecipanti al programma nelle seguenti destinazioni:

Francia, Grecia, " Chania e Rethymno", Bulgaria.

Mentre 30 docenti ed educatori hanno partecipato alla formazione nella metodologia CLIL, tenutasi a Creta.

Per il prossimo anno scolastico sono previste oltre 100 mobilità, le destinazioni programmate sono:

Francia, Creta, Cipro e Spagna

Partecipare al progetto Erasmus consente di attivare non solo la mobilità studentesca ma anche una serie di iniziative finalizzate a migliorare le competenze trasversali degli studenti e la formazione dei docenti. Con l'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano, ad esempio, nel corso di quest'anno si lavorerà in particolare sulla sostenibilità ambientale e alimentare, i nostri studenti avranno l'opportunità di seguire seminari esperti e di visitare in Italia e all'estero aziende sostenibili del settore HO.RE.CA.

CLIL: Sperimentazione nelle classi terze di moduli disciplinari in lingua inglese.

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE: TRINITY per la lingua inglese, DELF per la lingua francese, A2 GOETHE INSTITUT per la lingua tedesca.

STAGE LINGUISTICO di una settimana a partire dal secondo anno di corso, in una città del Regno



Unito.

CORSI DI L2 strutturali rivolti agli studenti non italofofni.

CORSO PROPEDEUTICO DI GIORNALISMO WALTER TOBAGI: L'Istituto aderisce da sempre a questa iniziativa, la quale favorisce il rapporto tra gli studenti e il contesto nel quale vivono, promuovendo la conoscenza della Storia e della società locali e fornendo loro l'opportunità di sperimentarsi nell'analisi critica dei problemi e nella tecnica di composizione giornalistica.

OLIMPIADI DI ITALIANO: competizione annuale organizzata dal MIUR, volta alla valorizzazione delle eccellenze; il nostro Istituto partecipa all'iniziativa da tre anni, conseguendo ottimi risultati a livello nazionale, fino al 2020, anno in cui una studentessa ha vinto la finale nazionale Junior degli Istituti professionali.

LIBRIAMOCI-GIORNATA NAZIONALE DELLA LETTERATURA: giornate di promozione della lettura organizzate da CEPELL/ADI.

IL QUOTIDIANO IN CLASSE: progetto finalizzato alla promozione della lettura dei quotidiani (Focus, Il sole 24 ore, Corriere della Sera, La Nazione) organizzato da Osservatorio permanente giovani-editori.

PARTECIPAZIONE A CONCORSI DI SCRITTURA E POESIA promossi dai principali Enti pubblici e di formazione.

ASSE STORICO-SOCIALE:

SPORTELLO DI ASCOLTO PSICOLOGICO: gli studenti, le famiglie e i docenti hanno la possibilità di usufruire del servizio, gestito da una psicologa qualificata in problematiche dell'adolescenza.

PHILOSOPHY FOR TEENS: Progetto interno di durata annuale per le classi del biennio di pratica filosofica per offrire agli studenti strumenti per imparare a vagliare le informazioni e smascherare i ragionamenti fallaci.

LA LENTE DEL FILOSOFO: Progetto interno di durata annuale per le classi del triennio, di avvicinamento al pensiero filosofico, volto all'implementazione della riflessione critica.

EDUCARE ALLA BELLEZZA: Progetto interno di durata annuale per le classi del triennio volto ad ispirare comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza ed al rispetto dei beni paesaggistici e artistici.



CELEBRAZIONI DI ANNIVERSARI STORICI (Giorno della memoria, Giorno del Ricordo, anniversario dell'Unificazione): partecipazione a progetti, convegni, seminari promossi dai principali Enti pubblici e di formazione.

GIOCHI DELLA GEOGRAFIA: l'Istituto valorizza le eccellenze in campo geografico partecipando a questo evento promosso a livello nazionale dall'Istituto Zaccagni di Massa Carrara.

CONCORSO DI ECONOMIA (abbinato al Festival dell'Economia di Trento): volto alla valorizzazione delle eccellenze del MIUR.

GIORNATA IN RICORDO DELLE VITTIME DELLA MAFIA (21 MARZO): Progetti promossi dall'Associazione LIBERA, incontri e seminari con personalità di spicco nella lotta alle mafie.

EDUCAZIONE FINANZIARIA: iniziativa promossa dalla BANCA D'ITALIA e volta a potenziare le competenze finanziarie degli studenti.

ASSE MATEMATICO:

GIOCHI LOGICI:

Campionati Studenteschi di Giochi Logici organizzati da TETRAPHYRAMIS®:

Campionato di gare a squadre che prevede 2 gare di allenamento, la partecipazione alla gara provinciale e, in caso di qualificazione, la partecipazione alla finale nazionale.

I giochi logici proposti non richiedono particolari conoscenze matematiche ma l'applicazione di strategie che rafforzano le capacità logiche e, grazie al lavoro di squadra, incrementano la competenza collaborativa e incoraggiano anche gli studenti più sfiduciati a mettersi in gioco.

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE:

LILT, progetto di Educazione alla Salute, in collaborazione con RENAIA e LEGA ITALIANA LOTTA contro i TUMORI

FAO, Giornata mondiale dell'alimentazione: gli studenti vengono coinvolti nelle proposte annuali dell'istituzione.

EATACT, Il progetto vuole quindi far sviluppare conoscenze alimentari corrette, sani comportamenti



alimentari e stili di vita salutari, nonché favorire il senso di autoefficacia e di assertività, quali basi salienti per la propria autostima. Inoltre vuole creare la possibilità di sollecitare un proprio pensiero critico rispetto al marketing ed all'induzione del bisogno con cui l'industria ed il consumismo tentano una sorta di manipolazione e condizionamento.

PROGETTO CONSULTORIO: Attraverso il confronto con personale altamente qualificato, gli studenti possono apprendere e confrontarsi, in totale riservatezza, su problematiche inerenti diversi aspetti della salute e dell'adolescenza.

GRUPPO SPORTIVO: Le attività si svolgono in orario pomeridiano, presso le strutture sportive della scuola o delle società. Le attività sportive sono diversificate in relazione al periodo di programmazione del calendario dell'ufficio scolastico. E' prevista l'adesione sia alle proposte dei Campionati Studenteschi, sia a tornei interni all'Istituto.

COLLABORAZIONI ESTERNE PER LO SPORT: L'ampliamento delle esperienze motorie degli alunni verrà favorito dalle collaborazioni che la scuola attiverà con alcuni soggetti esterni per realizzare attività complementari di avviamento alla pratica sportiva promuovendo l'inclusione; esperienze attivate: TREKKING URBANO, GIORNATA NAZIONALE DEL CAMMINARE, MUSEO PERCORSO SPOLETO-NORCIA, PATTINAGGIO SUL GHIACCIO, NUOTO, ATLETICA, PADDLE, TIRO CON L'ARCO, TIRO A SEGNO.

PRIMI D'ITALIA: evento nazionale dedicato ai primi piatti che si svolge ogni anno a Foligno nel mese di

settembre, gli studenti partecipano attivamente all'organizzazione di show Cooking, servizi di gala, supporto agli stand.

I DOLCI D'ITALIA: evento nazionale dedicato a dolci e dessert che si svolge ogni anno a Spoleto nel mese di novembre\dicembre, gli studenti partecipano attivamente all'organizzazione di show Cooking e servizi di front office.

PROGETTO DI COLLABORAZIONE CON IL MAE (Ministero Affari Esteri) "La cucina italiana nel mondo": il progetto prevede l'accoglienza di una delegazione di studenti provenienti da scuole alberghiere e turistiche di altri Paesi che partecipano a laboratori di sala, cucina, accoglienza e alle lezioni curriculari per favorire lo scambio culturale.



INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA:

I corsi sono finalizzati al potenziamento delle competenze professionali in considerazione delle tendenze del mercato ristorativo e si svolgono in orario extrascolastico come offerta aggiuntiva al percorso curricolare previsto.

In particolare i corsi affrontano le seguenti tematiche:

Metodi di cottura innovativi

Cucina dietetica, gluten free

Arte bianca, panificazione e pasticceria

La cucina regionale e la pasticceria tipica

Piccola pasticceria moderna

Pasta fresca regionale

Finger food

INDIRIZZO SALA/BAR E VENDITA:

I corsi sono finalizzati al potenziamento delle competenze professionali in considerazione delle tendenze del mercato ristorativo e si svolgono in orario extrascolastico come offerta aggiuntiva al percorso curricolare previsto.

In particolare i corsi affrontano le seguenti tematiche:

FLAIRE, CARVING, COCKTAIL MOLECOLARE

IL WEDDING PLANNER

ENOLOGIA COCKTAIL MOLECOLARE

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO E COCKTAIL MOLECOLARE



INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA:

I corsi sono finalizzati al potenziamento delle competenze professionali in considerazione delle tendenze del mercato turistico e si svolgono in orario extrascolastico come offerta aggiuntiva al percorso curricolare previsto.

In particolare i corsi affrontano le seguenti tematiche:

PACCHETTI TURISTICI: Elaborazione e sviluppo di pacchetti turistici orientati all'Arte, alla Storia e all'Enogastronomia

WELCOME (FRONT OFFICE): In orario scolastico apprendimento in situazione dell'accoglienza alberghiera.

UN CAFFÈ CON IL DIRETTORE: Incontri in orari scolastici ed extra scolastici con professionisti del settore alberghiero e dell'accoglienza turistica (Hotel director, staff manager, house keeper) di alto livello.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO SETTIMANALE: le ore di pratica laboratoriale vengono svolte in una struttura ricettiva a settimane alterne.

CAMPIONATO GIOVANILE DI PALLAVOLO CITTÀ DI SPOLETO: Nei periodi di Natale e Pasqua gli studenti forniscono un servizio di logistica e assistenza al Campionato.

INCLUSIONE

L'IPSEOASC G. DE CAROLIS è un istituto a carattere fortemente inclusivo, i nostri studenti con Bisogni Educativi Speciali possono disporre:

1. dotazione informatica a disposizione degli allievi nei laboratori,
2. presenza di adeguati sussidi informatici nelle aule, che agevolano l'utilizzo delle nuove metodologie didattiche inclusive,
3. potenziamento costante di strumenti compensativi hardware e software a disposizione di docenti ed alunni per l'inclusione;



4. partecipazione dei ragazzi certificati ai progetti Erasmus con l'ausilio di un accompagnatore (docente o familiare), finanziato dai fondi del progetto stesso;
5. presa di contatto, dopo l'iscrizione, con le famiglie dei nuovi iscritti certificati in base alla L104/92 e con i loro docenti dell'anno precedente; organizzazione di almeno un incontro conoscitivo all'inizio dell'a.s., con le famiglie degli allievi BES;
6. organizzazione di un periodo di accoglienza iniziale, con una particolare attenzione all'osservazione e alla conoscenza degli allievi in ingresso, per attuare una didattica ancor più personalizzata;
7. somministrazione agli allievi delle prime classi di un test sul metodo di studio, cosicché alunni e docenti possano capire quali sono le strategie più adeguate al successo scolastico di ciascuno;
8. presenza di una figura di riferimento per l'organizzazione di stage e alternanza dei ragazzi con H, che integra la commissione stage;
9. in periodo di pandemia:
 - durante la DAD (didattica a distanza) e la DID (didattica integrata digitale), gli alunni con bisogni educativi speciali possono, se valutato utile per l'attività inclusiva, frequentare la scuola in presenza, nel rigoroso rispetto della sicurezza personale loro e di coloro che li supportano in tale attività;
 - quando le lezioni si svolgono in modalità DAD e la DID, i docenti di sostegno supportano gli alunni certificati, durante l'attività a distanza, con l'assistenza durante i collegamenti e con interventi individualizzati anche in orario extra-scolastico per potenziare l'efficacia dell'attività didattica.

Le nostre attività dedicate:

Progetti:

- Attività di potenziamento per alunni con PEI differenziato con la formula del "classi aperte":
- Progetto "Arte Bianca" - prevede l'acquisizione delle competenze e capacità necessarie per la realizzazione di uno o più tipi di pizza. Mira a far raggiungere all'alunno una piena autonomia lavorativa.
- Progetto "Oggi cucino io" - prevede l'acquisizione delle competenze e capacità necessarie per la realizzazione di uno o più piatti. Mira a far raggiungere all'alunno una piena autonomia personale.
- Progetto "caffetteria" - prevede l'acquisizione delle competenze e capacità necessarie per la realizzazione di caffè, cappuccino, cioccolata e tè. Mira a far raggiungere all'alunno una piena autonomia lavorativa.
- Progetto "Sport e disabilità" - iniziativa volta a promuovere un percorso di crescita dei ragazzi attraverso la pratica sportiva, creando relazioni di incontro fra il "vissuto" dello



studente abile ed il "vissuto" dello studente disabile, motivo di autentica aggregazione fra i ragazzi. Prevede attività utili al raggiungimento delle conoscenze e delle abilità comuni al resto della classe, ma con metodologie individualizzate rispetto alle potenzialità, capacità e abilità personali degli alunni con disabilità. Attività svolte in orario curriculare: calcio integrato, tiro con l'arco, orienteering; Gare provinciali, regionali e nazionali: corsa campestre.

▫ **Manifestazioni**

- "Che pizza!!!!" - Concorso interno alla scuola riservato agli alunni che frequentano il progetto pizzeria.
- Alternanza scuola-lavoro:
 - Individuazione del posto di lavoro più idoneo attraverso la commissione stage, l'insegnante di sostegno, la famiglia e i servizi; successivo inserimento con tutor scolastico e lavorativo.
- **Fattoria sociale**- riservata agli alunni con pei differenziato del quarto e del quinto anno con la prospettiva di rimanere a lavorare all'interno della stessa anche una volta usciti dalla scuola.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: CONVITTO ANNESSO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

CONVITTO NAZIONALE SPOLETO

PGVC03000C

Indirizzo di studio

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

Istituto/Plessi

Codice Scuola

"G. DE CAROLIS"

PGRH01000R

"DE CAROLIS" SEZ. CARCERI

PGRH01002V

SEZ. DIST. DE CAROLIS SPOLETO - CASCIA

PGRH01003X

ALBERGHIERO " DE CAROLIS " - SERALE

PGRH010506

Indirizzo di studio



- **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**
- **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**
- **OPERATORE AMMINISTRATIVO - SEGRETARIALE**
- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **SERVIZI COMMERCIALI**

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:

- interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti;
- curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali,



tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza;

- collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione

e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali;

- collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione

della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali,

contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali;

- collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati,

alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione;

- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio;

- collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali.

● 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

● OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Approfondimento

PECUP SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA OSPITALITÀ ALBERGHIERA

declinazioni: ENOGASTRONOMIA, SALA-BAR e VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA

DESCRIZIONE SINTETICA:

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorativi, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PECUP SERVIZI COMMERCIALI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali" partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione. Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine



aziendale in un ambito territoriale o settoriale, attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e istituzioni per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali. Riferisce a figure organizzative intermedie in organizzazioni di medie e grandi dimensioni, ovvero direttamente al management aziendale in realtà organizzative di piccole dimensioni.

Allegati:

WEB COMMUNITY [Salvato automaticamente].pdf



Insegnamenti e quadri orario

"G. DE CAROLIS"

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

Monte ore di Educazione Civica maggiore di 33 ore per ciascun anno di corso.

Approfondimento

L'IPSEOASC "De Carolis" di Spoleto si articola negli indirizzi

SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA OSPITALITÀ' ALBERGHIERA

Questo indirizzo presenta le declinazioni:

ENOGASTRONOMIA, SALA-BAR e VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA

DESCRIZIONE SINTETICA:

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorativi, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

SERVIZI COMMERCIALI WEB COMMUNITY

DESCRIZIONE SINTETICA



Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali" partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione. Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale in un ambito territoriale o settoriale, attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e istituzioni per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali. Riferisce a figure organizzative intermedie in organizzazioni di medie e grandi dimensioni, ovvero direttamente al management aziendale in realtà organizzative di piccole dimensioni.

Allegati:

Quadri Orari 2021_compressed.pdf



Curricolo di Istituto

"G. DE CAROLIS"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Si allega il Curricolo d'Istituto e si rinvia al sito per la sua consultazione (link <https://www.alberghierospoleto.it/WP/curricolo-verticale-di-istituto/>)

Si specificano, di seguito, gli obiettivi formativi perseguiti:

Servizi enogastronomia ed ospitalità alberghiera;

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: □

Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani. □

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. □

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.



Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. □

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). □

Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo. □

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. □

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. □

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. □ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. □

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. □

Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. □

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. □

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.



Servizi Commerciali - WEB-COMMUNITY

Profilo professionale:

L'operatore dei Servizi Commerciali ha competenze professionali nel settore della gestione dei processi amministrativi e commerciali, nella promozione turistica e nell'organizzazione e comunicazione di eventi. Opera nell'ambito della comunicazione utilizzando strumenti informatici e tecniche della grafica e della pubblicità. Si occupa di promozione e sviluppo del territorio e dei collegamenti dello stesso con il contesto nazionale ed internazionale.

Il diplomato è in grado di:

Ricerca ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali.

Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi con l'utilizzo di software applicativi e di settore. □

Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo-contabile. □

Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari. □

Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale. □

Agire nell'area della gestione commerciale per attività relative al mercato e della Customer Satisfaction. □

Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e della sua valorizzazione turistica. □

Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore. □

Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale con l'uso di strumenti informatici e telematici. □

Allegato:

CURRICOLO DI ISTITUTO DE CAROLIS RIFORMA_compressed.pdf



Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Essere consapevoli del valore delle regole nella vita democratica

Comprendere l'importanza del rispetto delle regole e delle persone nella vita democratica nei diversi contesti (famiglia, scuola, società, istituzioni)

□ Acquisire consapevolezza del proprio ruolo e dei diritti che si possono esercitare

□ Individuare i valori trasmessi dalla Costituzione

□ Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche locali e nazionali anche in relazione agli obiettivi da perseguire

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

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della salute e della sicurezza proprie e degli altri, in conformità con gli obiettivi dell'Agenda 2030

Individuare le norme basilari in tema di salute e sicurezza nei luoghi di studio e di lavoro.

Comprendere l'importanza del rispetto delle norme sull'igiene degli alimenti.

Comprendere l'importanza di una sana alimentazione e di una adeguata attività motoria.



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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica**

Individuare le norme della Netiquette;

Acquisire consapevolezza dell'importanza di un uso responsabile del web, della tutela dell'identità digitale e del rispetto della privacy.

· CITTADINANZA DIGITALE

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento

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

Individuare nel sistema istituzionale dello Stato le funzioni esercitate dai vari organi a livello locale e internazionale; Evidenziare consapevolezza del proprio ruolo e dei diritti che si possono esercitare a livello sociale e politico;

Saper individuare in situazioni concrete simulate i diritti sindacali del lavoratore.



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

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

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Lingua italiana
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

○ **Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni-Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese**

Promuovere il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e saper riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria;

Saper riconoscere le fonti energetiche e promuovere un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo;

Saper classificare i rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggio;

Individuare le caratteristiche di un'impresa socialmente responsabile.

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

- Classe I
- Classe II



- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Geografia generale ed economica
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali
- TIC

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

Comprendere l'importanza di un uso responsabile del web, della tutela dell'identità digitale e del rispetto della privacy;

Essere in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali;

Individuare le diverse fonti web attendibili e riconoscere i rischi del "digital divide";

Saper interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, etichette, diagrammi ecc...);

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e



tracciabilità dei prodotti.

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

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

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Geografia generale ed economica
- Inglese
- IRC o attività alternative
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia
- Tecniche professionali dei servizi commerciali
- TIC

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado



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

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Il curricolo è stato pensato per svilupparsi in dimensione quinquennale, in continuità tra Biennio e Triennio (v. allegato), il principale aspetto qualificante è relativo all'impianto per Competenze e non per discipline, infatti, in coerenza con la Riforma degli Istituti Professionali e con le Raccomandazioni del Consiglio europeo del 2018, il curricolo d'Istituto supera i "compartimenti stagni" del sapere disciplinare e si sviluppa nella direzione trasversale della condivisione dei saperi.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Nel nostro Istituto le competenze trasversali sono la base di partenza della progettazione delle Unità di Apprendimento, si riportano di seguito alcuni compiti significativi e progetti (consultabili in maniera completa nel Curricolo allegato nella sezione precedente):

- Corso propedeutico di giornalismo W. Tobagi
- Il quotidiano in classe
- Progetto "Educazione Ambientale" Agenda 2030
- Progetto Raccolta Differenziata



- Collaborazioni con AIRC e LILT
- Collaborazioni con Associazione Libera per la cultura della legalità
- Collaborazioni con polizia postale e altri enti per la prevenzione del cyber-bullismo

Obiettivi:

Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica;

Conoscenza e rispetto della legalità;

Verifica delle fonti e delle notizie trattate.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Il curricolo di scuola è costruito sulle Competenze chiave di cittadinanza, che a loro volta integrano e racchiudono le Competenze di area generale previste dalla Riforma dei Professionali e le Competenze trasversali previste dalla Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 2018.

Allegato:

Curricolo Ed_Civica Biennio+Triennio.pdf

Utilizzo della quota di autonomia

La quota di autonomia viene utilizzata per l'incremento dell'Inglese tecnico, disciplina caratterizzante l'indirizzo e le richieste del mondo del lavoro.

Insegnamenti opzionali

Non ci sono insegnamenti opzionali.



Dettaglio Curricolo plesso: "DE CAROLIS" SEZ. CARCERI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Il curricolo di scuola è integralmente consultabile al link
<http://www.alberghierospoleto.it/WP/curricolo-verticale-di-istituto/>

Allegato:

CURRICOLO DI ISTITUTO IPSEOASC G. DE CAROLIS_compressed.pdf

Aspetti qualificanti del curriculum

Curricolo verticale

Il curricolo di scuola, consultabile al link <http://www.alberghierospoleto.it/WP/curricolo-verticale-di-istituto/>, è strutturalmente concepito quale curricolo verticale, dal I biennio al Triennio.

Allegato:

Piano scolastico per la DDI.pdf

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Concepito nel quadro della Riforma degli istituti Professionali, il curricolo di scuola è articolato sullo sviluppo delle competenze trasversali

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza



Concepito nel quadro della Riforma degli istituti Professionali, il curricolo di scuola è articolato sullo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza.

Utilizzo della quota di autonomia

Per l'utilizzo della quota di autonomia, si rinvia, di anno in anno, alla proposta di quadro orario elaborata dagli Organi Collegiali d'Istituto per ciascun indirizzo e declinazione.

Insegnamenti opzionali

Non sono previsti insegnamenti opzionali.

Dettaglio Curricolo plesso: SEZ. DIST. DE CAROLIS SPOLETO - CASCIA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Si allega il Curricolo d'Istituto e si rinvia al sito per la sua consultazione ([link https://www.alberghierospoleto.it/WP/curricolo-verticale-di-istituto/](https://www.alberghierospoleto.it/WP/curricolo-verticale-di-istituto/)) Si specificano, di seguito, gli obiettivi formativi perseguiti: Servizi enogastronomia ed ospitalità alberghiera A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: □ Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani. □ 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. □ 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. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. □ 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). □ Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo. □ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. □ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. □ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. □ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. □ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. □ Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. □ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. □ 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.

Allegato:

CURRICOLO DI ISTITUTO IPSEOASC G. DE CAROLIS_compressed.pdf

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Si allega di seguito il Piano Scolastico per la DDI.



Allegato:

Piano scolastico per la DDI.pdf

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il curricolo d'Istituto (v. allegato) è interamente esemplato sulle competenze trasversali e di cittadinanza.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Il curricolo d'Istituto (v. allegato) è interamente esemplato sulle competenze trasversali e di cittadinanza.

Utilizzo della quota di autonomia

Per l'utilizzo della quota di autonomia si rinvia ai Quadri Orario, consultabili sul sito al link <https://www.alberghierospoleto.it/WP/piani-orario/>

Insegnamenti opzionali

Non ci sono insegnamenti opzionali.

Dettaglio Curricolo plesso: CONVITTO NAZIONALE SPOLETO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Per il curricolo di scuola si rinvia al link <https://www.alberghierospoleto.it/WP/curricolo-verticale-di-istituto/> e all'allegato. In particolare, per la presentazione del Convitto, si rinvia al sito, al link



<https://www.alberghierospoleto.it/WP/convitto/>

Allegato:

CURRICOLO DI ISTITUTO IPSEOASC G. DE CAROLIS_compressed.pdf

Aspetti qualificanti del curriculum

Curricolo verticale

Il curriculum di scuola è esemplato sulle competenze europee trasversali e di cittadinanza (v. sopra, allegato).

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il curriculum di scuola è esemplato sulle competenze europee trasversali e di cittadinanza (v. sopra, allegato).

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Il curriculum di scuola è esemplato sulle competenze europee trasversali e di cittadinanza (v. sopra, allegato).

Utilizzo della quota di autonomia

L'utilizzo della quota di autonomia è ravvisabile nei Piani orario, consultabili sul sito al link:
<https://www.alberghierospoleto.it/WP/piani-orario/>

Insegnamenti opzionali

Per le attività realizzate, di anno in anno, dal Convitto, si rinvia al sito:
<https://www.alberghierospoleto.it/WP/convitto/bacheca/>



Moduli di orientamento formativo

"G. DE CAROLIS" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe I**

Premessa generale

Art. 1

- 1) L'Istituto adotta integralmente le Linee guida per l'Orientamento emanate dal MIM, riconoscendo l'orientamento quale fatto formativo e informativo che, come tale si incardina profondamente nel curriculum d'Istituto, offrendosi quale atto educativo e formativo in primo luogo finalizzato a consentire allo Studente e alla Studentessa la scoperta di sé, dei propri talenti e vocazioni, da mettersi alla prova alla luce delle condizioni esterne, in vista della costruzione di un positivo progetto di studio, di sviluppo professionale e lavorativo, di vita.
- 2) L'orientamento formativo viene inteso quale attività strutturata, affidata a tutti i Docenti di ciascun Consiglio di Classe, con il supporto dei Docenti Tutor e del Docente dell'Orientamento/Orientatore designati ex DM 63/23;
- 3) L'orientamento si sviluppa secondo un andamento ricorsivo, focalizzandosi: al Biennio, sulla scelta dell'indirizzo prevista al terzo anno di corso; al Terzo anno, sulla approfondita conoscenza e sulla consapevolezza delle opportunità offerte dall'indirizzo scelto; al Quarto anno, sulla conoscenza e sulla consapevolezza della pluralità di scelte postsecondarie connesse con il percorso scolastico scelto; al Quinto anno, sulla conoscenza dei percorsi di



studio e professionali ipoteticamente individuati dallo Studente e dalla Studentessa quale scelta post-secondaria e sulla capacità di predisporre, sempre più autonomamente, strumenti di scelta e di inserimento nel percorso professionale o di studio scelto.

4) I moduli di 30h: a) saranno progettati dai Docenti dei singoli Consigli di Classe e potranno svilupparsi in orario curricolare (preferibilmente per le classi di Biennio) e o pomeridiano (per le classi del Triennio, in periodi compatti o distribuiti lungo tutto il corso dell'anno scolastico; b) Potranno essere svolti interamente dai Docenti del Consiglio di Classe, o essere sviluppati per classi aperte o essere affidati ad esterni, preferibilmente incardinati in Istituzioni formative (Università, ITS, Accademie di eccellenza); c) Si collegheranno armonicamente con le attività di tutoraggio svolte dai Tutor dei PFI, dai Tutor ex DM 63/23; d) Potranno prevedere attività differenziate per singolo Studente/gruppi di Studenti e prevedere un monte ore superiore alle 30h, considerata la ricchezza di iniziative, progetti, attività che l'Istituto attua in vista della scoperta e del potenziamento dei talenti individuali.

Art. 2) Indicazioni attuative

1) I e II anno di Biennio: Svolgimento della "Settimana della scoperta e dell'orientamento": indicativamente fine gennaio, per le classi II, prima della scelta dell'indirizzo al terzo anno; indicativamente fine maggio, per le classi I. Nel corso della suddetta "Settimana", gli Studenti e le Studentesse, anche organizzati per "classi aperte" avranno la possibilità di conoscere approfonditamente il carattere, le metodologie, le attività cardine degli indirizzi di Sala, Cucina, Accoglienza Turistica; le attività saranno affidate a Docenti di Laboratorio in servizio presso l'Istituto, con la possibilità di arricchire le presentazioni grazie all'apporto di esperti esterni;

2) III anno: Svolgimento della "Settimana dell'approfondimento": periodo da definire; nel corso della "Settimana", ricorrendo alla variegata ricchezza delle professionalità presenti nell'Istituto, le classi avranno la possibilità di conoscere le innumerevoli declinazioni in cui si articola ciascun indirizzo di studio (Sala, Cucina, Accoglienza Turistica); l'orario sarà riorganizzato in forme tali che i Docenti dello specifico indirizzo lavorino con classi diverse



da quelle assegnate da cattedra, illustrando specifiche declinazioni professionali (esempio: per Sala: flare, mixologist, wedding planner, sommellerie, carving; per Cucina: panificazione e pizzeria, pasticceria, lavorazione dei prodotti ittici, le carni, cake design, ecc; per Accoglienza Turistica: Direzione di hotel, Agenzia turistica, Ground & Cabin Crew ecc); compilazione Portfolio;

3) IV anno: Conoscenza del sistema universitario e degli ITS; conoscenza di alcune Accademie di Eccellenza; la scrittura del proprio cv; simulazione di un colloquio di lavoro; compilazione Portfolio;

4) V anno: Partecipazione a Open Days universitari; partecipazione ai moduli orientamento 15h universitari; predisposizione del cv; compilazione del proprio E-Portfolio

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- attività di laboratorio a classi aperte

Scuola Secondaria II grado





Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe II

Premessa generale

Art. 1

- 1) L'Istituto adotta integralmente le Linee guida per l'Orientamento emanate dal MIM, riconoscendo l'orientamento quale fatto formativo e informativo che, come tale si incardina profondamente nel curriculum d'Istituto, offrendosi quale atto educativo e formativo in primo luogo finalizzato a consentire allo Studente e alla Studentessa la scoperta di sé, dei propri talenti e vocazioni, da mettersi alla prova alla luce delle condizioni esterne, in vista della costruzione di un positivo progetto di studio, di sviluppo professionale e lavorativo, di vita.
- 2) L'orientamento formativo viene inteso quale attività strutturata, affidata a tutti i Docenti di ciascun Consiglio di Classe, con il supporto dei Docenti Tutor e del Docente dell'Orientamento/Orientatore designati ex DM 63/23;
- 3) L'orientamento si sviluppa secondo un andamento ricorsivo, focalizzandosi: al Biennio, sulla scelta dell'indirizzo prevista al terzo anno di corso; al Terzo anno, sulla approfondita conoscenza e sulla consapevolezza delle opportunità offerte dall'indirizzo scelto; al Quarto anno, sulla conoscenza e sulla consapevolezza della pluralità di scelte postsecondarie connesse con il percorso scolastico scelto; al Quinto anno, sulla conoscenza dei percorsi di studio e professionali ipoteticamente individuati dallo Studente e dalla Studentessa quale scelta post-secondaria e sulla capacità di predisporre, sempre più autonomamente, strumenti di scelta e di inserimento nel percorso professionale o di studio scelto.



4) I moduli di 30h: a) saranno progettati dai Docenti dei singoli Consigli di Classe e potranno svilupparsi in orario curricolare (preferibilmente per le classi di Biennio) e o pomeridiano (per le classi del Triennio, in periodi compatti o distribuiti lungo tutto il corso dell'anno scolastico; b) Potranno essere svolti interamente dai Docenti del Consiglio di Classe, o essere sviluppati per classi aperte o essere affidati ad esterni, preferibilmente incardinati in Istituzioni formative (Università, ITS, Accademie di eccellenza); c) Si collegheranno armonicamente con le attività di tutoraggio svolte dai Tutor dei PFI, dai Tutor ex DM 63/23; d) Potranno prevedere attività differenziate per singolo Studente/gruppi di Studenti e prevedere un monte ore superiore alle 30h, considerata la ricchezza di iniziative, progetti, attività che l'Istituto attua in vista della scoperta e del potenziamento dei talenti individuali.

Art. 2) Indicazioni attuative

1) I e II anno di Biennio: Svolgimento della "Settimana della scoperta e dell'orientamento": indicativamente fine gennaio, per le classi II, prima della scelta dell'indirizzo al terzo anno; indicativamente fine maggio, per le classi I. Nel corso della suddetta "Settimana", gli Studenti e le Studentesse, anche organizzati per "classi aperte" avranno la possibilità di conoscere approfonditamente il carattere, le metodologie, le attività cardine degli indirizzi di Sala, Cucina, Accoglienza Turistica; le attività saranno affidate a Docenti di Laboratorio in servizio presso l'Istituto, con la possibilità di arricchire le presentazioni grazie all'apporto di esperti esterni;



2) III anno: Svolgimento della "Settimana dell'approfondimento": periodo da definire; nel corso della "Settimana", ricorrendo alla variegata ricchezza delle professionalità presenti nell'Istituto, le classi avranno la possibilità di conoscere le innumerevoli declinazioni in cui si articola ciascun indirizzo di studio (Sala, Cucina, Accoglienza Turistica); l'orario sarà riorganizzato in forme tali che i Docenti dello specifico indirizzo lavorino con classi diverse da quelle assegnate da cattedra, illustrando specifiche declinazioni professionali (esempio: per Sala: flare, mixologist, wedding planner, sommellerie, carving; per Cucina: panificazione e pizzeria, pasticceria, lavorazione dei prodotti ittici, le carni, cake design, ecc; per Accoglienza Turistica: Direzione di hotel, Agenzia turistica, Ground & Cabin Crew ecc); compilazione Portfolio;

3) IV anno: Conoscenza del sistema universitario e degli ITS; conoscenza di alcune Accademie di Eccellenza; la scrittura del proprio cv; simulazione di un colloquio di lavoro; compilazione Portfolio;

4) V anno: Partecipazione a Open Days universitari; partecipazione ai moduli orientamento 15h universitari; predisposizione del cv; compilazione del proprio E-Portfolio

Numero di ore complessive

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



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- attività di laboratorio a classi aperte

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe III

Premessa generale

Art. 1

1) L'Istituto adotta integralmente le Linee guida per l'Orientamento emanate dal MIM, riconoscendo l'orientamento quale fatto formativo e informativo che, come tale si incardina profondamente nel curricolo d'Istituto, offrendosi quale atto educativo e formativo in primo luogo finalizzato a consentire allo Studente e alla Studentessa la scoperta di sé, dei propri talenti e vocazioni, da mettersi alla prova alla luce delle condizioni esterne, in vista della costruzione di un positivo progetto di studio, di sviluppo professionale e lavorativo, di vita.

2) L'orientamento formativo viene inteso quale attività strutturata, affidata a tutti i Docenti di ciascun Consiglio di Classe, con il supporto dei Docenti Tutor e del Docente



dell'Orientamento/Orientatore designati ex DM 63/23;

3) L'orientamento si sviluppa secondo un andamento ricorsivo, focalizzandosi: al Biennio, sulla scelta dell'indirizzo prevista al terzo anno di corso; al Terzo anno, sulla approfondita conoscenza e sulla consapevolezza delle opportunità offerte dall'indirizzo scelto; al Quarto anno, sulla conoscenza e sulla consapevolezza della pluralità di scelte postsecondarie connesse con il percorso scolastico scelto; al Quinto anno, sulla conoscenza dei percorsi di studio e professionali ipoteticamente individuati dallo Studente e dalla Studentessa quale scelta post-secondaria e sulla capacità di predisporre, sempre più autonomamente, strumenti di scelta e di inserimento nel percorso professionale o di studio scelto.

4) I moduli di 30h: a) saranno progettati dai Docenti dei singoli Consigli di Classe e potranno svilupparsi in orario curricolare (preferibilmente per le classi di Biennio) e o pomeridiano (per le classi del Triennio, in periodi compatti o distribuiti lungo tutto il corso dell'anno scolastico; b) Potranno essere svolti interamente dai Docenti del Consiglio di Classe, o essere sviluppati per classi aperte o essere affidati ad esterni, preferibilmente incardinati in Istituzioni formative (Università, ITS, Accademie di eccellenza); c) Si collegheranno armonicamente con le attività di tutoraggio svolte dai Tutor dei PFI, dai Tutor ex DM 63/23; d) Potranno prevedere attività differenziate per singolo Studente/gruppi di Studenti e prevedere un monte ore superiore alle 30h, considerata la ricchezza di iniziative, progetti, attività che l'Istituto attua in vista della scoperta e del potenziamento dei talenti individuali.

Art. 2) Indicazioni attuative



1) I e II anno di Biennio: Svolgimento della "Settimana della scoperta e dell'orientamento": indicativamente fine gennaio, per le classi II, prima della scelta dell'indirizzo al terzo anno; indicativamente fine maggio, per le classi I. Nel corso della suddetta "Settimana", gli Studenti e le Studentesse, anche organizzati per "classi aperte" avranno la possibilità di conoscere approfonditamente il carattere, le metodologie, le attività cardine degli indirizzi di Sala, Cucina, Accoglienza Turistica; le attività saranno affidate a Docenti di Laboratorio in servizio presso l'Istituto, con la possibilità di arricchire le presentazioni grazie all'apporto di esperti esterni;

2) III anno: Svolgimento della "Settimana dell'approfondimento": periodo da definire; nel corso della "Settimana", ricorrendo alla variegata ricchezza delle professionalità presenti nell'Istituto, le classi avranno la possibilità di conoscere le innumerevoli declinazioni in cui si articola ciascun indirizzo di studio (Sala, Cucina, Accoglienza Turistica); l'orario sarà riorganizzato in forme tali che i Docenti dello specifico indirizzo lavorino con classi diverse da quelle assegnate da cattedra, illustrando specifiche declinazioni professionali (esempio: per Sala: flare, mixologist, wedding planner, sommellerie, carving; per Cucina: panificazione e pizzeria, pasticceria, lavorazione dei prodotti ittici, le carni, cake design, ecc; per Accoglienza Turistica: Direzione di hotel, Agenzia turistica, Ground & Cabin Crew ecc); compilazione Portfolio;

3) IV anno: Conoscenza del sistema universitario e degli ITS; conoscenza di alcune Accademie di Eccellenza; la scrittura del proprio cv; simulazione di un colloquio di lavoro; compilazione Portfolio;



4) V anno: Partecipazione a Open Days universitari; partecipazione ai moduli orientamento 15h universitari; predisposizione del cv; compilazione del proprio E-Portfolio

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	10	40

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- attività di laboratorio a classi aperte

Scuola Secondaria II grado

Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe IV

Premessa generale



Art. 1

1) L'Istituto adotta integralmente le Linee guida per l'Orientamento emanate dal MIM, riconoscendo l'orientamento quale fatto formativo e informativo che, come tale si incardina profondamente nel curriculum d'Istituto, offrendosi quale atto educativo e formativo in primo luogo finalizzato a consentire allo Studente e alla Studentessa la scoperta di sé, dei propri talenti e vocazioni, da mettersi alla prova alla luce delle condizioni esterne, in vista della costruzione di un positivo progetto di studio, di sviluppo professionale e lavorativo, di vita.

2) L'orientamento formativo viene inteso quale attività strutturata, affidata a tutti i Docenti di ciascun Consiglio di Classe, con il supporto dei Docenti Tutor e del Docente dell'Orientamento/Orientatore designati ex DM 63/23;

3) L'orientamento si sviluppa secondo un andamento ricorsivo, focalizzandosi: al Biennio, sulla scelta dell'indirizzo prevista al terzo anno di corso; al Terzo anno, sulla approfondita conoscenza e sulla consapevolezza delle opportunità offerte dall'indirizzo scelto; al Quarto anno, sulla conoscenza e sulla consapevolezza della pluralità di scelte postsecondarie connesse con il percorso scolastico scelto; al Quinto anno, sulla conoscenza dei percorsi di studio e professionali ipoteticamente individuati dallo Studente e dalla Studentessa quale scelta post-secondaria e sulla capacità di predisporre, sempre più autonomamente, strumenti di scelta e di inserimento nel percorso professionale o di studio scelto.

4) I moduli di 30h: a) saranno progettati dai Docenti dei singoli Consigli di Classe e potranno svilupparsi in orario curricolare (preferibilmente per le classi di Biennio) e o pomeridiano (per le classi del Triennio, in periodi compatti o distribuiti lungo tutto il corso dell'anno scolastico; b) Potranno essere svolti interamente dai Docenti del Consiglio di



Classe, o essere sviluppati per classi aperte o essere affidati ad esterni, preferibilmente incardinati in Istituzioni formative (Università, ITS, Accademie di eccellenza); c) Si collegheranno armonicamente con le attività di tutoraggio svolte dai Tutor dei PFI, dai Tutor ex DM 63/23; d) Potranno prevedere attività differenziate per singolo Studente/gruppi di Studenti e prevedere un monte ore superiore alle 30h, considerata la ricchezza di iniziative, progetti, attività che l'Istituto attua in vista della scoperta e del potenziamento dei talenti individuali.

Art. 2) Indicazioni attuative

1) I e II anno di Biennio: Svolgimento della "Settimana della scoperta e dell'orientamento": indicativamente fine gennaio, per le classi II, prima della scelta dell'indirizzo al terzo anno; indicativamente fine maggio, per le classi I. Nel corso della suddetta "Settimana", gli Studenti e le Studentesse, anche organizzati per "classi aperte" avranno la possibilità di conoscere approfonditamente il carattere, le metodologie, le attività cardine degli indirizzi di Sala, Cucina, Accoglienza Turistica; le attività saranno affidate a Docenti di Laboratorio in servizio presso l'Istituto, con la possibilità di arricchire le presentazioni grazie all'apporto di esperti esterni;

2) III anno: Svolgimento della "Settimana dell'approfondimento": periodo da definire; nel corso della "Settimana", ricorrendo alla variegata ricchezza delle professionalità presenti nell'Istituto, le classi avranno la possibilità di conoscere le innumerevoli declinazioni in cui si articola ciascun indirizzo di studio (Sala, Cucina, Accoglienza Turistica); l'orario sarà riorganizzato in forme tali che i Docenti dello specifico indirizzo lavorino con classi diverse da quelle assegnate da cattedra, illustrando specifiche declinazioni professionali (esempio:



per Sala: flare, mixologist, wedding planner, sommellerie, carving; per Cucina: panificazione e pizzeria, pasticceria, lavorazione dei prodotti ittici, le carni, cake design, ecc; per Accoglienza Turistica: Direzione di hotel, Agenzia turistica, Ground & Cabin Crew ecc); compilazione Portfolio;

3) IV anno: Conoscenza del sistema universitario e degli ITS; conoscenza di alcune Accademie di Eccellenza; la scrittura del proprio cv; simulazione di un colloquio di lavoro; compilazione Portfolio;

4) V anno: Partecipazione a Open Days universitari; partecipazione ai moduli orientamento 15h universitari; predisposizione del cv; compilazione del proprio E-Portfolio

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	10	40



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- attività di laboratorio a classi aperte

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe V

Premessa generale

Art. 1

1) L'Istituto adotta integralmente le Linee guida per l'Orientamento emanate dal MIM, riconoscendo l'orientamento quale fatto formativo e informativo che, come tale si incardina profondamente nel curriculum d'Istituto, offrendosi quale atto educativo e formativo in primo luogo finalizzato a consentire allo Studente e alla Studentessa la scoperta di sé, dei propri talenti e vocazioni, da mettersi alla prova alla luce delle condizioni esterne, in vista della costruzione di un positivo progetto di studio, di sviluppo professionale e lavorativo, di vita.



2) L'orientamento formativo viene inteso quale attività strutturata, affidata a tutti i Docenti di ciascun Consiglio di Classe, con il supporto dei Docenti Tutor e del Docente dell'Orientamento/Orientatore designati ex DM 63/23;

3) L'orientamento si sviluppa secondo un andamento ricorsivo, focalizzandosi: al Biennio, sulla scelta dell'indirizzo prevista al terzo anno di corso; al Terzo anno, sulla approfondita conoscenza e sulla consapevolezza delle opportunità offerte dall'indirizzo scelto; al Quarto anno, sulla conoscenza e sulla consapevolezza della pluralità di scelte postsecondarie connesse con il percorso scolastico scelto; al Quinto anno, sulla conoscenza dei percorsi di studio e professionali ipoteticamente individuati dallo Studente e dalla Studentessa quale scelta post-secondaria e sulla capacità di predisporre, sempre più autonomamente, strumenti di scelta e di inserimento nel percorso professionale o di studio scelto.

4) I moduli di 30h: a) saranno progettati dai Docenti dei singoli Consigli di Classe e potranno svilupparsi in orario curricolare (preferibilmente per le classi di Biennio) e o pomeridiano (per le classi del Triennio, in periodi compatti o distribuiti lungo tutto il corso dell'anno scolastico; b) Potranno essere svolti interamente dai Docenti del Consiglio di Classe, o essere sviluppati per classi aperte o essere affidati ad esterni, preferibilmente incardinati in Istituzioni formative (Università, ITS, Accademie di eccellenza); c) Si collegheranno armonicamente con le attività di tutoraggio svolte dai Tutor dei PFI, dai Tutor ex DM 63/23; d) Potranno prevedere attività differenziate per singolo Studente/gruppi di Studenti e prevedere un monte ore superiore alle 30h, considerata la ricchezza di iniziative, progetti, attività che l'Istituto attua in vista della scoperta e del potenziamento dei talenti individuali.



Art. 2) Indicazioni attuative

1) I e II anno di Biennio: Svolgimento della "Settimana della scoperta e dell'orientamento": indicativamente fine gennaio, per le classi II, prima della scelta dell'indirizzo al terzo anno; indicativamente fine maggio, per le classi I. Nel corso della suddetta "Settimana", gli Studenti e le Studentesse, anche organizzati per "classi aperte" avranno la possibilità di conoscere approfonditamente il carattere, le metodologie, le attività cardine degli indirizzi di Sala, Cucina, Accoglienza Turistica; le attività saranno affidate a Docenti di Laboratorio in servizio presso l'Istituto, con la possibilità di arricchire le presentazioni grazie all'apporto di esperti esterni;

2) III anno: Svolgimento della "Settimana dell'approfondimento": periodo da definire; nel corso della "Settimana", ricorrendo alla variegata ricchezza delle professionalità presenti nell'Istituto, le classi avranno la possibilità di conoscere le innumerevoli declinazioni in cui si articola ciascun indirizzo di studio (Sala, Cucina, Accoglienza Turistica); l'orario sarà riorganizzato in forme tali che i Docenti dello specifico indirizzo lavorino con classi diverse da quelle assegnate da cattedra, illustrando specifiche declinazioni professionali (esempio: per Sala: flare, mixologist, wedding planner, sommellerie, carving; per Cucina: panificazione e pizzeria, pasticceria, lavorazione dei prodotti ittici, le carni, cake design, ecc; per Accoglienza Turistica: Direzione di hotel, Agenzia turistica, Ground & Cabin Crew ecc); compilazione Portfolio;

3) IV anno: Conoscenza del sistema universitario e degli ITS; conoscenza di alcune Accademie di Eccellenza; la scrittura del proprio cv; simulazione di un colloquio di lavoro; compilazione Portfolio;



4) V anno: Partecipazione a Open Days universitari; partecipazione ai moduli orientamento 15h universitari; predisposizione del cv; compilazione del proprio E-Portfolio

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	10	40

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- attività di laboratorio a classi aperte



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

● Stage nazionale e internazionale (Erasmus) delle classi III[^] IV[^] V[^] Settore Servizi Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Servizi Commerciali

Il nostro Istituto progetta, attua, verifica e valuta i PCTO sulla base di apposite convenzioni stipulate con le Imprese, con le rispettive Associazioni di rappresentanza o con altri Enti pubblici e privati del Territorio, Nazionale ed Internazionale.

Pertanto la Scuola svolge, in sinergia con le organizzazioni citate, il ruolo di soggetto attuatore ed in particolare quello di:

- progettazione integrata dei percorsi, in coerenza con gli obiettivi definiti nella fase iniziale e nell'ottica di favorire e supportare l'acquisizione di specifiche competenze e conoscenze, coerenti con il percorso di studi intrapreso dagli studenti;
- attivazione del sistema tutoriale, individuando uno o più tutor/referenti tra i docenti della scuola, i quali seguiranno gli studenti durante tutto il percorso di formazione;
- certificazione dell'apprendimento, valutando e certificando le competenze acquisite dagli studenti.

Lo studente che partecipa ai P.C.T.O., durante l'anno scolastico frequenta regolarmente le attività didattiche curriculari in aula e, al termine, consegue il titolo di studio previsto dall'indirizzo di riferimento ed una o più certificazioni relative alle competenze acquisite partecipando ai PCTO.

Per migliorare la motivazione degli alunni e per potenziarne le conoscenze, competenze e



capacità professionali, la scuola promuove la loro partecipazione a stage professionali a partire già dal secondo anno, da svolgersi a nel periodo estivo presso selezionate strutture alberghiere e turistiche locali e nazionali.

OBIETTIVI:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche- formative con il mondo del lavoro e la società civile;
- e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

DESTINAZIONI INDICATIVE E PERIODI:

CLASSI III°-IV°-V° TUTTI GLI INDIRIZZI, effettuano lo stage nei mesi di aprile-maggio, presso strutture di pregio nella riviera adriatica (Rimini, Riccione, Cattolica), alloggiando tutti nella stessa struttura e vigilati da docenti tutor. In alternativa effettuano lo stage in aziende locate nella propria residenza e nella zona di Spoleto.

A questo periodo si aggiunge un ulteriore periodo di PCTO, indicativamente a giugno in varie strutture del territorio, oppure, se non possibile, online.

Tutte le aziende vengono contattate dai tutor e dalla funzione strumentale per assicurarsi un proficuo e sereno periodo di alternanza scuola-lavoro, sia per gli allievi che per le aziende stesse.

Il totale di ore svolte di PCTO negli anni precedenti delle classi III e IV, ammonterebbe a circa 380 ore ,superando le 210 ore minime previste.

Per circa 25 alunni delle classi II° sono state attivate convenzioni per lo stage estivo.

Pertanto sono state effettuate circa 400 convenzioni, nell'anno scolastico in corso.

Esempi di convenzioni:



Progetto "Interscambio" con l'Istituto Carlo Porta di Milano.

Struttura Identità Golose Milano

Catena alberghiera Intercontinental, Malta

Federalberghi Umbria

Forte Village - Sardegna

Festival dei Due Mondi

Cantine Aperte Montefalco

Casa Vissani

Associazione Aibes

Associazione Ais

Associazione "Lo Zafferano di Spoleto"

Comune di Spoleto

Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri dell'Ittico (Progetto settimana Asso Ittica)

Infine il progetto ERASMUS-PLUS prevede il riconoscimento del monte ore effettuato dagli studenti come PCTO.

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- Esperti del settore; Docenti dell'area generale e dell'area di indirizzo.



Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Gli studenti vengono coinvolti già nella prima fase del progetto, quella del contatto con le aziende, per condividere gli obiettivi. Il referente PCTO visita le classi, chiedendo agli allievi, in particolare a quelli di terza, di individuare un settore di interesse, e di fornire al referente un riferimento, che nella quasi totalità dei casi ha portato allo sviluppo atteso. Prima dello stage in azienda, durante apposite lezioni, si pone l'accento su alcuni requisiti e abilità importanti, che superano le competenze di natura tecnico-operativa-professionale e diventano competenze trasversali, di comportamento e relazionali. Frequenti contatti con i tutor aziendali permettono di avere informazioni sugli studenti, riguardo alla puntualità, eventuali ritardi ed assenze, risposta agli stimoli, abilità relazionali, elementi che vengono poi opportunamente inseriti nella valutazione. Al rientro dallo stage gli alunni consegnano al referente la documentazione completa del registro che hanno provveduto a compilare durante lo stage. Relazioni sull'esperienza compiuta e riflessioni via via proposte dai loro docenti completano il percorso. I tutor scolastici valutano le attività di alternanza recependo il giudizio dei tutor aziendali ed integrandolo con i moduli somministrati agli alunni (autovalutazione).



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Corso di Italiano L2 per Studenti di cittadinanza non italiana

Alfabetizzazione e perfezionamento dell'Italiano al fine di migliorare la comprensione e la produzione orale per motivi di studio, inserimento nel mondo del lavoro, relazioni sociali.

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

Superare situazioni di disagio legate ad un nuovo contesto e alla scarsa conoscenza del nuovo codice linguistico Favorire l'apprendimento della lingua italiana come strumento di comunicazione, studio e lavoro Favorire la conoscenza di una cultura differente dalla propria Contrastare la dispersione e l'abbandono scolastico

Destinatari

Classi aperte verticali
Classi aperte parallele



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
Biblioteche	Classica
Aule	Aula generica

● Corsi di recupero per alunni con carenze formative

Spazio laboratoriale per il sostegno alle attività di studio pomeridiane con didattiche innovative, per migliorare il rendimento nelle attività didattico curricolari ed implementare il peer to peer.

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



ricerca il 18 dicembre 2014

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

Risultati attesi

Miglioramento dei risultati scolastici

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Informatica

Lingue

Multimediale

Aule

Aula generica

● Sportello di ascolto- Progetto CON-TATTO

Sostenere gli studenti nell'acquisizione di una maggiore conoscenza di se stessi, delle proprie



potenzialità e creatività così da prevenire fenomeni di dispersione e/o abbandono scolastico e sostenere eventuali casi di difficoltà tipiche dell'adolescenza.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Superamento delle tensioni e di eventuali difficoltà; instaurare un clima positivo e collaborativo; percepire la scuola come un ambiente sicuro e familiare, in cui essere liberamente se stessi.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica



● Piano di internazionalizzazione (ERASMUS+, INTERCULTURA)

Implementazione progetti di mobilità Erasmus; implementazione moduli CLIL; avvio progettualità e-Twinning; formazione CLIL; formazione tecnologie in ambito formativo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Risultati attesi

Consolidamento delle competenze chiave europee e delle competenze di indirizzo;
Consolidamento delle competenze linguistiche nelle lingue straniere; Aumento delle possibilità di inserimento nel mercato del lavoro; Propedeuticità all'iscrizione universitaria.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	CUCINA
	SALA E BAR
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI
Aule	Magna
	Aula generica

● **Attività e progetti di potenziamento delle competenze linguistiche, anche mediante metodologia CLIL**



Corso propedeutico di giornalismo, il Quotidiano in Classe, CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE (Inglese, Francese, Tedesco), Stage linguistici, Svolgimento di moduli CLIL in classi del Triennio degli indirizzi Accoglienza Turistica, Sala e Cucina, Olimpiadi di Italiano, Giornata nazionale della lettura, concorsi annuali di poesia e scrittura creativa, alfabetizzazione Italiano come L2.

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
 - prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
 - valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
 - apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
 - valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del



merito degli alunni e degli studenti

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

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze linguistiche Incremento generale dei risultati di apprendimento Incremento delle iscrizioni a Facoltà universitarie Migliore piazzamento nel mercato del lavoro

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Lingue

Biblioteche

Classica

Aule

Magna

● Attività e progetti di potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

Giochi logici Tetrapyramis; Didattica della Matematica in situazione nei laboratori



enogastronomici con docenti qualificati nell'uso della stampante 3D; Discipline scientifiche applicate ai laboratori enogastronomici (un esempio di attività: cocktail molecolari).

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
- 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

Propedeuticità alla formazione universitaria; potenziamento dei risultati INVALSI delle classi quinte in Matematica; diminuzione degli studenti con giudizio sospeso al terzo anno.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale
	CUCINA
	SALA E BAR
Aule	Magna

● Attività e progetti di potenziamento delle competenze nella storia dell'arte, nel cinema e nella conoscenze del territorio

Educare alla bellezza, giornate FAI, trekking urbano, didattica museale, percorsi dell'Archivio di Stato, collaborazioni con ISUC; piano triennale delle Arti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio



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

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

Valorizzazione dei talenti propri degli studenti; propedeuticità ai percorsi universitari; potenziamento dei risultati scolastici e delle Competenze trasversali.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Personale interno ed esterno.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet



	Informatica
	Multimediale
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI
Biblioteche	Classica
Aule	Magna
	Proiezioni

● Attività e progetti di educazione alla Cittadinanza attiva e democratica, interculturalità, educazione giuridica ed economico-finanziaria e solidarietà

Percorsi di Cittadinanza e Costituzione, Educazione finanziaria (Banca d'Italia), Educazione alla legalità (Associazione Libera), Concorso EconoMia

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
 - 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

Educazione alla Cittadinanza Attiva, al contrasto di ogni forma di discriminazione, alla Sostenibilità ambientale, alla valorizzazione dei beni culturali.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Personale interno ed esterno.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

CUCINA

SALA E BAR

ACCOGLIENZA TURISTICA

AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI

Biblioteche

Classica

Aule

Magna

Aula generica

● Attività e progetti di valorizzazione e potenziamento



delle attività motorie, sportive, educazione a stili di vita sani

Gruppo sportivo scolastico Convenzioni con diverse associazioni per sperimentare le diverse discipline sportive: padel, tiro con l'arco, rugby, spartan race, tennis, nuoto, basket, pallavolo, calcio, calcetto, danza. Progetti Rotary club, LILT, AIRC. Elaborazioni PIANI FORMATIVI PERSONALIZZATI per studenti-atleti.

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

- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Educazione al rispetto delle regole e alla convivenza civile Potenziamento dell'autostima

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Personale interno ed esterno.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
Aule	Magna
	Aula generica
Strutture sportive	Calcetto
	Calcio a 11
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto
	Palestra



Attività e progetti di potenziamento delle metodologie laboratoriali

I corsi sono finalizzati al potenziamento delle competenze professionali in considerazione delle tendenze del mercato ristorativo e si svolgono in orario extrascolastico come offerta aggiuntiva al percorso curricolare previsto. In particolare i corsi affrontano le seguenti tematiche: Metodi di cottura innovativi Cucina dietetica, gluten free Arte bianca, panificazione e pasticceria La cucina regionale e la pasticceria tipica Piccola pasticceria moderna Pasta fresca regionale Finger food FLAIRE, CARVING, COCKTAIL MOLECOLARE IL WEDDING PLANNER ENOLOGIA COCKTAIL MOLECOLARE ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO E COCKTAIL MOLECOLARE PACCHETTI TURISTICI: Elaborazione e sviluppo di pacchetti turistici orientati all'Arte, alla Storia e all'Enogastronomia WELCOME (FRONT OFFICE): In orario scolastico apprendimento in situazione dell'accoglienza alberghiera. UN CAFFÈ CON IL DIRETTORE: Incontri in orari scolastici ed extra scolastici con professionisti del settore alberghiero e dell'accoglienza turistica (Hotel director, staff manager, house keeper) di alto livello. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO SETTIMANALE: le ore di pratica laboratoriale vengono svolte in una struttura ricettiva a settimane alterne. CAMPIONATO GIOVANILE DI PALLAVOLO città DI SPOLETO: Nei periodi di Natale e Pasqua gli studenti forniscono un servizio di logistica e assistenza al Campionato.

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 della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le



organizzazioni del terzo settore e le imprese

- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Valorizzazione della cultura del MADE IN ITALY e del TURISMO ENOGASTRONOMICO

Valorizzazione dei Percorsi per le Competenze e l'Orientamento nei diversi settori professionali

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Personale interno ed esterno.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Enologico

Informatica

Lingue

Multimediale



	CUCINA
	SALA E BAR
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI

Aule

Magna

Aula generica

● Attività e progetti di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, lotta al bullismo e cyberbullismo

Collaborazione con Polizia postale, Integrazione del Regolamento di Istituto con sezione specifica dedicata.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Potenziamento dell'autostima, Percezione della scuola come un luogo familiare e protettivo.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali
-------------	--



Classi aperte parallele

Risorse professionali

Personale interno ed esterno.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

Multimediale

Aule

Magna

Aula generica

● Valorizzazione delle eccellenze

Partecipazione a concorsi, gare, contest, in tutte le discipline in cui gli studenti denotano particolari inclinazioni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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



Sostegno della motivazione e della spinta a migliorare Incremento dei risultati scolastici
Incremento del numero di iscrizioni universitarie Migliore piazzamento nel mercato del lavoro

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Personale interno ed esterno.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Enologico
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	CUCINA
	SALA E BAR
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI
Biblioteche	Classica
Aule	Magna

● Attività del Convitto annesso.

Attività specificamente dedicate ai Convittori e alle Convittrici: teatro scrittura creativa attività sportive feste a tema Corso di canto Corso di fumetto Sostegno allo studio Organizzazione cene di gala



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- 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

Potenziamento dell'autostima, Percezione della scuola come luogo familiare e protettivo.

Destinatari

Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Personale interno ed esterno.



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Enologico
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	CUCINA
	SALA E BAR
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI
Aule	Convitto
Strutture sportive	Calcetto
	Calcio a 11
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto
	Palestra

● Partecipazione degli studenti a manifestazioni, eventi, convegni esterni alla scuola e collaborazioni con esperti

Seminari dello chef Gianfranco Vissani; giornata formativa dello chef Giorgione; collaborazioni con: Dolci d'Italia, organizzato a Spoleto da EPTA-CONFCOMMERCIO UMBRIA Primi d'Italia, organizzato a Foligno da EPTA-CONFCOMMERCIO UMBRIA Festival, organizzato a Trevi da APT TREVINO Mostra mercato dello Zafferano, organizzato a Cascia da PROLOCO e COMUNE CASCIA Festival dei due Mondi



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Acquisizione del linguaggio specifico della professione, anche nelle lingue straniere

Valorizzazione della cultura del MADE IN ITALY e del TURISMO ENOGASTRONOMICO

Valorizzazione dei Percorsi per le Competenze e l'Orientamento nei diversi settori professionali

Destinatari

Gruppi classe



	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno ed esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Enologico
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	CUCINA
	SALA E BAR
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	AGENZIA SERVIZI COMMERCIALI
Aule	Magna

● Studio della Filosofia

jjvyjyu

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



- 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
- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Offrire agli Studenti strumenti per vagliare le informazioni, argomentare, affrontare un dibattito e il confronto dialettico
Potenziare il pensiero creativo
Sviluppare il pensiero critico
Potenziamento nella capacità di risoluzione dei problemi (problem solving)

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● Riciclo & Riuso

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio dalla cultura circolare



Obiettivi ambientali

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

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

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



Obiettivi economici

· Conoscere il sistema dell'economia circolare

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

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

Maturare la consapevolezza dello spreco alimentare

Acquisire stili di vita sani ed equilibrati

Acquisire competenze in materia di cucina eco-sostenibile

Maturare la consapevolezza dell'impronta ecologica

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica



Informazioni

Descrizione attività

Attività di riciclo e riuso del cibo e prevenzione dello spreco alimentare;

attività di raccolta differenziata.

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Attività curricolare

● Una scuola pulita

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025



Obiettivi sociali

· Recuperare la socialità

· Superare il pensiero antropocentrico

· Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



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

· Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

Acquisire la consapevolezza della nostra impronta ecologica



Acquisire comportamenti atti a proteggere l'ambiente

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

Gli studenti, divisi per gruppi classe e con la collaborazione dei docenti, svolgono a turno attività di mantenimento e cura delle aree esterne alla scuola.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale



Tipologia finanziamento

- Attività curricolare

● La mia scuola Plastic Free

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
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia
- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

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

- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'

- Conoscere la bioeconomia

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

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

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

- Acquisire competenze green



Obiettivi economici

Risultati attesi

Cambiamento positivo degli atteggiamenti di consumo responsabile e riciclo consapevole.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030



- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 14: Conservare e utilizzare in modo durevole le risorse marine
- 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
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

Informazioni

Descrizione attività

Sensibilizzare la comunità scolastica sul consumo eccessivo di plastica, attuare strategie e buoni comportamenti che abbiano come fine ultimo la sostenibilità ambientale.

Monitoraggio dei rifiuti prodotti nelle aule e nei laboratori, proposte di strategie per la relativa riduzione, accordarsi con gli enti territoriali per una gestione partecipata dei rifiuti che contribuisca alla loro riduzione.

Gli studenti in ultima fase condivideranno le buone pratiche con gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado, tramite attività di peer to peer.

Installazione dell'erogatore automatico e gratuito di acqua potabile

Infografica affissa nell'Istituto



Concorso classi II Sostenibilità in Cucina

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie
- Esterni

Tempistica

- Biennale

Tipologia finanziamento

- Fondi del Territorio



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

"G. DE CAROLIS" - PGRH01000R

"DE CAROLIS" SEZ. CARCERI - PGRH01002V

SEZ. DIST. DE CAROLIS SPOLETO - CASCIA - PGRH01003X

ALBERGHIERO " DE CAROLIS " - SERALE - PGRH010506

CONVITTO NAZIONALE SPOLETO - PGVC03000C

Criteria di valutazione comuni

La valutazione del processo di apprendimento è attuata in diversi modi e momenti del processo educativo al fine di conoscere, in ogni stadio, il livello di apprendimento raggiunto in relazione agli obiettivi prefissati. Gli aspetti ritenuti fondamentali ai fini della valutazione sono:

I livelli di partenza dell'alunno

Il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati

L'assiduità della frequenza

La partecipazione attiva allo svolgimento dell'attività didattica

L'interesse e l'impegno

La puntualità nella consegna degli elaborati e nell'esecuzione dei compiti assegnati

Le conoscenze e le competenze disciplinari acquisite

Le capacità critiche ed espressive evidenziate

L'utilizzo dei linguaggi specifici

Per tutte le discipline è previsto il VOTO UNICO nel I e nel II periodo didattico.



GRIGLIA GENERALE DI RIFERIMENTO PER L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI E DEI GIUDIZI

GIUDIZIO

LIVELLO DI PREPARAZIONE

1-3

Del tutto insufficiente

Assenza di conoscenze

Errori numerosi e gravi

Orientamento carente anche su sollecitazione Scarsa risposta alle sollecitazioni

4

Gravemente insufficiente

Conoscenze frammentarie e disorganiche Presenza di errori gravi

Scarsa capacità di orientamento

Qualche risposta alle sollecitazioni

5

Insufficiente

Qualche errore

Conoscenze non del tutto organiche Esposizione approssimativa

Capacità di orientamento dietro sollecitazione

6

Sufficiente

Comprensione dei nessi fondamentali Esposizione nel complesso adeguata Organizzazione

essenziale delle conoscenze Capacità di orientamento generale

7

Discreto

Conoscenze adeguate

Applicazione delle conoscenze acquisite a casi diversificati. Procedura ed esposizione corrette.

Partecipazione attiva e adeguata capacità di orientarsi

8

Buono

Conoscenze buone

Applicazione delle conoscenze acquisite a situazioni nuove. Dominio delle conoscenze e degli strumenti logici, capacità di progettazione del proprio lavoro

Chiarezza, correttezza e puntualità espositiva

Partecipazione impegnata.

9-10

Ottimo



Conoscenze ampie, organiche e approfondite
Applicazione autonoma, personale, critica e originale delle conoscenze acquisite a situazioni nuove
Elaborazione autonoma
Notevoli capacità di analisi, sintesi, progettazione del proprio lavoro
Piena padronanza dell'esposizione

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Si rinvia all'allegato.

Allegato:

Curricolo Ed_Civica Biennio+Triennio.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

Valutazione 10

Indicatori:

Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto
Rispetto e disponibilità nei confronti degli altri, senso di responsabilità
Frequenza assidua o assenze sporadiche, rari ritardi o uscite anticipate
Puntuale e serio adempimento dei doveri scolastici
Interesse e partecipazione propositiva alle lezioni ed alle attività scolastiche
Valutazione eccellente dell'alternanza scuola-lavoro

Valutazione 9

Indicatori:

Rispetto del regolamento d'Istituto
Frequenza assidua o assenze sporadiche, rari ritardi o uscite anticipate
Costante adempimento dei doveri scolastici
Interesse e partecipazione attiva alle lezioni
Ruolo positivo nel gruppo classe
Valutazione ottima dell'alternanza scuola-lavoro



Valutazione 8

Indicatori:

Osservazione regolare delle norme fondamentali che regolano la vita scolastica

Alcune assenze, ritardi e/o uscite anticipate

Adempimento regolare dei compiti assegnati

Discreta attenzione e partecipazione alle attività scolastiche

Correttezza nei rapporti interpersonali

Valutazione buona dell'alternanza scuola-lavoro

Valutazione 7

Indicatori:

Episodi rari e non gravi di mancato rispetto del Regolamento scolastico

Ricorrenti assenze, ritardi e/o uscite anticipate

Saltuario adempimento dei doveri scolastici

Discontinua partecipazione all'attività didattica

Rapporti sufficientemente collaborativi con il gruppo classe

Valutazione discreta dell'alternanza scuola-lavoro

Valutazione 6

Indicatori:

Episodi di mancato rispetto del regolamento scolastico

Frequenti assenze e numerosi ritardi e/o uscite anticipate

Mancato adempimento dei doveri scolastici

Scarsa partecipazione e disturbo dell'attività didattica

Comportamento non sempre corretto con gli altri

Valutazione sufficiente dell'alternanza scuola-lavoro

ATTRIBUZIONE DI UNA VALUTAZIONE INSUFFICIENTE DELLA CONDOTTA (DPR 22 GIUGNO 2009

N.122 ART.7 comma 2 e comma 39

(...)

2. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal C.d.C nei confronti dell'alunno cui si stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'art. 4, comma 1, del DPR 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'art. 2 del decreto legge, dei comportamenti:



- a) Previsti dai commi 9 e 9-bis dell'art. 4 del DPR 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni (DPR del 21 luglio 2007 n.235);
 - b) Che violino i doveri di cui ai commi 1,2 e 5 dell'art. 3 del DPR 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni.
3. La valutazione del comportamento con voto inferiore ai sei decimi deve essere motivata con riferimento ai casi individuati nel comma 2 e deve essere verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.
- (...)

Criteria per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

PER I CORSI CHE PREVEDONO PIU' DI DIECI DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO:

si ha la non ammissione alla classe successiva in presenza:

1. di più di tre valutazioni insufficienti con voto quattro (4)
2. di più di quattro valutazioni insufficienti (escluso il caso di quattro valutazioni con voto quattro (4) specificato nel punto precedente)
3. di tre valutazioni gravemente insufficienti nei laboratori professionali e in alimentazione.

PER I CORSI CHE PREVEDONO FINO A DIECI DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO:

si ha la non ammissione alla classe successiva in presenza:

1. di più di due valutazioni insufficienti con voto quattro (4) o inferiori a quattro (4);
2. di più di tre valutazioni insufficienti (escluso il caso di tre valutazioni con voto quattro (4) specificato nel punto precedente)

CRITERI DI SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO (criterio valido per le classi II, III, IV)

PER I CORSI CHE PREVEDONO PIU' DI DIECI DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO:

si ha la sospensione del giudizio in sede di scrutinio finale in presenza di:

1. massimo quattro valutazioni insufficienti (escluso il caso di tre o quattro valutazioni con voto quattro (4), che comporta la non ammissione alla classe successiva)

PER I CORSI CHE PREVEDONO FINO A DIECI DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO:

si ha la sospensione del giudizio in sede di scrutinio finale in presenza:

1. di massimo tre valutazioni insufficienti (escluso il caso di tre valutazioni con voto quattro (4), che comporta la non ammissione alla classe successiva)



VALUTAZIONE INTERMEDIA AL TERMINE del I ANNO di BIENNIO

Tenuto conto di quanto stabilito dal d.lgs. 92/2018 Art. 4, comma 7: Nel rispetto dell'assetto organizzativo del biennio dei percorsi dell'istruzione professionale, previsto dall'articolo 4, comma 2, del decreto legislativo, le istituzioni scolastiche di I.P. effettuano, al termine del primo anno, la valutazione intermedia concernente i risultati delle unità di apprendimento inserite nel P.F.I. A seguito della valutazione, il consiglio di classe comunica alla studentessa o allo studente le carenze riscontrate ai fini della revisione del P.F.I. e della definizione delle relative misure di recupero, sostegno ed eventuale riorientamento da attuare nell'ambito della quota non superiore a 264 ore nel biennio.

Se lo studente o la studentessa ha frequentato almeno il 75% del monte ore personalizzato o ha diritto alla deroga, il consiglio di classe valuta gli apprendimenti disciplinari sulla base delle proposte motivate di voto dei docenti da sottoporre all'approvazione del consiglio di classe in occasione degli scrutini intermedi e finali;

Se lo studente o la studentessa ha riportato valutazione positiva in tutte le discipline e ha maturato le competenze previste dalle UDA svolte, il P.F.I. non deve essere modificato ed è ammesso/a alla classe seconda;

Se lo studente o la studentessa ha riportato valutazioni negative e deficit nelle competenze attese tali da non lasciar presagire il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno, neanche a seguito degli adattamenti del P.F.I., ovvero: se lo Studente ha riportato due o più insufficienze molto gravi con voto 1, 2 o 3, o se ha riportato più di tre insufficienze con voto 4, non è ammesso alla classe successiva e il P.F.I. è rimodulato, prorogandolo di un anno. Nel P.F.I. rimodulato saranno previste le opportune attività per l'eventuale ri-orientamento e la valorizzazione delle competenze comunque maturate;

Se lo studente o la studentessa ha riportato valutazioni negative e deficit nelle competenze attese tali da lasciar presagire il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno a seguito della rimodulazione del P.F.I. con percorso formativo individualizzato obbligatorio, entro il primo bimestre della classe seconda, mirato al recupero delle carenze, lo Studente è: ammesso alla seconda classe con rimodulazione del PFI con percorso formativo individualizzato obbligatorio, entro il primo bimestre della classe seconda, mirato al recupero delle carenze.

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

Come da circolare ministeriale annuale.



Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

Vedere Allegato.

Allegato:

Griglie attribuzione crediti.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Le azioni adottate dall'Istituto e ritenute più efficaci consistono nei progetti dedicati all'Inclusione, in particolare le attività di potenziamento per alunni con disabilità certificate, secondo la formula delle Classi Aperte. Ad esempio, il progetto Arte Bianca, il quale prevede l'acquisizione delle competenze necessarie per la realizzazione di uno o più tipi di pizza e mira a far raggiungere all'alunno una piena autonomia lavorativa; oppure il progetto Sport e disabilità, un'iniziativa volta a promuovere un percorso di crescita dei ragazzi attraverso la pratica sportiva, creando relazioni di incontro e confronto costruttivo fra il "vissuto" dello studente abile ed il "vissuto" dello studente disabile. Un'altra azione che si svolge durante l'orario curricolare è il Gruppo sportivo: calcio integrato, tiro con l'arco, basket, orienteering, corsa campestre. Infine la Fattoria sociale, riservata agli alunni con PEI differenziato del quarto e del quinto anno con la prospettiva di rimanere a lavorare all'interno della stessa anche una volta diplomati. I Dipartimenti riuniti per Assi culturali hanno individuato, all'interno del Curricolo, i nuclei fondanti delle Competenze e delle discipline, attraverso i quali viene strutturato il PEI. Il monitoraggio avviene attraverso una check list di osservazione e la valutazione si avvale delle griglie comuni condivise dai docenti dell'intero Istituto, adattandole al tipo di PEI (Personalizzato o differenziato). L'Istituto può contare su professionalità elevate nel campo dell'Interculturalità, infatti ben sei docenti sono in possesso della specializzazione DILS Perugia di I e II livello, la scuola attiva corsi di Italiano L2 sia interni, sia in collaborazione con enti del territorio, come ad esempio il CIDIS. L'Istituto attiva corsi di recupero pomeridiani nelle discipline che vengono individuate attraverso i Consigli di classe, viene proposto ogni anno il Fermo Didattico che prevede la costituzione di gruppi di livello all'interno delle singole classi e la collaborazione nello svolgimento dei compiti con la Pastorale giovanile della sede di Spoleto; per quanto riguarda il Potenziamento vengono elaborati progetti interni di Arte e Filosofia, vengono invitati chef stellati per potenziare le competenze professionali, inoltre la scuola partecipa a progetti con associazioni del territorio che incrementano le Competenze di Cittadinanza (Educazione alla legalità, lotta contro le Mafie, valorizzazione del patrimonio artistico e culturale).

Punti di debolezza:

Nulla si osserva.



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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Specialisti ASL
Famiglie

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Valutazione delle certificazioni. Acquisizione di informazioni dalla scuola di provenienza. Incontro preliminare di tutto il consiglio di classe con i genitori per acquisire ulteriori elementi di conoscenza . Incontro di docenti e genitori con i servizi socio sanitari per concordare un piao di intervento (GLO) Stesura del PEI e verifica in sede di Consiglio di classe e con i genitori.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

DS ,genitori , docenti di classe, docenti di sostegno, personale dei servizi socio sanitari.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Fornire le informazioni utili alla conoscenza degli studenti, collaborare nella stesura del piano



educativo, collaborare nella verifica dell'efficacia delle azioni previste dal PEI.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante
- Comunicazione costante

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

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

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Tutoraggio alunni



Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
--	--

Personale ATA	Assistenza alunni disabili
---------------	----------------------------

Rapporti con soggetti esterni

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

Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
--	--

Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
--	---

Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
-----------------------------	--

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti territoriali integrati
---	---------------------------------

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
---	--

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati
---	---------------------------------

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola
---	--

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti a livello di reti di scuole
---	--------------------------------------



Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione tiene conto, oltre che dei risultati delle prove, anche dei miglioramenti rispetto ai livelli di partenza, del processo di crescita rispetto agli obiettivi prefissati, della partecipazione alle attività didattiche, dell'interesse mostrato verso le discipline, del comportamento nei confronti dei compagni, degli insegnanti e del personale non docente. I criteri sono esplicitati nel PEI degli studenti.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Nell'istituto è particolarmente curato l'orientamento sia in ingresso che in uscita dei vari allievi, in particolare si prevedono: Attività di orientamento in ingresso per alunni certificati e per gli altri BES, attraverso: incontri, colloqui telefonici e scambio di informazioni con i docenti e la scuola di provenienza degli stessi; partecipazione da parte di referenti all'ultimo GLO della scuola media per gli alunni neoiscritti; periodo di accoglienza iniziale allungato, con una particolare attenzione all'osservazione e alla conoscenza degli allievi in ingresso; somministrazione agli allievi delle prime classi un test sul metodo di studio, cosicché alunni e docenti possano capire quali sono le strategie più adeguate al successo scolastico di ciascuno; organizzazione di un incontro conoscitivo, in tale primo periodo, con le famiglie degli allievi DSA e BES, e presa di contatto con loro docenti dell'anno precedente; Progetto "Orientiamoci" - orientamento in entrata per alunni, genitori e docenti degli allievi con disabilità in uscita dalla scuola secondaria di 1° grado con l'attivazione di un apposito sportello. Attività di orientamento in uscita per alunni certificati, attraverso progetti ponte per l'inserimento post diploma dei ragazzi con disabilità in strutture del territorio.



Aspetti generali

Organizzazione

Organizzazione dell'anno scolastico:

Periodi didattici: TRIMESTRE (da settembre a dicembre); PENTAMESTRE (da gennaio a giugno);

FERMO DIDATTICO (gennaio/febbraio).

Staff del Dirigente Scolastico:

Docenti con incarico di collaborazione diretta e generale con il DS e delega alla sostituzione in caso di assenza dello stesso;

Referenti responsabili plesso sede centrale, plesso sede Succursale;

Fiduciari plesso sede di Cascia, plesso sede CDR;

Referente COVID;

Funzioni strumentali:

area 1: Attuazione Riforma, strutturazione PTOF, coordinamento progetti

area 2: PCTO, *stages*, relazioni con Aziende, Associazioni, Enti di formazione ecc.

area 3: Promozione e diffusione dei progetti e delle attività di internazionalizzazione

Educatori/Educatrici:

area 4: Attività e progetti di ampliamento dell'Offerta Formativa del Convitto

area 5: Supporto allo studio

Organigramma gestionale:

Referente Privacy;

Referente Inclusione;

Coordinamento settori professionali;

Coordinamento esercitazioni speciali;

Ufficio Tecnico;

Commissione Elettorale;



Commissione orario;
Gestione strutturazione orari Corsi di recupero/Fermo didattico, PAI;
Gestione Corso serale;
Comitato Valutazione (Triennale);
Referente Valutazione d'Istituto;
Nucleo Interno di Valutazione;
Referente Prove Invalsi;
Commissione organizzazione Prove Invalsi;
Tutors Docenti neo immessi in ruolo;
Coordinamento sicurezza;
Sorveglianza fumo;
Referente HACCP;
Formazione HACCP;
Referente HACCP CdR;

Organigramma didattico:

Coordinatori di classe	Coordinamento progettualità CdC; Coordinamento strutturazione e attuazione UdA (classi I, II, III e IV); Coordinamento Tutor/Tutors PFI (classi I, II, III e IV) Coordinamento attuazione PFI (classi I, II, III e IV); Monitoraggio assenze Alunni;
-------------------------------	--



	<p>Contatto con i Genitori per casi problematici;</p> <p>Relazione al DS sulle problematiche della classe o singoli Alunni;</p> <p>Relazione con Segreteria per distribuzione o raccolta materiali;</p> <p>Istruttoria Consigli di classe;</p> <p>Istruttoria generale scrutini;</p> <p>Coordinamento Tutor/Tutors percorsi ASL</p>
--	---

Docenti Tutor degli studenti	Compilazione, aggiornamento e condivisione dei Piani Formativi Individuali di ciascuno studente
Docenti referenti di Dipartimento e di Asse Culturale	<p>Strutturazione prove d'ingresso comuni e prove comuni trasversali;</p> <p>Innovazione metodologico-didattica (didattica per competenze, didattica laboratoriale e in contesti operativi, lavoro cooperativo per progetti, gestione di processi in contesti organizzati);</p> <p>Progettazione interdisciplinare;</p> <p>Proposte strutturazione Unità di Apprendimento;</p> <p>Definizione metodologie per la certificazione delle competenze</p>
Commissione PTOF	Supporto alla FS AREA 1, nella compilazione e strutturazione dei seguenti documenti: PTOF, RAV, PdM e Rendicontazione



	Sociale.
--	----------

Docenti formati riguardo al Riordino degli Istituti Professionali	<p>Approfondimento delle norme e della letteratura scientifica ed esperienziale relativa ai processi di riforma in atto;</p> <p>Supporto alla progettazione didattica dei Dipartimenti e dei Consigli di Classe;</p> <p>Supporto alla strutturazione e attuazione di PFI da parte dei Tutors e dei Docenti dei Consigli di Classe</p> <p>Supporto ai CdC per l'utilizzazione della quota di autonomia (264h) per l'attuazione del PFI</p> <p>Supporto alla Commissione PTOF nell'aggiornamento del PTOF</p>
Commissione accoglienza classi prime	Strutturazione attività accoglienza nelle prime settimane di scuola
Commissione Progettazione moduli sperimentali CLIL	<p>Progettazione attività didattiche, modalità di verifica e valutazione secondo la metodologia CLIL</p> <p>Viene attivato almeno un modulo annuale in ogni classe terza</p>

Referente Orientamento in Ingresso	<p>Progettazione strategie di orientamento</p> <p>Strutturazione e organizzazione attività</p>
------------------------------------	--



	Progettazione materiali comunicativi
Referente Studente per un Giorno	Organizzazione attività Rapporti con le Famiglie
Referente Orientamento in uscita	Progettazione strategie di orientamento in uscita Coordinamento attività progettuali interne/esterne con finalità orientative Strutturazione e organizzazione attività Progettazione materiali comunicativi Rapporti con Università, ITS, Aziende, Istituzioni

Referenti Biblioteca	Gestione prestiti, valorizzazione patrimonio librario dell'Istituto, promozione del libro e della lettura
Gestione corsi di recupero	Strutturazione corsi di recupero, gestione orari e gruppi Alunni
Referente sito web d'istituto e comunicazione esterna	Aggiornamento sito web dell'Istituto Predisposizione comunicazioni istituzionali
Animatore Digitale	Come da normativa



Commissione passaggio dalla formazione professionale (OM 87/2004)

Referenti Accreditamento Regionale

Commissione supporto FS AREA 2 - PCTO Stage

Referenti Gruppo H

Gruppo Lavoro Inclusione (GLI)

Commissione Viaggi di Istruzione, Uscite didattiche, Visite guidate

Referenti Progetti e Attività di ampliamento dell'Offerta Formativa

Referente per la Legalità

Referente per il Cyberbullismo

Referente Alunni adottati

Referente e Commissione Educazione Civica

Gruppo Scienze Motorie e Sportive

Commissione Revisione regolamento d'Istituto

Commissione COVID19



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: trimestre e pentamestre

Figure e funzioni organizzative

Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Due Collaboratori del DS e cinque Fiduciari di sede con funzione di : - coordinare le attività didattiche, gli sportelli di recupero, i colloqui con le famiglie e i diversi eventi programmati dal Collegio e dai Consigli di classe - organizzare le sostituzioni dei docenti assenti nelle due sedi scolastiche; - monitorare le assenze degli studenti e verificare le giustificazioni; - sostituire il DS quando assente Due coordinatori del convitto, uno per la sezione maschile , l'altro per la sezione femminile con il compito di formulare la proposta dei turni di lavoro degli educatori, monitorare l'andamento disciplinare e la qualità complessiva del servizio.	9
Funzione strumentale	Quattro funzioni strumentali per la scuola: area 1: Attuazione Riforma e PTOF; area 2: PCTO, stages, transizione verso il mondo del lavoro; area 3: Promozione e diffusione dei progetti e delle attività di internazionalizzazione; area 4: Orientamento in uscita e transizione verso il mondo degli studi post-secondari; Due funzioni strumentali per il convitto - coordinamento delle attività extracurricolari del convitto; - coordinamento delle attività di sostegno allo	6



	studio .	
Animatore digitale	Coordinare e promuovere le attività di innovazione tecnologica e metodologica	1
Coordinatore dell'educazione civica	Promuovere, guidare, supportare l'attuazione del curriculum di Educazione Civica	1
Docente tutor	<p>Attività propedeutiche e organizzative: I tutor si riuniscono all'inizio dell'anno scolastico per designare il proprio Coordinatore e definire modalità di lavoro comuni; nella seduta del 15/11/2023 i Tutor hanno individuato quale proprio Coordinatore la Prof.ssa Paola Selli; Nel periodo 16-25 novembre 2023 i Tutor incontrano e i si presentano ai propri Studenti raggiungendoli nelle classi, previo contatto con i Docenti delle classi; Nel periodo fine novembre-inizio dicembre i Tutor strutturano 1 incontro di 1h/1h30' per: a) Illustrare la figura e le funzioni del Tutor (v. anche Allegati, Linee Guida per l'Orientamento, DM 328 del 22 dicembre 2022 e CM 958 del 05/04/2023); b) Presentare la Piattaforma UNICA; c) Illustrare la funzione e le modalità di attivazione dello "sportello tutoraggio"; d) Illustrare il significato del "Capolavoro" che lo Studente è chiamato a realizzare nell'anno scolastico; e) Illustrare il significato, le modalità di implementazione e le funzioni dell'E-Portfolio, strumento di documentazione e autovalutazione che, secondo quanto consentito dalle norme relative alla Riforma degli Istituti Professionali e come deliberato dal Collegio dei Docenti, per gli Studenti/Studentesse del Triennio, di fatto sostituirà il PFI. Attività del Tutor Come da CM 958 del 05/04/2023, compiti del Tutor sono i</p>	13



seguenti e saranno tutti svolti dal Tutor: il Tutor supporta lo Studente/Studentessa nell'effettuare una scelta consapevole e ponderata che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti; contribuisce alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico e favorisce l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria; Il tutor scolastico dovrà avere un dialogo costante con lo studente, la sua famiglia e i colleghi coinvolti nell'attività didattica rivolta al singolo studente, ponendo una particolare attenzione alla documentazione delle comunicazioni e dei contatti avuti; In particolare, nella scuola secondaria di primo e secondo grado, il docente tutor è chiamato a svolgere due attività: - aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono ogni E-portfolio personale e cioè: - a. il percorso di studi compiuti, anche attraverso attività che ne documentino la personalizzazione, inserendo le attività, per quanto possibile specificate, raccolte attraverso il contatto con le figure di sistema quali: Coordinatori di Classe, FS, Referenti dei Progetti/Attivitecc.; - b. lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale (trovano in questo spazio collocazione, ad esempio, anche le competenze sviluppate a seguito di attività svolte nell'ambito dei progetti finanziati con fondi europei o, per gli studenti della scuola secondaria di secondo grado, dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO); - c. le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue



prospettive; in fase autovalutativa sarà posta una particolare attenzione alle situazioni di fragilità, difficoltà scolastiche, rischio esito scolastico negativo ecc.; - d. la scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro". - costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento di cui punto 10 delle citate Linee guida, avvalendosi del supporto della figura dell'orientatore, definito al punto 10.2 delle stesse Linee guida come il docente che per ciascuna istituzione scolastica gestisce, raffina e integra i dati della piattaforma con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e li mette a disposizione delle famiglie, degli studenti e del tutor. Il Tutor porrà la debita attenzione alla scoperta, documentazione e valorizzazione dei talenti, al supporto finalizzato alle scelte ponderate ecc., riservando uno spazio particolare agli interventi finalizzati alla prevenzione e riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico; le attività compiute in entrambe le dimensioni saranno debitamente documentate. Modalità di svolgimento del compito: Attivazione di uno "sportello tutoraggio": il Tutor si mette a disposizione dello Studente/Studentessa assegnata, per 2h al mese, in presenza; nel bimestre, lo Studente dovrà partecipare ad almeno 1 incontro in presenza. Il Tutor mette a



disposizione ulteriori incontri, online o in presenza, volti allo svolgimento delle attività di riflessione/autovalutazione/compilazione dell'E-Portfolio, realizzazione dell'EPortfolio; tali incontri sono fissati tramite la funzionalità "calendario" della Piattaforma; tutte le attività svolte saranno documentate in Piattaforma ove quest'ultima lo consenta, o a RE su Altre Attività ove la Piattaforma non lo consenta. Il Tutor struttura 1 o più incontri anche collettivi tra gli Studenti/Studentesse assegnate e il Docente dell'Orientamento per far conoscere opportunità formative e/o di sviluppo professionale. Per la sede associata CdR, stante le sue peculiarità, sia relative alla composizione della popolazione scolastica, adulta, sia per la dimensione vincolata dell'accesso a Internet, gli incontri in presenza avranno cadenza bimestrale; il/la Tutor concorderà appuntamenti con gli Studenti per il tramite della Fiduciaria e opererà sull'E-Portfolio in forma "cartacea", come già per il Curriculum dello Studente; il tramite privilegiato con gli Studenti sarà costituito dai Docenti Coordinatori e della Fiduciaria e Vicefiduciaria di sede. Modalità di documentazione delle attività Il Tutor documenta le proprie attività tramite le funzionalità della Piattaforma; tramite fonogramma in caso di contatto con la Famiglia/lo Studente extra-piattaforma; i contatti con le altre figure della scuola coinvolte nel processo sono documentate in Piattaforma se possibile o su Registro Elettronico se non possibile tramite Piattaforma.

Docente orientatore

Gestisce, raffina e integra i dati della piattaforma con quelli specifici raccolti nei differenti contesti

1



	territoriali ed economici e li mette a disposizione delle famiglie, degli studenti e del tutor.	
Coordinatori di Asse culturale	Individuazione nuclei fondanti e obiettivi minimi di apprendimento; Modalità e criteri delle verifiche e della valutazione; Strutturazione prove d'ingresso comuni e prove comuni trasversali; Innovazione metodologico-didattica (didattica per competenze e in situazione di compito reale, didattica laboratoriale e in contesti operativi, lavoro cooperativo per progetti, gestione di processi in contesti organizzati); Progettazione interdisciplinare; Proposte strutturazione Unità di Apprendimento; Definizione metodologie per la certificazione delle competenze	4
Coordinatori di Dipartimento disciplinare	Definizione curricolo quinquennale d'Istituto Individuazione nuclei fondanti e obiettivi minimi di apprendimento; Modalità e criteri delle verifiche e della valutazione; Strutturazione prove d'ingresso comuni e prove comuni trasversali; Innovazione metodologico-didattica (didattica per competenze, didattica laboratoriale e in contesti operativi, lavoro cooperativo per progetti, gestione di processi in contesti organizzati); Progettazione interdisciplinare; Proposte strutturazione Unità di Apprendimento; Definizione metodologie per la certificazione delle competenze.	15
Coordinatore esercitazioni speciali	Coordina le attività esterne alla scuola che richiedono l'impegno e la partecipazione degli studenti in manifestazioni ed eventi specifici dell'indirizzo.	1
Commissione orario	Elaborazione dell'orario scolastico.	4



Commissione Orientamento	Organizzazione degli eventi dedicati agli studenti della scuola secondaria di I°.	4
Referenti gruppo H	Elaborazione dell'orario dei docenti di Sostegno; organizzazione e coordinamento di tutte le attività degli studenti con BES.	3
Commissione Viaggi di Istruzione, Uscite didattiche, Visite guidate	Organizzazione di tutte le uscite delle classi, anche di un solo giorno.	2
Mentor	Accompagnano il successo formativo degli Studenti	20

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	Progettualità, disponibilità sede centrale e "Spagna" Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	1
A019 - FILOSOFIA E STORIA	PCTO, Erasmus, disponibilità su PGRH01000R Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	1
A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	Ufficio Sicurezza, HACCP, disposizioni sede centrale e plesso "Spagna". Impiegato in attività di:	1



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

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

Disponibilità c/o plesso "Spagna"
Impiegato in attività di:

A045 - SCIENZE
ECONOMICO-AZIENDALI

- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento

6

Disponibilità su PGRH01000R; PCTO e
disponibilità sede centrale; Disponibilità sede
centrale e "Spagna"; referenti di sede; Erasmus.
Impiegato in attività di:

A046 - SCIENZE
GIURIDICO-ECONOMICHE

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento

7

Disponibilità sede centrale; referente Casa di
Reclusione.
Impiegato in attività di:

A050 - SCIENZE
NATURALI, CHIMICHE E
BIOLOGICHE

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

2



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A054 - STORIA DELL'ARTE

Progettualità e disponibilità sede centrale e "Spagna".
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

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

Disponibilità e progettualità
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

B019 - LABORATORI DI
SERVIZI DI RICETTIVITA'
ALBERGHIERA

Progettualità.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Sovrintende ai servizi amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione. Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione ed esecuzione degli atti amministrativo-contabili, di ragioneria e di economato.

Ufficio protocollo

-registrazione e classificazione degli atti in arrivo e in partenza , relativa registrazione a protocollo e connessa archiviazione- Scarico e della posta elettronica ministeriale/pec/ecc. e relativa organizzazione delle caselle mail - controllo comunicazioni nei siti MIUR, USR, UST ecc. - Smistamento posta cartacea in entrata/uscita, distribuzione al personale e ai plessi – pubblicazioni sul sito web -emissione e gestione circolari interne per presa visione (avvisi personale docente e ATA) – Collaborazione con le funzioni strumentali per comunicazioni esterne e al sito relative ai progetti vari.- Gestione scioperi, assemblee sindacali – Convocazioni Organi Collegiali.

Ufficio per la didattica

Iscrizione studenti. Rilascio nullaosta per il trasferimento degli alunni. Adempimenti previsti per gli esami di Stato o integrativi. Rilascio pagelle. Rilascio certificati e attestazioni varie. Rilascio diplomi di qualifica o di maturità; Adempimenti previsti per l'esonero delle tasse scolastiche e la concessione di buoni libro o borse di studio. Adempimenti previsti in caso di infortuni alunni. Rilevazione delle assenze degli studenti. Tenuta dei fascicoli e predisposizione dei registri di classe



Organizzazione

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

PTOF 2022 - 2025

Ufficio tecnico

Organizzazione didattica , manutenzione, gestione attrezzature e sicurezza dei laboratori .

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online <https://web.spaggiari.eu>

Pagelle on line

Monitoraggio assenze con messagistica

Modulistica da sito scolastico



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: **RENAIA - rete nazionale alberghieri**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

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

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **Convenzioni per alternanza scuola lavoro**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Rete regionale degli Istituti Professionali

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Denominazione della rete: AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme)

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:



www.aeht.eu

Denominazione della rete: RE.IS.A.IT Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri dell'Ittico

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di ricerca
- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- 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: Formazione CLIL

Competenze linguistiche metodologia CLIL (Inglese/Francese)

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze di lingua straniera

Destinatari

Insegnanti che si preparano per la metodologia CLIL e insegnanti che si candidano alla formazione all'estero prevista nell'ambito dei progetti di mobilità ERASMUS

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Inclusione

Formazione specifica sulla didattica dei BES e sulla stesura del PEI, anche alla luce della recente normativa.



Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Didattica digitale

Attività del Piano scuola 4.0

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Didattica per competenze, innovazione metodologica e
competenze di base

Destinatari

tutti i Docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Cyberbullismo



Prevenzione e contrasto delle forme di prevaricazione in rete e nei social network.

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

Destinatari Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Verso un Esame di Stato per competenze. Dal Portfolio al PFI; Dalla Cittadinanza e Costituzione all'Educazione Civica.

Attività di formazione centrata sui temi in oggetto

Collegamento con le priorità del PNF docenti Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base

Destinatari tutti i Docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori



- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Piano di Formazione Riforma

Formazione di livello nazionale, declinata a livello regionale, sui temi centrali della Riforma degli Istituti Professionali: UdA e PFI Curricolo Profili in uscita

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base

Destinatari

Tutti i Docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola



Titolo attività di formazione: Formazione Scuole in ambito detentivo

Acquisizione di competenze didattiche in ambito detentivo.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
--	---

Destinatari	Docenti della CDR
-------------	-------------------

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop• Ricerca-azione• Comunità di pratiche
--------------------	---

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



Piano di formazione del personale ATA

Primo soccorso

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

Destinatari Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

formazione antincendio

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

Destinatari Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Sicurezza e Formazione COVID19



Descrizione dell'attività di
formazione

Salute e sicurezza

Destinatari

tutti

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola