



# 2019/2022

# P.T.O.F.

## PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (P.T.O.F.) è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che le singole scuole adottano nell'ambito della loro autonomia.



**Il P.T.O.F.  
2019/2022  
è stato:**

**elaborato dal  
Collegio dei  
Docenti in data  
20 dicembre  
2018**

**adottato dal  
Consiglio di  
Istituto in data  
20 dicembre  
2018**

**ISTITUTO  
ALBERGHIERO  
"ALFREDO  
SONZOGNI"**

**VIA BELLINI, 54  
NEMBRO  
BG**

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "ALFREDO SONZOGNI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 17/12/2020 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 6695 del 30/08/2020 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 17/12/2020 con delibera n. 83*

*Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:  
2021/22*

*Periodo di riferimento:  
2019/20-2021/22*



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. Caratteristiche principali della scuola
- 1.3. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 1.4. Risorse professionali

### LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 2.3. Piano di miglioramento
- 2.4. Principali elementi di innovazione

### L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Traguardi attesi in uscita
- 3.2. Insegnamenti e quadri orario
- 3.3. Curricolo di Istituto
- 3.4. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 3.5. Iniziative di ampliamento curricolare
- 3.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.7. Valutazione degli apprendimenti
- 3.8. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



## ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.3. Reti e Convenzioni attivate
- 4.4. Piano di formazione del personale docente
- 4.5. Piano di formazione del personale ATA

# LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

## ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

**Conoscere il territorio** ha una valenza fondamentale per riscoprire la realtà che ci circonda e di cui siamo parte integrante. Analizzarlo permette di acquisire l'entità reale di bisogni, criticità e qualità del patrimonio da tutelare, conservare e promuovere anche al fine di recuperare le radici storiche, culturali ed enogastronomiche nel vivere quotidiano.

L'Istituto Alberghiero "Alfredo Sonzogni", è divenuto autonomo dall'IPSEOA di S. Pellegrino Terme (BG) nell'anno scolastico 2003-2004. Oggi ha Sede centrale a Nembro e una Succursale, a Nembro stesso nei locali dell'Oratorio.

L'Istituto accoglie alunni dalla Valle Seriana e, soprattutto negli anni passati, grazie anche all'ubicazione della Succursale in Bergamo, dall'intera provincia bergamasca.

**In Valle** Il nostro istituto si trova in un territorio che per decenni è stato capace di attrarre popolazione e determinare una crescita demografica costante a partire dalla fine dell'800, con l'avvento del tessile. Ricordiamo in una storia a noi più vicina, quando già era in atto la crisi industriale, che gli anni 2001-2011 sono stati contrassegnati da un aumento demografico pari al 5,6% con un aumento di 7.460 abitanti. Oggi dopo un leggero calo (maggiore il calo degli alunni), il numero della popolazione sembra essersi assestato intorno ai 137.000 ab. rispetto ai 138.000 del 2011, mentre la popolazione scolastica della *scuola dell'obbligo* risulta di 11000 alunni circa (di cui 1340 della secondaria di primo grado, si sono iscritti alla secondaria di secondo grado per l'anno scolastico 2017-2018; di questi, 997 si sono iscritti alle 8 istituzioni scolastiche statali e regionali della Valle).

Oggi il territorio vallivo anche se ricco di potenzialità per i suoi vivaci tessuti urbani, per gli habitat naturali e per il suo patrimonio culturale, non si presenta ancora del tutto attrattivo per l'occupazione; inoltre aumenta la popolazione anziana. Se tali criticità sono reali è sotto gli occhi di tutti la capacità che gli abitanti della Valle

(Amministrazioni, Enti, Associazioni...) stanno mostrando nel riappropriarsi di diversi settori produttivi e nella capacità di creare lavoro dalla "tradizione" e dai "beni primari orobici".

In tale contesto a noi interessa continuare quanto facciamo da più di un decennio: essere attori e cooperatori di questo processo. Vogliamo così, potenziare quelle azioni che stanno connotando la Valle come territorio dinamico, in cui si costituiscono reti ed alleanze per preservare e valorizzare il patrimonio identitario-culturale (arte, cibo, paesaggi...). Vogliamo continuare a dare risposte ai bisogni di formazione e crescita culturale del territorio e dei suoi operatori; ciò sta rallentando quella tendenza di *decrescita progressiva* che si attua in campo demografico dopo una *stasi*. E nello specifico il nostro apporto sta contribuendo a far sì che il settore turistico ed enogastronomico sia visto come *volano* di rilancio per non abbandonare necessariamente la Valle, ma essere luogo dove vivere e lavorare con responsabilità, oppure esportarne le eccellenze: *dare risposte locali, progettando e vivendo nel mondo*.

**In Provincia** L'analisi del territorio in cui siamo ubicati va implementata da una visione più generale del territorio provinciale da cui proviene ed è pervenuta una rilevante quantità della nostra popolazione scolastica.

Per anni sino a quando due anni fa sono stati istituiti altri IPSEOA (uno a Bergamo, l'altro a Romano di Lombardia), il nostro istituto - insieme a quello di S. Pellegrino Terme (Valle Brembana) - ha rappresentato un punto di riferimento nella formazione professionale del settore enogastronomico ed ospitalità alberghiera. Il territorio provinciale è stato accompagnato anche grazie al nostro contributo ad effettuare percorsi professionalizzanti come risposta non solo occupazionale, ma anche di sviluppo quantitativo e qualitativo del settore. I dati ce lo confermano. A Bergamo dal 2013 al 2018, le imprese dei servizi di alloggio e ristorazione gestite da giovani (ben 855) sono cresciute più del 13% rispetto al 5% nazionale. Da ricordare inoltre, che dai dati del Report su "La transizione dai percorsi scolastici al mondo del lavoro per i diplomati degli istituti tecnici e professionali" [(Analisi delle banche dati amministrative a cura di Gianfranco De Simone (Fondazione Agnelli), Martino Bernardi (Fondazione Agnelli) e Matteo Fontana (Crisp - Università Milano Bicocca)], si evince come il 76% degli alunni che si diplomano da noi, trovino dopo pochi mesi occupazione. Il nostro istituto risulta così da diversi anni tra i primi in questa

graduatoria regionale.

## Popolazione scolastica, opportunità e vincoli

### Opportunità:

- **accoglienza** (oltre ad alunni dalla Valle e dalla Provincia non mancano alunni provenienti dai comuni limitrofi delle province di Brescia e Milano);

- **accesso alla formazione** per una fascia di studenti appartenenti a famiglie di piccoli e medi imprenditori impegnati nel settore alberghiero, della ristorazione e dell'accoglienza turistica;

- **consolidamento e potenziamento** per gli alunni che arrivano con una forte **attitudine, passione e motivazione**, per il settore, per la fama internazionale della cucina italiana, prevedibile facilità di impiego e di esperienze all'estero, continuazione dell'attività familiare;

- **concretezza dell'offerta formativa finalizzata al lavoro** con un'alta possibilità di impiego per tutti gli alunni, ma soprattutto per gli alunni nati in Italia e appartenenti a famiglie straniere, motivati all'apprendimento, ad un proficuo inserimento nel mondo del lavoro, alla piena integrazione nel contesto locale.

### Vincoli:

- presenza di una percentuale, sebbene minoritaria, di alunni che hanno scelto l'istituto come ripiego;
- presenza di alunni di origine straniera con difficoltà linguistiche.

## Collaborazioni con il territorio

La **dinamicità del territorio bergamasco** sta inoltre determinando una notevole richiesta di professionalità sia in campo turistico, sia per un recupero della tradizione agricola e culinaria attraverso la costituzione di Distretti agricoli, sinergie tra le Associazioni di categoria con una richiesta di eccellenza da essere supportata dalla ricerca scientifica degli Enti formatori e del mondo universitario. La formazione che è divenuta ormai *permanente* ci spinge ad una continua riformulazione dell'offerta formativa attenta alle trasformazioni in atto nelle comunità provinciali.

La tipologia di scuola del nostro istituto rende particolarmente incline a operare sul territorio collaborando con le realtà menzionate oltre che per la formazione, per la promozione del turismo e dei prodotti enogastronomici.

Le iniziative effettuate in questi anni e in corso sono molte e si svolgono sia nei locali della scuola sia in altre strutture: convegni, giornate di studio, degustazioni di vini e di piatti, concorsi fra istituti, campagne di sensibilizzazione per un "nuovo rapporto con il



cibo", ecc. I nostri alunni maturano così un bagaglio professionale notevole e le stesse attività di PCTO spesso sono messe in campo per le metodologie e sinergie giuste attivate con il territorio.

### **Territorio e capitale sociale, opportunità e vincoli**

#### **Opportunità:**

- territorio di riferimento dell'Istituto esteso alla provincia di Bergamo e alle province limitrofe di Brescia e Milano;
- vitalità del settore ristorativo e ricettivo nel territorio bergamasco: presenza di numerosi ristoranti e alberghi;
- opportunità nel settore dell'accoglienza turistica offerte dalla presenza dell'aeroporto di Orio;
- collaborazione con enti istituzionali (AST di Bergamo, Università degli Studi di Bergamo, ASST di Bergamo, Guardia di Finanza) nei temi della ricerca, tutela della salute, legalità e cittadinanza;
- cooperazione con strutture ricettive, enti, fiere, associazioni per Alternanza Scuola Lavoro. -Ubicazione della sede centrale in mezzo al verde in zona tranquilla con vista panoramica.

#### **Vincoli:**

- assenza di una sede unica;
- elevata mobilità dei docenti anche provenienti da regioni lontane
- forte concorrenza con altri Istituti Secondari di Secondo Grado affini e con gli IeFP regionali

### **Risorse economiche e materiali, opportunità e vincoli**

#### **Opportunità:**

- discreta qualità delle strutture edilizie della scuola, soggette a costanti interventi di manutenzione per garantire la sicurezza;
- processo costante di informatizzazione dell'istituto: laboratorio informatico, LIM e schermi interattivi nelle aule;
- collegamento ADSL con accesso wireless ad Internet;
- Intervento continuo di manutenzione e modernizzazione dei laboratori di cucina, pasticceria e sala.

#### **Vincoli:**

- dislocazione su tre sedi con conseguenti difficoltà di organizzazione;
- inadeguati finanziamenti statali per sostenere le esigenze di strutture e laboratori necessarie al miglioramento della didattica;



- richiesta di un contributo volontario alle famiglie per soddisfare le esigenze primarie di formazione;
- difficoltà di raggiungimento della sede principale in alcuni orari sia con i mezzi pubblici che con quelli privati.

**Lotta alla dispersione scolastica.** Per l'a.s. 2020/2021 è stato progettato nell'Istituto un **Percorso di secondo livello per adulti (ex- serale)**, in rete con il CPIA di Bergamo, per erogare il secondo livello di formazione prevista e regolata dall'art. 4, comma 1, lett. B del d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, il quale nel suo complesso disciplina i nuovi percorsi di istruzione per gli adulti, il cui assetto didattico complessivo prevede due livelli.

L'idea progettuale, condivisa con gli Organi Collegiali della scuola, con l'Ambito territoriale 2 della Provincia di Bergamo e con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, si fonda sulla considerazione del ruolo fondamentale dell'istruzione degli adulti nella lotta alla dispersione scolastica e nell'elevamento dei livelli di istruzione e di alfabetizzazione culturale ed è stata inserita nell'Offerta Formativa Provinciale e Regionale per l'a.s. 2020/2021. Il progetto di attivazione del percorso serale per adulti nell'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" ha quindi lo scopo di offrire una nuova opportunità di successo che permetta agli studenti lavoratori o a quelli che non hanno terminato il percorso diurno o, comunque, ad un'utenza non più in età scolastica di completare il processo di acquisizione di competenze per lo sviluppo di un'identità professionale che si estenda durante tutta la vita del cittadino (long life learning).

L'approccio didattico-metodologico del percorso progettato è quello di superare i modelli e le metodologie rigide applicate all'utenza diurna, realizzando un'offerta formativa flessibile che valorizzi l'esperienza di cui sono portatori gli studenti del serale, e che integri il loro sapere e la loro

cultura di partenza attraverso un processo attivo di certificazione e valorizzazione delle competenze acquisite in contesti non formali e/o informali, stimolando e incoraggiando la ripresa degli studi per un positivo rientro nel percorso formativo.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

### ❖ "ALFREDO SONZOGNI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BGRH020009
Indirizzo	VIA BELLINI 54 NEMBRO 24027 NEMBRO
Telefono	035521285
Email	BGRH020009@istruzione.it
Pec	bgrh020009@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.alberghierosonzogni.it

Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni

548

**❖ ALFREDO SONZOGNI (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BGRH02001A
Indirizzo	- NEMBRO

**❖ ISTR. PROF. SERALE - ENOGASTR. OSP. ALB. (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BGRH02050P
Indirizzo	NEMBRO VIA BELLINI, 24 - 24127 NEMBRO

Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

## Approfondimento

L'Istituto Alberghiero "Alfredo Sonzogni" di Nembro, a pochi chilometri da Bergamo, è nato come scuola autonoma nell'anno scolastico 2003-2004. La scuola si affaccia sulla pianura bergamasca e si offre come percorso naturale per chi voglia intraprendere gli studi nel settore alberghiero ed abiti in un ampio comprensorio, racchiuso tra la Valle Seriana, la città e la bassa pianura bergamasca. L'istituto è dislocato a Viana di Nembro in cui si trova la sede centrale con i laboratori, nel centro di Nembro (presso l'oratorio) e in via Presolana a Bergamo.

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

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

Le articolazioni professionalizzanti sono tre: "accoglienza turistica" (ricevimento); "enogastronomia" (cucina); "servizi di sala e di vendita" (sala bar); l'opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali" (pasticceria) afferisce all'articolazione "enogastronomia".

Il "Sonzogni" ha sempre ottenuto buoni risultati nel campo dell'inserimento nel mondo del lavoro; per questa ragione, le aspettative degli studenti che si iscrivono all'alberghiero di Nembro sono alte.

Dall'anno scolastico 2018/2019 l'istituto è presente all'interno dell'Istituzione Penitenziaria di Bergamo con un percorso di secondo livello (ex istruzione per adulti). Il progetto, elaborato in collaborazione con il CPIA (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti) di Bergamo, si pone l'obiettivo di promuovere un percorso formativo che contribuisca alla riabilitazione e alla reale costruzione di un "progetto di vita" per l'utenza del carcere.

## RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	2
	Informatica	1
	Multimediale	1
<b>Biblioteche</b>	Classica	1
<b>Strutture sportive</b>	Palestra	1
	Palestre delle succursali	2

<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei Laboratori	70
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	3

## RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	57
Personale ATA	33

### Approfondimento

Il personale docente a tempo indeterminato in servizio presso l'Istituto, nell'a.s. 2019/2020, rappresenta ben l'84% del corpo docente, e il 58% ha una permanenza nella scuola di almeno 5 anni. Questo dato di stabilità consente lo sviluppo di una progettualità condivisa a tutto vantaggio degli studenti. Forti sono anche i legami con il territorio, costruiti nel tempo sia da docenti "storici" della scuola che da insegnanti più giovani ma molto impegnati in attività progettuali di diverso tipo (da Bergamo Scienza, alla partecipazione a concorsi relativi al settore enogastronomico e a eventi).

# LE SCELTE STRATEGICHE

## PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

### Aspetti Generali

#### **VISION**

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

*Con tale finalità vuole così contribuire in modo attivo allo sviluppo del territorio, con il quale vuole mantenere sempre un rapporto sinergico per introdurre gli alunni nel mondo e nel mondo del lavoro.*

*L'evoluzione tecnologica, il bisogno di formazione permanente, la società multietnica, la globalizzazione e gli altri fenomeni di una società "complessa" come la nostra, determinano nuovi bisogni ed interrogativi a cui dare risposte credibili in modo critico, flessibile, innovativo. Il successo formativo degli studenti passa attraverso questa consapevolezza, nel rispetto delle pari opportunità e del diritto al libero e pieno sviluppo della personalità di ciascuno col fine di formare figure professionali, con alta probabilità di impiego e flessibili rispetto alle esigenze del mercato turistico.*

***Vogliamo trasferire negli alunni e in tutta la comunità scolastica valori e qualità per vivere in modo responsabile la vita, lavorare con professionalità, in armonia con il territorio, con il pianeta e tutti gli esseri viventi.***

#### **MISSION**

*L'Istituto si prefigge di promuovere il pieno sviluppo della persona umana, formando alunni con competenze tali da agire nel mondo come abili, seri e responsabili professionisti e cittadini.*



*L'Istituto si pone di accogliere, educare, formare e orientare tra esperienza e innovazione l'alunno e l'intera comunità scolastica. Le azioni saranno svolte in modo costante, prediligendo una crescita armoniosa fatta anche di regole che permettano di esprimere tra le varie qualità del tecnico dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia, un comportamento rispondente alla professione, fatto di garbo, gentilezza, predisposizione all'ascolto e al servizio senza dimenticare l'ordine, il decoro della propria persona; dettato anche dal modo di indossare la divisa, quale segno di appartenenza all'istituto.*

*Nello specifico le azioni saranno rivolte a:*

- valorizzare le eccellenze, supportare le difficoltà, limitare la dispersione, favorire l'integrazione scolastica anche attraverso la predisposizione del PDI (Progetto Formativo Individuale);*
- incentivare la ricerca-azione e la didattica per progetti (attività laboratoriali);*
- fare rete con il territorio in un'ottica di collaborazione e di appartenenza, di opportunità per orientare nel mondo del lavoro (PCTO);*
- collaborare con le Università sia per implementare l'O.F., sia per orientare nella scelta del successivo percorso di studio.*

*Il "Sonzogni", oltre a fornire all'esterno una serie di servizi, altrimenti difficili da reperire o molto meno vantaggiosi economicamente, può divenire il perno di un meccanismo virtuoso, che coinvolga sia le istituzioni pubbliche che l'iniziativa privata, in grado di incidere profondamente nel settore dell'occupazione alberghiera.*

## **PRIORITÀ E TRAGUARDI**

### **Risultati Scolastici**

**Priorità**

Favorire l'adozione di diversificate metodologie di insegnamento finalizzate ad una personalizzazione della didattica.

**Traguardi**

Diminuire la percentuale di studenti non ammessi alle classi successive di due punti.

**Priorità**





Riduzione dell'abbandono scolastico attraverso la costante azione di prevenzione e contrasto anche in relazione ad ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico.

**Traguardi**

Diminuzione delle bocciature e contrasto alla dispersione scolastica. Aumento degli alunni positivamente riorientati.

**Priorità**

Miglioramento della percentuale di ammessi alla classe successiva attraverso lo sviluppo delle competenze cognitive e professionali e il rispetto delle regole e miglioramento della relazione interpersonale.

**Traguardi**

Diminuzione del numero di sanzioni disciplinari e miglioramento dei voti di condotta.

**Priorità**

Superamento dell'approccio individualistico alla valutazione e correlato superamento del dominio disciplinare. Correzione della disparità valutativa tra le classi. Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni.

**Traguardi**

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

**Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali**

**Priorità**

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

**Traguardi**

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

**Priorità**

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



**Traguardi**

Standardizzazione delle procedure valutative.

**Priorità**

Conoscenza di dispositivi di didattica laboratoriale e metodologia attiva; prassi didattica volta alla personalizzazione.

**Traguardi**

Uso diffuso di dispositivi di didattica laboratoriale e metodologia attiva; uso di prassi didattica INVALSI.

**Competenze Chiave Europee**

**Priorità**

Adottare un sistema di regolamenti interni atto a favorire lo sviluppo di relazioni positive tra tutte le componenti della scuola

**Traguardi**

Diminuire del 10% il n° di sanzioni disciplinari per gli alunni e aumentare del 10% il n° degli alunni che hanno almeno 9 come voto finale di condotta

**Priorità**

Formazione docente sulla didattica laboratoriale, sulla personalizzazione degli apprendimenti e sulla trasversalità delle tematiche di Educazione Civica. Adesione di tutti i dipartimenti ai diversi progetti individuati per l'acquisizione di competenze di Educazione Civica.

**Traguardi**

Diffusione della cultura della valutazione secondo standard di livello certificabile in un processo di adeguamento in relazione alle competenze chiave.

**Priorità**

Animazione culturale della Scuola in chiave inclusiva, educativa-formativa e orientativa attraverso compiti collaborativi di adesione, sviluppo di attività curricolari e non, di educazione all'etica della cittadinanza globale, con particolare attenzione ad un nuovo rapporto con il cibo, la natura e il patrimonio culturale.

**Traguardi**

Diffusione delle prassi metodologiche più consone all'apprendimento di competenze per la formazione del futuro cittadino responsabile ed operatore e tecnico dell'ospitalità alberghiera ed enogastronomica.

## Risultati A Distanza

### **Priorità**

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

### **Traguardi**

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

## OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)

### **ASPETTI GENERALI**

I risultati di apprendimento sono di seguito specificati in termini di competenze:

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 menu 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

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.

#### **OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA**

- 1 ) 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
- 2 ) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3 ) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della



consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

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

5 ) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

6 ) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

7 ) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

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

9 ) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

10 ) 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

11 ) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione



12 ) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

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

14 ) 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

15 ) definizione di un sistema di orientamento

## PIANO DI MIGLIORAMENTO

### ❖ EDUCAZIONE CIVICA

#### Descrizione Percorso

Bisogna ripensare l'agire dell'uomo, partendo dai ragazzi per acquisire stili di vita rispettosi dell'ambiente e giungere così ad un nuovo rapporto con se stessi, con gli altri, con la natura, con le cose, con la mondialità. Siamo convinti che occorra promuovere e consolidare una strategia culturale basata non più sull'educazione ambientale o alla cittadinanza ridotta a semplice studio dell'ambiente naturale o alla conoscenza di leggi intese come codici solo da rispettare, ma indurre all'utilizzo dell'etica, in modo che possano dialogare i diversi soggetti, attori del territorio portatori di potenzialità educative in base alle proprie specificità, ruoli, competenze... avendo come meta finale la formazione di cittadini attivi e responsabili. Come non affrontare, dunque, il tema dell'abitare le nostre città alla luce di una cittadinanza rinnovata che sappia accogliere l'altro e dare risposte ambientali concrete. Il tema dell'inclusione diventa così uno degli obiettivi prioritari che vogliamo perseguire. Ci riferiamo a quell'inclusione che fa dell'altro una risorsa così come lo è la custodia del pianeta e la giusta predisposizione degli ambienti di crescita e di vita; stabilire così quelle conoscenze e abilità di pari opportunità spendibili per un vero raggiungimento di competenze e sviluppo di talenti, che ciascuno possiede. E tutte le attività avranno come traguardo finale il ripensare il rapporto con le regole, che permettano di stare bene con sé stessi, con gli altri e di rispettare e dare valore alle

cose (dai semplici oggetti alle strutture pubbliche).

**"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"**

**"OBIETTIVI DI PROCESSO" INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI  
CON LE FAMIGLIE**

**"Obiettivo:"** Acquisire uno stile di vita responsabile in relazione ai talenti di ciascuno.

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Adottare un sistema di regolamenti interni atto a favorire lo sviluppo di relazioni positive tra tutte le componenti della scuola

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: GIOVANI SPIRITI**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/06/2020	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
	Genitori	Genitori
		Consulenti esterni

**Responsabile**

Giovani Spiriti è un progetto di prevenzione primaria (universale) di durata biennale all'uso di sostanze legali e illegali rivolto ad adolescenti del primo e secondo anno della scuola secondaria di secondo grado. Nel primo anno propone di lavorare sulla tematica "Uso di sostanze e guida dei veicoli" mentre nel secondo sul tema "Dipendenze da gioco d'azzardo, social network e smartphone".

E' un programma promosso dal dipartimento di prevenzione dell'ATS di Bergamo, in



sinergia con il dipartimento dipendenze dell'ASST Papa Giovanni XXIII, i SerT delle 3 ASST della provincia di Bergamo e dall'Ufficio Scolastico Territoriale. Collaborano la compagnia teatrale La Pulce, l'associazione Genitori Atena, l'assessorato alle politiche giovanili del Comune di Bergamo.

1. si rivolge a ragazze e ragazzi nel pieno del loro passaggio generazionale, fase ricca di potenzialità e di rischi
2. coinvolge i diversi attori della vita scolastica: studenti, insegnanti e genitori
3. utilizza riferimenti teorici e metodologie di lavoro coerenti con le linee guida e le buone prassi per una prevenzione efficace.

Dall'analisi dello studio di valutazione ed efficacia *Giovani Spiriti* 2014/15 e dallo studio retrospettivo di coorte 2013/14 emerge che i comportamenti degli studenti che hanno partecipato al concorso, evidenziano differenze significative tra il gruppo sperimentale e quelli di controllo e in particolare i comportamenti di binge drinking e di consumo di cannabinoidi diminuiscono nel gruppo sperimentale. E' evidente come il progetto riesca ad incidere sul potenziamento delle assertività e sulla vulnerabilità relativa alla guida migliorando il credo normativo.

*"Giovani Spiriti" si pone in continuità con il progetto proposto negli anni scorsi dall'ATS di Bergamo traendo spunto dall'omonimo spettacolo teatrale della Compagnia "La Pulce", sul tema dell'abuso dell'alcol, presentato alle scuole di tutta Italia.*

#### **Risultati Attesi**

Fruizione di un modello di riferimento, sperimentalmente costruito e validato, quale nucleo di buona prassi per una efficace organizzazione delle attività preventive nella scuola che prevedano il coinvolgimento attivo dei giovani e la loro valorizzazione come risorsa;

Acquisizione da parte dei docenti e dei discenti della consapevolezza dell'azione di prevenzione come principale strumento di lotta alle dipendenze.

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: SORELLA TERRA**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/05/2019	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
		Consulenti esterni
		CENTRO DI ETICA AMBIENTALE - LOMBARDIA BERGAMO

**Responsabile**

La nostra scuola aderisce e collabora con il soggetto proponente: Centro di Etica Ambientale. Centro che ha come soci fondatori la Diocesi di Bergamo, il Comune e la Provincia di Bergamo. Tra i diversi soci: Comuni, Enti istituzionali, Università degli Studi di Bergamo. Collaboratori e promotori dell'iniziativa l'UST di Bergamo.

**Risultati Attesi**

Saper riconoscere gli impatti ambientali connessi al contesto urbanizzato e le possibili soluzioni, le relazioni ed i legami esistenti tra un sistema urbano ed il territorio circostante e di montagna.

Comprendere il valore delle proprie scelte quotidiane in riferimento alle ripercussioni che esse determinano sull'ambiente.

Cogliere le trasformazioni paesistiche, urbanistiche, culturali e sociali avvenute nei secoli.

Sviluppare la capacità di comprendere le implicazioni sociali, produttive, economiche ed ambientali delle innovazioni tecniche e scientifiche applicate ai contesti che saranno analizzati.

## ❖ PERSONALIZZAZIONE E INCLUSIONE

### Descrizione Percorso

L'IPSEOA "A.Sonzogni" collabora con gli istituti comprensivi del territorio per favorire l'attività di orientamento degli studenti, con progetti mirati per gli allievi con BES, e per fornire loro la possibilità di scegliere la scuola superiore in modo consapevole e informato.

In occasione della formazione delle classi, la commissione analizza le domande di iscrizione e cerca di individuare eventuali bisogni specifici degli studenti. Successivamente le funzioni strumentali e i coordinatori di classe visionano i fascicoli degli studenti per reperire informazioni utili a costruire un percorso adeguato ai bisogni degli alunni.

Nel corso della prima settimana di lezione viene organizzata l'attività di accoglienza, con modalità di svolgimento specifiche per ogni classe.

Nell'Istituto sono presenti la funzione strumentale per la prevenzione del disagio e quella relativa alla disabilità. Entrambe operano in modo sinergico, supportando la segreteria didattica nella gestione della documentazione e fornendo ai colleghi tutte le informazioni utili e la consulenza necessaria per la redazione di PEI e PDP.

Entro il 30 novembre ogni Consiglio di classe predispone PEI e PDP, condividendoli con le famiglie degli studenti.

La commissione prevenzione disagio, attraverso questionari somministrati ad alunni e famiglie, valuta l'efficacia dell'azione didattica rivolta agli studenti con BES. Attraverso l'istituzione di uno sportello di consulenza per gli alunni con DSA/BES, i membri della commissione cercano di intercettare i bisogni degli allievi e di supportarli nel loro percorso scolastico.

Oltre ai corsi di recupero estivi, la scuola offre agli studenti corsi e progetti finalizzati ad aiutare gli alunni nello studio delle diverse discipline: i corsi di alfabetizzazione per gli allievi non italofofoni, il progetto "Pit-stop", le settimane di pausa didattica. Quest'ultima è pensata anche per offrire spazi di



approfondimento a quegli studenti che hanno un ottimo rendimento scolastico.

Per venire incontro agli studenti che vivono situazioni di difficoltà e disagio, la scuola attiva, in collaborazione con l'ASST di Bergamo, uno sportello di ascolto psicologico gestito da una psicologa.

**"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"**

**"OBIETTIVI DI PROCESSO" INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE**

"Obiettivo:" Favorire l'inclusione nella scuola di tutti gli studenti, con disabilità, DSA, BES e valorizzare i ragazzi che rappresentano l'eccellenza.

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Favorire l'adozione di diversificate metodologie di insegnamento finalizzate ad una personalizzazione della didattica.

» **"Priorità" [Competenze chiave europee]**

Adottare un sistema di regolamenti interni atto a favorire lo sviluppo di relazioni positive tra tutte le componenti della scuola

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: PROGETTO ACCOGLIENZA**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/06/2022	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
	Genitori	

**Responsabile**

Realizzare un progetto di accoglienza è ormai diventato necessario non solo per

favorire il passaggio dei ragazzi dalla scuola secondaria di primo grado a quella di secondo grado, considerando che frequentemente il cambiamento di ordine di scuola comporta un brusco distacco da abitudini di vita e relazioni radicate nel vissuto dei ragazzi, ma anche per riprendere il cammino "scolastico" con gli alunni delle classi successive per "ri-condividere" regole, intenti e progetti in continuità con quanto realizzato negli anni precedenti. L'accoglienza si inserisce quindi a pieno titolo nell'ambito della più ampia necessità di aiutare in tutti i modi gli alunni a prevenire l'insuccesso, a "star bene" a scuola ed evitare un eventuale dispersione e successivo abbandono scolastico. Vuole essere anche un'occasione per maturare una maggiore consapevolezza delle scelte professionali. Il progetto accoglienza viene elaborato da una specifica commissione e gestito direttamente dai Consigli di Classe.

### Risultati Attesi

Ogni anno si propone un progetto di attività di accoglienza per tutti gli alunni e tutta la comunità scolastica, che si colloca all'interno del percorso di orientamento/riorientamento di istituto.

Gli obiettivi considerati sono principalmente:

- conoscenza persone e ambienti, sviluppo capacità di relazione, socializzazione, analisi delle motivazioni e delle aspettative, prima raccolta dati (anagrafica, motivazionale, relazionale, livello di alfabetizzazione);
- approfondimento della vita della scuola: presa di coscienza dei concetti di diritto-dovere; regole e regolamenti; condivisione e stesura del contratto formativo; sviluppo della capacità di organizzazione del proprio tempo, delle fasi di lavoro, pianificazione, sviluppo delle capacità di ascolto e strategie di lettura; acquisizione di un efficace metodo di studio.

### ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: SPORTELLO DSA-BES

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/08/2020	Docenti	Docenti
	Studenti	ATA

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
	Genitori	Studenti
		Genitori

### Responsabile

L'idea progettuale proposta dal docente funzione strumentale per il contrasto al disagio e realizzata con l'aiuto della Commissione disagio prevede le seguenti attività:

Somministrazione di questionari e confronto diretto con alunni, docenti e genitori.

Creazione di uno sportello di consulenza pedagogica a cui genitori e studenti potranno accedere attraverso un sistema di prenotazione.

Realizzazione di momenti assembleari di discussione e di confronto tra docenti, studenti e famiglie sul tema DSA/BES.

Creazione di un archivio apposito che contenga tutta la documentazione in formato elettronico degli studenti con DSA/BES.

### Risultati Attesi

I risultati attesi sono i seguenti:

- Monitorare l'efficacia dei progetti didattici predisposti dai diversi CdC per gli studenti con DSA/BES
- Raccogliere le indicazioni degli insegnanti, degli studenti e dei genitori rispetto a difficoltà e problemi riscontrati nell'attuazione delle misure previste all'interno dei diversi PDP
- Fornire consulenza agli studenti e alle famiglie rispetto alla normativa e all'azione didattica rivolta agli studenti con DSA/BES
- Individuare, attraverso il confronto con alunni, docenti e famiglie, metodologie e strumenti efficaci atti a garantire il successo scolastico degli studenti
- Creare un archivio, sia cartaceo che elettronico, delle diagnosi e dei PDP relativi agli studenti con DSA/BES

- Effettuare rilevazioni utili alla stesura del PAI
- Riscrivere, alla luce delle analisi e dei dati rilevati, il protocollo di accoglienza di Istituto per DSA/BES
- Realizzare una raccolta di buone prassi

---

## ❖ LOTTA ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA

### Descrizione Percorso

La **dispersione scolastica**, intesa come "insieme di processi che, determinando rallentamenti, ritardi o altre interruzioni più o meno prolungate del percorso scolastico, possono portare all'abbandono scolastico" è un fenomeno che interessa parte della popolazione scolastica dell'istituto e, in generale, del bacino di utenza della scuola.

Nella considerazione che l'abbandono scolastico sia uno dei fattori che concorrono a determinare l'esclusione sociale, in quanto coloro che abbandonano prematuramente la scuola rischiano maggiormente la disoccupazione, con conseguente aumento dei costi socioeconomici a livello individuale e collettivo, si sono progettate azioni di contrasto al fenomeno che risulta essere complesso e le cui cause possono essere tanto interne al soggetto o esterne, riconducibile all'ambiente sociale, culturale, familiare e/o economico.

Le azioni progettate dalla scuola si incentrano sulla promozione dello stato di benessere degli studenti inteso come elemento imprescindibile del curriculum scolastico per il successo formativo degli alunni, per la piena realizzazione del diritto allo studio e per prevenire e contrastare la dispersione. Gli obiettivi perseguiti sono quelli di favorire la motivazione allo studio, prevenire le forme di bullismo e cyberbullismo e educare al sentimento e all'affettività. Non ultima è la considerazione della necessità di diversificare l'offerta formativa proprio per intercettare i cosiddetti "dispersi" favorendone il rientro nel sistema scolastico, anche in una prospettiva di lifelong learning.



**"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"**
**"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO**

"Obiettivo:" Riduzione dell'abbandono scolastico grazie a strategie di lotta alla dispersione

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**
**» "Priorità" [Risultati scolastici]**

Riduzione dell'abbandono scolastico attraverso la costante azione di prevenzione e contrasto anche in relazione ad ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico.

**» "Priorità" [Risultati scolastici]**

Miglioramento della percentuale di ammessi alla classe successiva attraverso lo sviluppo delle competenze cognitive e professionali e il rispetto delle regole e miglioramento della relazione interpersonale.

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: PROGETTAZIONE DIDATTICA - METODOLOGICA PER IL CORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI II LIVELLO - EX SERALE**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/08/2022	Studenti	Docenti
	Soggetti interessati a riprendere il corso degli studi	CPIA

**Responsabile**

La attività verrà realizzata dalla Commissione serale e dai singoli Consigli di Classe e si articolerà nelle seguenti azioni:

- individuazione di azioni formative di continuità e di orientamento che,

nell'ambito degli strumenti propri dell'autonomia didattico-organizzativa, forniscano il processo di acquisizione di competenze disciplinari e trasversali comuni ai diversi curricula;

- riprogettazione dei percorsi non solo sotto il profilo organizzativo, ma anche rispetto ai contenuti delle discipline modificandone sia l'approccio metodologico sia la scansione e il peso degli argomenti per privilegiare gli aspetti più tipicamente strumentali e trasversali (di tipo logico e comunicativo, di contesto, di astrazione, di rappresentazione ecc.);
- potenziamento dell'accoglienza e delle certificazioni delle competenze già acquisite dagli alunni, anche attraverso il ricorso a materiali appositamente prodotti (progetti di accoglienza, test di ingresso, schede diagnostiche, griglie di osservazione, ecc.) e ad una mirata attività di coinvolgimento dei docenti;
- organizzazione di una didattica per UDA (unità di apprendimento) che, consentendo il massimo grado di elasticità all'insegnamento, permetta l'adattabilità del percorso alle differenti esigenze dell'utenza;
- attivazione e percorsi formativi individualizzati per la promozione delle eccellenze, al fine di valorizzare ed incrementare le capacità degli studenti con un alto livello di apprendimento.
- costruzione di un "Patto formativo individuale" per ogni studente, cioè di un documento in cui sono raccolte le conoscenze, le capacità e le competenze formali, non formali ed informali e dove viene quantificato il monte ore che deve essere svolto.

#### **Risultati Attesi**

L'ampliamento e la diversificazione dell'offerta formativa realizzata con l'attivazione di un percorso di II livello si propone il raggiungimento dei seguenti risultati :

ridurre la dispersione scolastica;

elevare i livelli di istruzione e di alfabetizzazione culturale di ciascun

allievo attraverso la personalizzazione e la flessibilità dei percorsi formativi;

innalzare i livelli di apprendimento nell'area delle competenze chiave, in accordo con quanto previsto dalla riforma dell'Istruzione Professionale ;

garantire l'acquisizione dei saperi e delle competenze per il pieno sviluppo della persona, per l'esercizio dei diritti di cittadinanza e per il diritto alla formazione;

consentire scelte adeguate alle proprie aspettative e capacità, garantendo il valore aggiunto degli interventi e la loro ricaduta effettiva sul curriculum;

- perseguire il successo scolastico, con il conseguimento di un diploma;

favorire nuovi modelli di insegnamento capaci di collocare lo studente al centro del suo processo di apprendimento e di orientarlo dal punto di vista personale e formativo;

favorire la capacità di relazionarsi all'interno di culture e origini diverse con un reale approccio inclusivo.

## PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

### SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

Le principali caratteristiche innovative dell'Istituto, in linea con i principi ispiratori della riforma degli Istituti Professionali (D. Lgs. 61/2017), sono rappresentate dalla scelta di favorire pratiche didattiche innovative finalizzate all'acquisizione di competenze e dalla progressiva introduzione di infrastrutture digitali e tecnologiche per una didattica laboratoriale.

## ❖ AREE DI INNOVAZIONE

### PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

La riforma degli Istituti Professionali prevede l'adozione di una didattica per competenze, che si basa su metodi di apprendimento attivo, finalizzato alla realizzazione di compiti/attività/prodotti concreti e quindi più facilmente valutabili in un'ottica di certificazione delle competenze.

A tal fine la nostra scuola ha attivato percorsi di formazione rivolti ad un gruppo di lavoro costituito da docenti delle classi prime e finalizzato alla progettazione di Unità di Apprendimento (Uda) a carattere multidisciplinare per il primo biennio, con lo scopo di realizzare attività idonee a favorire lo sviluppo di specifiche competenze obiettivo, oggetto di valutazione e certificazione, utilizzando una didattica laboratoriale e modalità di lavoro per gruppi. In prospettiva la didattica per competenze si estenderà a tutte le classi dell'istituto.

### SPAZI E INFRASTRUTTURE

Al fine di sviluppare le competenze digitali delle studentesse e 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, la scuola è impegnata nello sviluppo di una infrastruttura tecnologica per realizzare una didattica innovativa laboratoriale in tutte le discipline.

Per questo è fondamentale rendere disponibili reti (collegamenti wifi con access point) e strumenti informatici hardware e software ( es. G-suite for education, registro elettronico) nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Nella succursale di Bergamo tutte le classi sono dotate di LIM e, con la finalità di introdurre i BYOD nella pratica didattica quotidiana, le studentesse e gli studenti hanno accesso controllato al wi-fi della scuola. La stessa struttura sarà di prossima realizzazione nella sede centrale di Nembro,



dove già quasi tutte le aule sono dotate di LIM. La scuola progetta inoltre un piano di digitalizzazione della succursale "Oratorio" sita in via Vittoria 12 a Nembro, che prevede l'utilizzo di strumentazione portatile visto l'uso promiscuo delle aule.

Le azioni innovative sono accompagnate da percorsi di formazione e sviluppo professionale per i docenti concertati con il contributo dell'animatore digitale.

L'Istituto prevede di realizzare, per l'a.s. 2020/2021, nella sede centrale un gabinetto scientifico- laboratorio di microbiologia, completo di dotazione scientifica e digitale, per eseguire esercitazioni relative alla programmazione di scienze integrate e per l'analisi degli alimenti (in particolare latte, vino, farine, olio, conserve) e per analisi microbiologiche con isolamento di microrganismi su terreni di coltura..

# L'OFFERTA FORMATIVA

## TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

### SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**ISTITUTO/PLESSI****CODICE SCUOLA**

"ALFREDO SONZOGNI"

BGRH020009

ALFREDO SONZOGNI

BGRH02001A

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

BGRH02050P

#### A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

##### Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

di indirizzo

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

## **B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**

### **Competenze comuni:**

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.



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

### **Competenze specifiche:**

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
  - promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
  - sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- 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.

### **C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

#### **Competenze comuni:**

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**Competenze specifiche:**

di indirizzo

- 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

**D. PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE****Competenze comuni:**

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini

dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

di indirizzo

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

## Approfondimento

### SCELTE PEDAGOGICHE E METODOLOGICHE

L'azione educativa, formativa, orientativa e professionalizzante del nostro istituto predilige l'incontro, la condivisione e la cooperazione con il territorio attraverso una "progettazione integrata" per la crescita dell'alunno e dell'intera comunità alla consapevolezza e alla responsabilità come cittadini.

Si intende perciò adottare il *project method* non come aggiunta alle diverse metodologie, ma con quella cognizione che il "progetto" <<non sta accanto al piano di studio ma "dentro", proprio in un'ottica educativa che fa vedere i diversi aspetti che caratterizzano l'apprendimento di ciascuno>>.

Il docente, allora pone agli alunni "problemi reali" e chiede di risolverli con opportune ricerche, percorsi; il docente si sveste del ruolo strettamente disciplinare per acquisire mansioni più socratiche di consigliere e coordinatore del lavoro.

Attraverso tale metodologia curricolare e di apertura al territorio si vuole incentivare la ricerca pedagogica, la riflessione educativa e i processi formativi individuali in una rete di connessioni trasversali tra tutti gli stakeholders. In maniera più articolata ciò conduce alla predisposizione e all'espletamento di:

- materiali e supporti per la progettazione e la programmazione;
- nodi formativi per l'organizzazione metaculturale dei progetti didattici e formativi;
- progetti e indicazioni operative ordinati per assi culturali e o aree tematiche disciplinari privilegiando la pluridisciplinarietà;
- aggiornamento e consulenza professionale delle diverse figure coinvolte.

Procedere in questo modo significa allora, considerare l'operare scolastico un laboratorio di studi e progettazione di servizi educativi interdisciplinari per l'aggiornamento e la formazione permanente di quanti operano nella didattica, nella pedagogia e che investono nella professionalizzazione turistica ed enogastronomica, così come più in generale significa entrare in modo responsabile nelle attività di promozione sociale.



## INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

### Approfondimento

#### COMPETENZE ARTICOLATE IN AMBITI DISCIPLINARI

#### AMBITO LINGUISTICO-LETTERARIO

##### **I biennio**

Acquisizione di una competenza comunicativa (scritta e orale) che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto.

Formazione umana, sociale e culturale mediante il contatto con altre realtà, in una educazione interculturale che porti a ridefinire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé.

##### **II biennio**

Ampliamento della riflessione sulla propria lingua e sul proprio patrimonio culturale, attraverso l'analisi comparativa con altre lingue e culture.

Capacità di usare in modo adeguato la propria lingua e quella straniera in contesti professionali.

##### **V anno**

Conseguimento di un'autonomia operativa che consenta il raggiungimento di livelli di competenza linguistica in linea con gli standard professionali previsti dal Quadro Comune Europeo.

Consolidamento di un'educazione linguistico-culturale considerata come il filo conduttore trasversale a tutto il curriculum scolastico e risultante dal rapporto tra lingua italiana e lingua straniera.

Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

### AMBITO STORICO-SOCIALE

#### **I biennio**

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

#### **Il biennio e V anno**

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

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

Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

### AMBITO MATEMATICO E SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

La competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare calcolo, misure, operazioni di base per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.

La competenza in campo scientifico si riferisce alla capacità e alla disponibilità ad usare le conoscenze e le metodologie possedute per spiegare il mondo che ci circonda, sapendo identificare le problematiche e traendo le conclusioni che siano



basate su fatti comprovati.

#### AMBITO PROFESSIONALE

Indirizzo Enogastronomia e opzione produzioni dolciarie artigianali e industriali

- § Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- § Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- § Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- § Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- § Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- § Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nello specifico, per l'opzione produzioni dolciarie artigianali e industriali:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

Indirizzo Servizi di sala e di vendita

- § Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- § Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- § Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

#### Indirizzo Accoglienza turistica

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

## CURRICOLO DI ISTITUTO

### **NOME SCUOLA**

"ALFREDO SONZOGNI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

### **SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

#### **❖ CURRICOLO DI SCUOLA**

Il curriculum è esplicitazione dell'identità professionale del nostro istituto, che attraverso l'offerta formativa, servendosi di adeguate metodologia ed organizzazione permetterà all'alunno (PECuP) una crescita educativa, culturale e professionale. Il nostro curriculum

non si esaurisce in una elencazione di nuclei fondanti e competenze disciplinari o di assi culturali interagenti, ma esprime finalità comuni e individua competenze sia in orizzontale, sia in verticale da essere così declinate. Finalità • Contribuire alla crescita complessiva e alla valorizzazione dell'alunno come "persona umana" • Determinare l'acquisizione delle competenze di base e delle competenze lavorative • Formare alla cittadinanza attiva e responsabile nella società della conoscenza e della complessità • Preparare alla professione in una dimensione etica, deontologica e relazionale con tutti i soggetti e gli esseri viventi coinvolti • Indurre alla consapevolezza dell'importanza in campo lavorativo del contributo cooperativo e della responsabilità di ciascuno alla salvaguardia e alla qualità del lavoro, come causa determinante del risultato del processo produttivo, della crescita economica globale e della giustizia sociale determinata. • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni storici, artistici e ambientali, anche come opportunità imprenditoriale • Attivare proficue collaborazioni con la comunità territoriale • Considerare la scuola come un laboratorio aperto in cui vige l'innovazione didattica per perseguire gli obiettivi prefissati • Innovare i Modelli Formativi ed Organizzativi Ancoraggio normativo prioritario. DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione [...]) Si allegano i quadri orari per l'a.s. 2020/2021 delle classi dalla 1<sup>a</sup> alla 5<sup>a</sup> (nella loro consultazione occorre tenere presente che le classi 1<sup>a</sup>2<sup>a</sup>3 hanno quadri orari previsti dalla Riforma dell'Istruzione Professionale del 2017, mentre i quadri orari delle classi 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> fanno riferimento al vecchio ordinamento - La riforma andrà a regime per tutte le classi nell'a.s. 2022/2023)

**ALLEGATO:**

QUADRI ORARIO IPSEOA SONZOGNI A.S 2020\_2021 COMPLETI.PDF

**❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO****Curricolo verticale**

La richiesta sempre crescente di miglioramento della qualità dei servizi costituisce il focus sul quale vanno incardinati gli obiettivi dei nuovi professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. I fabbisogni formativi degli studenti e le esigenze del mondo del lavoro hanno suggerito il mantenimento di tre indirizzi cardine (enogastronomia, servizi di sala e di vendita, accoglienza turistica), che rispondono alle specifiche esigenze del territorio. Le tre aree si avvalgono in particolare di attività

laboratoriali: per accoglienza turistica le lezioni si svolgono generalmente nel laboratorio di informatica; per le altre due discipline, tre ore alla settimana si effettuano contemporaneamente nei laboratori di cucina e sala, dividendo quindi la classe in due squadre. Alla fine del primo biennio ciascuno studente sceglie il proprio indirizzo e inizia a costruire la sua formazione attraverso un percorso che lascia sempre più spazio alle discipline di area tecnico-professionale. Funzionale al raccordo scuola-mondo del lavoro è pure la metodologia dell'Alternanza Scuola-Lavoro per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio. Il percorso di studi proposto: □ persegue una centralità strategica delle materie tecnico-pratiche, che presentano una forte integrazione con le discipline dell'area comune e di indirizzo; □ si colloca nella filiera economica e produttiva del turismo; □ coniuga la valorizzazione e la fruizione del patrimonio paesaggistico, culturale, artigianale, enogastronomico con l'utilizzazione dei servizi, la loro organizzazione e commercializzazione. Per le articolazioni di enogastronomia e sala e vendita i profili professionali privilegiano determinate competenze comuni legate all'utilizzo di: □ tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; □ tecniche di comunicazione anche in lingua straniera; □ strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali; □ normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; □ tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Nello specifico l'articolazione di enogastronomia si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per: □ la preparazione di piatti caldi e freddi; □ l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro e efficienza nell'impiego delle risorse; □ calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù; □ valorizzazione e promozione della tipicità del territorio; □ strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente. L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il diplomato: □ potrà intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; □ avrà competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. Nello specifico l'articolazione di sala e vendita si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per: □ accoglienza clienti e cura

di tutte le fasi relative al servizio in ristorante; □ proposte abbinamenti cibo-vino; □ conoscenza e uso delle attrezzature del bar; □ organizzazione di feste, banchetti, buffet etc.; □ individuazione e comprensione delle esigenze del cliente; □ strategie per il controllo di vari tipi di bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale anche predisponendo liste coerenti con le esigenze e le necessità dietologiche del cliente. Per l'articolazione di accoglienza turistica il profilo professionale privilegia le competenze legate all'utilizzo di: □ gestione delle prenotazioni (booking and planning); □ strategie di adeguamento dei prezzi al mercato (yielding and revenue); □ tecniche organizzative per la gestione delle strutture turistico-alberghiere; □ strategie di comunicazione e vendita anche telematica nel rispetto dell'etica professionale, della sicurezza e della privacy; □ tecniche di amministrazione e di elaborazione dati; □ strategie per l'assistenza alla clientela (accoglienza, servizio posta - chiavi - centralino - informazioni e commissioni, indicazioni e proposte legate alla conoscenza e alla promozione del territorio).

### **Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali**

La proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali è l'insieme dei Progetti presentati e a cui si rimanda per l'individuazione di: competenze specifiche, contenuti, attinenza con le programmazioni (di area, disciplinari, ecc.) e con le competenze trasversali in chiave europea e di cittadinanza e, senza trascurare gli aspetti metodologici e quanto concorre all'arricchimento dell'O.F.

### **Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza**

Bisogna ripensare l'agire dell'uomo, partendo dai ragazzi per acquisire stili di vita rispettosi dell'ambiente e giungere così ad un nuovo rapporto... • con sé stessi: IMPARARE AD IMPARARE [organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro]; PROGETTARE (elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti). • con gli altri COMUNICARE [comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali). - rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni,



ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti]; **COLLABORARE E PARTECIPARE** (interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri). • con la natura, con il cibo, con il patrimonio culturale (identità, arte, paesaggio), le cose, con la mondialità **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE** (sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità); **RISOLVERE PROBLEMI** (affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline); **ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE** (acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni). Infine risulta caratterizzante e fondamentale approfondire temi legati alla gastronomia (cibo) e al patrimonio del territorio (testimonianze artistiche, percorsi naturalistici, ecc.) in una visione di responsabilità ambientale e prassi sostenibili. Fare acquisire così agli alunni: • consapevolezza della valenza del cibo nell'ambito della questione ambientale, e delle dinamiche socio-politiche nel rapporto Nord-Sud del mondo; • conoscenza del territorio e del suo sistema agro alimentare, delle tradizioni culinarie locali e di altre culture; • capacità critica sui fenomeni che determinano ingiustizia sociale e in cui sono negati i diritti; • abilità progettuali nella formulazione di proposte, soluzioni a quanto affrontato intrise di etica e sostenibilità.

---

## Approfondimento

Nell'ottica della riforma del 2017, il curriculum dell'istruzione professionale si fonda sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi, sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, su una cultura del lavoro che interagisce con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, a carattere scientifico, tecnologico ed economico.

La richiesta sempre crescente di miglioramento della qualità dei servizi costituisce il focus sul quale vanno incardinati gli obiettivi dei nuovi professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Ed è proprio per assolvere ai fabbisogni formativi degli studenti e alle esigenze del mondo del lavoro che l'Istituto intende mantenere i tre indirizzi cardine (enogastronomia, servizi di sala e di vendita, accoglienza turistica), che rispondono alle specifiche esigenze del territorio.

Le tre aree si avvalgono in particolare di attività laboratoriali: per accoglienza turistica le lezioni si svolgono generalmente nel laboratorio di informatica; per le altre due discipline, tre ore alla settimana si effettuano contemporaneamente nei laboratori di cucina e sala, dividendo quindi la classe in due squadre.

Alla fine del primo biennio ciascuno studente sceglie il proprio indirizzo e inizia a costruire la sua formazione attraverso un percorso che lascia sempre più spazio alle discipline di area di indirizzo.

Funzionale al raccordo scuola-mondo del lavoro è pure la metodologia dell'Alternanza Scuola-Lavoro per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio. Importante novità introdotta dalla riforma è quella della possibilità di favorire lo sviluppo di competenze professionali attraverso percorsi di Alternanza scuola-lavoro (es. project work) già dalla classe seconde.

Il percorso di studi proposto dalla scuola:

- persegue una centralità strategica delle materie di indirizzo, che presentano una forte integrazione con le discipline dell'area generale;
- si colloca nella filiera economica e produttiva del turismo;
- coniuga la valorizzazione e la fruizione del patrimonio paesaggistico, culturale,



artigianale, enogastronomico con l'utilizzazione dei servizi, la loro organizzazione e commercializzazione.

La riforma degli Istituti Professionali D. Lgs. n.61 del 13/04/2017 ha inoltre introdotto novità che l'Istituto sta recependo con la realizzazione di un curriculum "riformato" e caratterizzato da una didattica improntata alla personalizzazione, in cui le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali secondo un apprendimento organizzato per UDA.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

### ❖ **LA BUONA ALTERNANZA**

#### **Descrizione:**

L'alternanza scuola lavoro, ora denominata Percorsi per le Competenze Trasversali e l'orientamento (PCTO), risponde all'esigenza di consentire agli studenti di prendere contatto con una realtà produttiva, sociale, culturale in rapida trasformazione, di esplorare vocazioni, opportunità e di modificare il tradizionale rapporto tra il conoscere, il fare e lo sperimentare. Il progetto PCTO "La Buona Alternanza" prevede un percorso curricolare, suddiviso in 3 annualità durante il quale vengono implementate le competenze trasversali e per l'orientamento ed ha come finalità quella di fornire agli alunni l'acquisizione e certificazione di competenze relative all'indirizzo professionale scelto, calando lo studente in una realtà lavorativa multiculturale, in un contesto formativo interdisciplinare, sviluppando competenze di cittadinanza, multilinguistiche, legate ad uno spirito imprenditoriale.

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

**DURATA PROGETTO**

Annuale

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

La struttura del progetto di PCTO è articolata per ogni singolo profilo professionale, suddiviso per 3 anni (dal 2° al 4° anno) in cui vengono evidenziate le singole competenze e le prestazioni attese. Al termine del periodo l'alunno verrà valutato sulla base degli obiettivi raggiunti sia dall'azienda che dal CdC. Sono inoltre possibili percorsi di "eccellenza" svolti al di fuori dei progetti generali delle classi e rivolte a singoli o gruppi di alunni che potrebbero svolgersi anche nei periodi di sospensione dell'attività didattica..

Al termine del percorso di studi all'alunno verrà rilasciata una certificazione finale con attestazione delle ore svolte e una valutazione conclusiva.

**❖ PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO ALL'ESTERO****Descrizione:**

Attraverso il progetto di alternanza scuola-lavoro all'estero, lo studente sviluppa competenze trasversali e interculturali coerenti con le competenze chiave previste dalla UE per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione, in particolare quelle relative a: □ spirito di iniziativa, autonomia e responsabilità □ uso di mezzi tecnologici innovativi □ efficacia comunicativa, anche utilizzando lingue diverse □ pensiero critico e creativo □ capacità organizzative, adattative, proattive, decisionali e di gestione di positive relazioni interpersonali □ capacità di relativizzare le proprie conoscenze, abitudini, valori □ capacità di riconoscere i modelli cognitivi, valoriali, linguistici e comportamentali che differenziano le culture e di adattarvisi, imparare a riflettere sulla propria identità culturale, a riconoscere nelle differenze culturali la motivazione per contribuire più attivamente al dialogo fra persone di diversa appartenenza, superando pregiudizi e stereotipi.

Attività lavorativa in aziende affini all'indirizzo di studio. Consolidamento e sviluppo delle quattro abilità linguistiche, attraverso l'applicazione pratica nel contesto lavorativo.

## MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante

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

## SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

## DURATA PROGETTO

Annuale

## MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

Verranno verificate le competenze acquisite relativamente alla comprensione e alla produzione orale.

Indicatore di efficacia sarà il feedback fornito dagli studenti in termini di apprendimento e di apprezzamento dell'esperienza.

## ❖ **APPRENDISTATO PER IL DIPLOMA DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### Descrizione:

L'apprendistato per il diploma di istruzione secondaria superiore offre ai giovani la possibilità di apprendere un mestiere e contemporaneamente di acquisire un titolo di studio: il diploma di istruzione secondaria superiore (maturità).

Possono essere assunti con questo tipo di apprendistato giovani che al momento dell'assunzione abbiano un'età compresa tra i 15 e i 24 anni di età.

La durata del contratto è correlata al titolo di studio da conseguire, sino ad un massimo di quattro anni.

L'apprendimento è in forma duale:

- una parte della formazione avviene sul posto di lavoro sotto la diretta responsabilità dell'azienda
- una parte viene svolta sotto la responsabilità di un centro di formazione professionale o di un istituto scolastico, e di norma viene svolta presso la struttura formativa.

Al termine della formazione l'apprendista deve sostenere l'esame relativo al percorso di studio scelto.

L'istituto scolastico realizza un percorso formativo personalizzato (PPI) con l'azienda che assume il giovane in modo da permettere all'apprendista l'acquisizione del titolo di studio che intende conseguire.

Il percorso si deve articolare con un max di 65% di tempo frequenza in azienda (per gli studenti del terzo, quarto e quinto anno) e il rimanente 35% a scuola. La scuola deve verificare che l'azienda possieda capacità strutturali (spazi), tecniche (dotazioni strumentali) e formative (tutor aziendali).

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Ente Privato (EPV)

#### **DURATA PROGETTO**

Quadriennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

La valutazione dei risultati di apprendimento dell'apprendista spetta all'istituzione scolastica sulla base anche degli elementi di valutazione espressi dal tutor aziendale durante i momenti di coordinamento con la scuola.

Gli esiti della valutazione sono comunicati all'apprendista e, in caso di minorenni, anche ai titolari della responsabilità genitoriale.

L'apprendista è seguito da un **docente tutor** (tutor scolastico) che lo accompagna nel percorso in aula ed affianca il **tutor aziendale** per le attività di valutazione delle competenze/abilità/conoscenze acquisite nell'ambito delle attività formative in azienda.

Per la parte di formazione in azienda la valutazione delle competenze acquisite spetta al tutor aziendale che condivide la proposta di valutazione con il tutor scolastico referente per l'apprendistato. Gli strumenti e le modalità di valutazione sono quelli utilizzati per i percorsi scolastici/formativi come "scheda di valutazione

personale" adattati al percorso dell'apprendista, a cui si aggiunge un "dossier individuale".

La scuola, avvalendosi anche della collaborazione del tutor aziendale, valuta gli apprendimenti conseguiti dall'apprendista e, in caso di valutazione finale positiva, ammette l'apprendista all'esame conclusivo. L'apprendista è ammesso all'esame in qualità di candidato interno e pertanto sono adottate le stesse modalità di ammissione e di svolgimento dell'esame previste per gli studenti frequentanti il corrispondente percorso a tempo pieno.

Per accedere alla valutazione finale il giovane deve aver frequentato almeno i tre quarti della formazione interna (in azienda) e i tre quarti della formazione esterna (presso l'istituzione formativa).

L'esame finale va sostenuto entro il termine di scadenza del contratto di apprendistato formativo e con la data del superamento dell'esame termina contestualmente anche il contratto di lavoro.

L'apprendista che supera l'esame finale consegue lo stesso titolo formale previsto a conclusione dei percorsi a tempo pieno.

## INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

### ❖ PIT STOP

Il progetto si prefigge approfondire la conoscenza del "fenomeno dispersione scolastica" individuandone le principali cause, monitorare la situazione e proporre strategie di intervento adeguate. Tali strategie non puntano solo ad attivare dei servizi ma a costruire una rete di servizi e risorse tra i diversi soggetti territoriali, al fine di attivare delle azioni sinergiche di contenimento della dispersione scolastica e di aumento dei processi di successo formativo.

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

In particolare il progetto intende: 1. supportare gli studenti del biennio della scuola secondaria di secondo grado nei processi di apprendimento, nell'acquisizione di un metodo di studio e nella gestione del "compito scolastico"; 2. sostenere gli alunni che manifestano segnali di malessere tali da far presumere un possibile abbandono; 3. offrire ai genitori dei ragazzi spazi e tempi per un confronto a livello individuale e/o di



gruppo; 4. condividere con la scuola metodi e prassi di intervento sul tema della prevenzione alla dispersione scolastica

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

Classi aperte parallele

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:** Informatica
- ❖ **Aule:** Aula generica

## Approfondimento

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

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

**DESTINATARI** Studenti del biennio delle scuole secondarie di secondo grado.

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

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

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

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

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

#### ATTIVITÀ/MODALITÀ DI LAVORO

Il servizio articola l'intervento attraverso le seguenti azioni:

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

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

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

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

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

#### ❖ **EDUCAZIONE ALLA LETTURA "LEGGERE PER VIVERE"**

Il progetto si prefigge di stimolare alla lettura e al piacere di condividere con altri i propri pensieri e le emozioni nate dal confronto con le pagine di un libro; di favorire la



riflessione personale e il confronto su problematiche relazionali, sociali e ambientali di diverso genere in base ai temi trattati nei testi proposti per la lettura. Le attività proposte sono le seguenti: Scelta da parte del docente di libri da consigliare agli alunni durante l'anno scolastico, a casa, nei momenti di potenziamento o come compito delle vacanze Scelta libera dell'alunno Raccordo culturale con la Biblioteca (e le attività promosse) di Nembro o altre della Valle Seriana Incontro con uno scrittore a scuola o in luogo pubblico, come iniziativa del docente, del dipartimento o in collaborazione con eventi sul territorio Lettura integrale individuale e/o collettiva, in classe, di uno o più libri dell'autore Conoscenza e riflessione sul contesto storico-letterario cui i testi fanno riferimento Approfondimento delle tematiche affrontate nei libri Analisi dei testi; individuazione degli elementi storici Conoscenza della biografia e bibliografia dell'autore Analisi dei testi; individuazione delle principali caratteristiche testuali Preparazione dell'incontro con l'autore

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Biblioteche:** Classica
- ❖ **Aule:** Teatro  
Aula generica  
STRUTTURE PUBBLICHE

❖ **PROGETTO QUOTIDIANO IN CLASSE**

Il Progetto prevede che, una sola volta alla settimana e per l'intero anno scolastico, nel giorno liberamente scelto da ciascun docente, più copie di tre diverse testate a confronto, in versione digitale o cartacea, per accendere l'attenzione dei giovani sui grandi fatti che accadono nel mondo, con l'ambizione di mostrare loro come tre diversi giornali presentino gli stessi fatti in maniera diversa, sviluppando così in loro quello spirito critico che li renderà uomini più liberi e cittadini più padroni di se stessi. Inoltre nell'era delle fake news e della post-verità, riuscire anche a sviluppare la capacità di distinguere le fonti affidabili da quelle che non lo sono, è diventata un'assoluta necessità, una lezione che la scuola può impartire anche attraverso questo progetto. Il progetto ha quindi l'obiettivo di aiutare i giovani di oggi a diventare, non solo i lettori critici di domani in grado di riconoscere l'informazione di qualità dal resto dell'informazione, ma soprattutto cittadini più partecipi alla vita democratica del nostro Paese e dotati di un sempre più forte spirito critico e senso civico.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

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

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Aule:** Aula generica

❖ **EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITA'**

I percorsi di educazione all'affettività sono dedicati agli studenti delle classi terze e si articolano in 3 incontri di due ore a cura delle operatrici del consultorio familiare di Albino e un incontro di una/due ore/e a cura dei docenti della scuola, da svolgersi nel corso del primo trimestre. I contenuti trattati riguardano i seguenti argomenti: • Il concetto di "sessualità" (aspetti culturali, psicologici ed emotivo-relazionali) e le sue funzioni (componenti relazionali, ludico-edonistiche e riproduttive). • I pregiudizi e le false credenze attorno al concetto di sessualità;. • I ruoli maschile e femminile (atteggiamenti, stereotipi...). • l'identità sessuale; • il tema della "prima volta" • l'orgasmo • l'anatomia e fisiologia degli apparati riproduttivi • la contraccezione e le malattie a trasmissione sessuale. La metodologia dell'intervento è: • esperienziale: attraverso attivazioni individuali e di gruppo cui seguono restituzioni da parte degli operatori di rielaborazione del materiale prodotto; • visiva (si utilizzano anche alcuni video di stimolo per i lavori di gruppo).

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Gli obiettivi che il corso si propone sono i seguenti: • fornire agli studenti un'immagine positiva della sessualità intesa come patrimonio individuale che può essere armoniosamente inserito nello sviluppo globale della persona: • offrire corrette informazioni scientifiche che permettano agli individui di operare delle scelte ed essere attori consapevoli della propria esistenza; • stimolare una riflessione sugli stereotipi culturali relativi al maschile e femminile.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Aule:** Aula generica

❖ **PROGETTO MADRELINGUA**

In un contesto di scarso utilizzo della lingua straniera quale reale mezzo di comunicazione, si è constatato quanto i ragazzi abbiano necessità di esperienze in cui l'utilizzo della lingua avvenga in situazioni di realtà, in questo caso in un contesto

culturale e linguistico britannico. Tale esperienze hanno un ruolo fondamentale nel motivare lo studente all'apprendimento della lingua straniera. I ragazzi hanno generalmente acquisito le competenze di base necessarie per trarre beneficio da un'esposizione alla lingua in situazione di realtà, quale la conversazione su argomenti vicini alla loro realtà di adolescenti con una persona di cultura e lingua inglese, spagnola o francese, con la quale essi possono approfondire e paragonare la loro realtà con quella estera.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

#### **DESTINATARI**

Gruppi classe

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Personale interno ed esterno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Aule:**

Aula generica

#### ❖ **PROGETTO SOGGIORNO LINGUISTICO**

Il progetto si prefigge di implementare le strategie di insegnamento delle lingue straniere che rivestono un ruolo importante nel progetto educativo del nostro istituto e si concretizzano attraverso molteplici proposte didattiche, fra le quali anche quella dei soggiorni linguistici all'estero per l'approfondimento delle lingue francese, inglese

e spagnolo. La conoscenza di una o più lingue straniere è sempre più importante ed indispensabile per ogni attività, è preziosa per gestire in modo adeguato le relazioni multiculturali, sempre più varie e complesse. In virtù di tali considerazioni i soggiorni linguistici possono inoltre collegarsi con il progetto PCTO d'Istituto, consentendo agli studenti partecipanti di acquisire competenze non solo linguistiche ma anche legate al mondo del lavoro in ambito europeo.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Il corso di lingua, al termine del quale viene rilasciato un attestato di frequenza, è costituito da 15-20 ore di lezione (3-4 ore al giorno per 5 giorni). L'apprendimento, inoltre, viene favorito non solo grazie alla continua sollecitazione da parte dell'ambiente scolastico, ma anche dalla possibilità di scoprire la storia, la cultura, la cucina, i passatempi e le attività artigianali e produttive della regione attraverso escursioni di mezza e di un'intera giornata in località, musei o strutture ricettive prossime alla sede prescelta. Saranno effettuate anche attività laboratoriali di settore con collegamenti al progetto PCTO dell'Istituto.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

Classi aperte parallele

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Lingue

❖ **Aule:**

Aula generica

#### ❖ **PROGETTO CERTIFICAZIONI DI LINGUA STRANIERA**

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

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Il progetto è finalizzato a far acquisire agli studenti competenze linguistiche, permettendo di: - Potenziare le quattro abilità linguistiche - Acquisire le competenze



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

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Aule:**

Aula generica

 ❖ **PROGETTO AVIS**

Il progetto mira a creare un clima informale durante il quale gli studenti possano recepire stimoli e sviluppare interessanti spunti di riflessione in merito alla realtà della donazione del sangue e del mondo della solidarietà. E' previsto un intervento tenuto da un relatore Avis con l'ausilio di video e di una presentazione multimediale, che fornisce una panoramica completa riguardo l'Associazione Avis e le modalità per accedere alla donazione di sangue (da cosa fare per diventare donatori, ai tipi di trasfusione, passando per approfondimenti sul sangue, storia di Avis, ecc..).

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Si prevede che gli studenti acquisiscano competenze in merito alle problematiche legate alla donazione del sangue e al processo di trasfusione, anche attraverso lo sviluppo di conoscenze relative agli aspetti medico-scientifici quali: il sangue e la sua composizione, i gruppi sanguigni, i tipi di donazione, il percorso del sangue donato, quanto sangue serve per i trapianti. Altre competenze attese con quelle relative alla presa di coscienza dell'importanza della solidarietà come modalità di realizzazione di percorsi personali di cittadinanza attiva. In tal senso ci si propone l'obiettivo formativo della conoscenza e comprensione del ruolo del donatore, delle sue caratteristiche, dei criteri d'idoneità e dei principi di tutela del donatore e di colui che riceve il sangue.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Esterno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:** Multimediale
- ❖ **Aule:** Aula generica

**❖ LABORATORIO DIDATTICO BAR**

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

**Obiettivi formativi e competenze attese**

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

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

- ❖ **Laboratori:** Laboratorio Bar

**❖ LABORATORIO DIDATTICO PANIFICAZIONE**

Il progetto prevede lo svolgimento, nelle ore curricolari, di attività laboratoriali nel laboratorio di panificazione per gruppi di studenti, in presenza dell'assistente tecnico e coprogettate con gli insegnanti tecnico-pratico di Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina (indirizzo pasticceria). I gruppi di studenti sono impegnati, sempre in presenza dell'assistente tecnico, nell'eseguire i passaggi



necessari alla realizzazione dei prodotti da forno, simulando la produzione di una azienda, che ha come destinatari gli allievi della scuola.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Laboratorio di panificazione

❖ **PROGETTO CONCORSI INTERNI ED ESTERNI E COOKING QUIZ**

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

studio. L'ultima fase del progetto prevede che gli studenti della classe selezionata per i migliori risultati si rechino a Senigallia per poter mettere in pratica le competenze acquisite sfidando i loro coetanei partecipanti al viaggio e provenienti da tutta Italia. Durante il soggiorno gli studenti vivranno inoltre un'esperienza formativa attraverso la partecipazione a numerosi eventi organizzati. (es. incontro con importante Chef, tour eno-gastronomico, ecc.)

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

### **DESTINATARI**

### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

Classi aperte parallele

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ Aule:

Aula generica

#### **❖ ATTIVITÀ CURRICOLARE ED EXTRACURRICOLARE DI AVVIAMENTO ALLA PRATICA SPORTIVA**

Il progetto prevede l'attivazione del Centro Sportivo Scolastico con l'adesione dell'Istituto ai Campionati Studenteschi per le seguenti attività sportive : Corsa Campestre - Atletica Leggera - Nuoto - Sci Alpino - Sci Nordico - Snowboard - Basket

3 – Orienteering – Ultimate – Palla Tamburello. Tutte le attività sportive sono sia maschili che femminili. Verranno effettuate le fasi di Istituto dei Campionati Studenteschi.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Il progetto intende promuovere negli studenti coinvolti l'acquisizione delle seguenti competenze: - comprendere, attraverso il movimento, l'unità tra corpo e mente, raggiungendo una buona gestione delle proprie competenze motorie; - saper cogliere il proprio percorso formativo nell'affrontare le varie attività proposte; - saper valutare il proprio miglioramento in relazione alle capacità individuali e iniziali. alla capacità di conoscere il rapporto tra allenamento e prestazione; - acquisire la capacità di eseguire movimenti corretti come prevenzione agli infortuni; - saper agire nel rispetto dei criteri base di sicurezza per sé e per gli altri; - sviluppare la capacità di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune; - acquisire consapevolezza del valore etico dell'attività sportiva e della competizione.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

#### ❖ **Strutture sportive:**

Calcio a 11

Palestra

CAMPO ATLETICA LEGGERA

#### ❖ **ATTIVITÀ IN AMBIENTE NATURALE – SCUOLA SI SCI E SNOWBOARD**

Il progetto prevede complessivamente la realizzazione di un corso di sci e snowboard articolato nell'arco di 3/4 giornate – nel periodo invernale – con la collaborazione della locale Scuola di Sci.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Con tale iniziativa, oltre a fornire le prime nozioni di una determinata specialità ad alcuni alunni e a perfezionare la tecnica degli altri, si raggiungono anche alcuni obiettivi disciplinari specifici delle Scienze Motorie, come la promozione della pratica sportiva, il consolidamento dello schema corporeo, l'adattamento a situazioni di equilibrio diversificato e la capacità di orientamento nello spazio. Altri obiettivi previsti dal progetto sono: favorire, attraverso il movimento, l'unità tra corpo e mente,

raggiungendo una buona gestione delle proprie competenze motorie; saper cogliere il proprio percorso formativo nell'affrontare le varie attività proposte; saper valutare il proprio miglioramento in relazione alle capacità individuali e iniziali.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

Altro

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Strutture sportive:**

Palestra

SCUOLA SCI LOCALITA' ALPINA

 ❖ **PROGETTO SPORTELLO DI ASCOLTO**

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

**Obiettivi formativi e competenze attese**

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

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ Aule: Aula generica

❖ **PROGETTO SPORTELLO DSA-BES**

Il progetto si articola nelle seguenti iniziative: somministrazione di questionari e confronto diretto con alunni, docenti e genitori; creazione di uno sportello di consulenza pedagogica a cui genitori e studenti potranno accedere attraverso un sistema di prenotazione; realizzazione di momenti assembleari di discussione e di confronto tra docenti, studenti e famiglie sul tema DSA/BES; creazione di un archivio apposito che contenga tutta la documentazione degli studenti con DSA/BES.

**Obiettivi formativi e competenze attese**

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

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ Laboratori: Informatica

❖ Aule: Aula generica

❖ **PROGETTO STOP CYBERBULLISMO**



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

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Informatica

❖ **Aule:**

Aula generica

#### **❖ CITTADINANZA E COSTITUZIONE - "ABITARE IL PIANETA CON RESPONSABILITÀ"**

Il progetto prevede molteplici attività di natura curricolare disciplinare e/o pluridisciplinare, come ampliamento dell'Offerta Formativa in orario scolastico o extrascolastico, come adesione a progetti di varia natura (Es: Giovani Spiriti, Sorella Terra, Attività di Bergamo Scienza, Smart Land: Valorizzare agricoltura, alimentazione e ambiente, anche in collaborazione con Scuole, Università, Enti, Associazioni. Per il carattere che le è proprio, l'Educazione alla Cittadinanza Globale richiede l'utilizzo di metodologie attive (imparare a essere, a conoscere e a fare), interattive (utilizzando discussioni e dibattiti), che favoriscano la sperimentazione (focalizzate su sfide reali per i giovani e per tutta la società), critiche (incoraggiando la capacità di pensare partendo da valori e convinzioni e favorendo l'autonomia), cooperative (rinforzando il piacere per l'apprendimento reciproco, il lavoro in rete e la solidarietà), con un approccio socio affettivo (che potenzi l'apprendimento delle emozioni), partecipative (dando voce ai differenti attori, riconoscendone il ruolo e facilitandone il coinvolgimento critico e creativo).



### Obiettivi formativi e competenze attese

Tra gli obiettivi formativi del progetto vi è quello di condividere con la comunità educante (tutti i portatori di bisogni, il territorio), attraverso un approccio transdisciplinare, i problemi che affliggono l'umanità e quali sono stati i percorsi legislativi nel corso della storia (diritti e doveri dell'uomo) e quello di educare alla consapevolezza che esistono relazioni tra il microcosmo personale e il macrocosmo dell'umanità e del pianeta. Promuovere i saperi inerenti le questioni planetarie che riguardano tutti gli esseri viventi con la capacità di vivere ed agire in un mondo in continua trasformazione. Diffondere la coscienza che i grandi problemi legati al degrado ambientale, alla fame nel mondo, alle ingiustizie sociali, ecc. possono e devono essere affrontati non soltanto tra le nazioni, ma anche in una dimensione più vicina a noi (organismi locali, ecc.) e anche in modo personale, come attori determinanti del cambiamento. Rafforzare l'azione di rete sia con territorio, sia con altri contesti (provinciali, nazionali, ecc.), senza tralasciare collaborazioni con Enti istituzionali e non che operano per il bene comune.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

#### Risorse Materiali Necessarie:

❖ Aule:

Teatro  
Aula generica  
STRUTTURE PUBBLICHE

### Approfondimento

Ogni *persona umana*, è titolare di diritti naturali intangibili quali la *vita*, la *libertà*, la *dignità*. Tuttavia, viviamo un'epoca in cui l'uomo appare disorientato di fronte alla crisi economica dei paesi occidentali e alle crisi nascoste di valori, di deontologia professionale, educativa, ecc.

L'uomo non riesce a trovare immediate risposte né facili soluzioni ai disequilibri tra Nord e Sud del mondo o all'avanzata dei rischi ambientali che ne mettono in pericolo la sua stessa esistenza e del pianeta. Per questo la percezione nella coscienza collettiva dei Diritti Umani risulta alquanto precaria e dubbia. Anche se tali diritti rappresentano una fondamentale identità della nostra civiltà.

Dall'universalità del Diritto Umanitario, la Costituzione italiana ci permette di ancorare il nostro vivere in "comunità" come cittadini. Inoltre, l'aver inserito nella

nostra Costituzione l'espressione *persona umana*, la dice lunga sulla consapevolezza da parte dei padri costituenti della valenza che avrebbe assunto proprio in relazione al *diritto-dovere* e alla capacità del vivere insieme, senza confliggere.

Perciò come scuola *vogliamo fare la nostra parte*, non tanto per rispondere alle continue sollecitazioni dei vari ambiti sociali presentate come emergenze da affrontare, ma per aiutare a dare corpo ad un progetto educativo che somministri una solida base di cultura costituzionale e fornisca competenze per *essere* e per *vivere responsabilmente nel mondo*.

Le attività che si attiveranno saranno ancorate nell'antropologia che diventa prassi didattica: *la pedagogia dei diritti umani*. Scienza questa, che non esclude di andare oltre una visione di impostazione antropocentrica della realtà. L'uomo deve avere la capacità di vivere in armonia con ogni forma di vita del pianeta e considerare la Terra come una casa comune della famiglia umana. Pertanto, essere cittadini significa anche saper individuare nei fenomeni sconosciuti del degrado ambientale questioni legate ai *diritti negati*.

#### ❖ **EDUCAZIONE AL TEATRO E AL CINEMA - "ANDAR PER CINEMA E TEATRI A SCOPRIRE LA COMMEDIA UMANA"**

Il progetto prevede la scelta da parte del docente dello spettacolo da proporre al Consiglio di classe e agli alunni in linea con il piano di lavoro e la programmazione disciplinare. Seguirà l'organizzazione di un eventuale incontro con l'attore o gli attori, in collaborazione con Compagnie o Sale cinematografiche. L'individuazione di uno spettacolo può avvenire anche a seguito e/o come atto conclusivo di una tematica approfondita con altre metodologie didattiche nel corso dell'anno scolastico; oppure a seguito di un raccordo culturale con il territorio. La fruizione dello spettacolo ha un "prima" e un "dopo" che gli insegnanti valorizzano per potere tradurre l'esperienza artistica in esperienza educativa.

##### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Gli obiettivi formativi del progetto sono i seguenti: Educare gli alunni ad essere attenti fruitori di spettacoli per comprendere l'agire umano e la relazione tra essi e con gli altri esseri viventi. Promuovere il gusto estetico, le potenzialità immaginative, espressive e creative. Attivare processi simbolici e sviluppare capacità ermeneutiche che sono alla base dell'autonomia critica della persona (L'arte dell'interpretazione consente, infatti, di attribuire significati alle cose in relazione a determinati contesti e, quindi, di agire con consapevolezza e di assumersi la responsabilità degli effetti delle proprie scelte). Strutturare e arricchire le capacità interpretative e creative dei giovani.

Rivivere, attraverso l'esperienza visiva ed emozionale, i racconti di ieri e di oggi, le storie individuali e collettive (Ogni genere di spettacolo artistico offre esperienze che attivano molti registri della mente). Avvicinarsi a tematiche concernenti: vizi e virtù dell'uomo: il coraggio, la viltà, la cupidigia, l'eroismo, il vittimismo; i pregiudizi, le varie forme di discriminazione; a tematiche sociali, politiche, storiche ... (In sintesi, gli spettacoli, quando sono realmente artistici offrono un grande specchio in cui ciascuno vede riflessa la propria identità psicologica, morale, culturale... ed è indotto a riflettere su sé stesso e, in particolare, sul proprio modo di leggere e rapportarsi alla realtà). Conoscere quale patrimonio culturale, costruito dalle varie forme di spettacolo artistico che ha avuto, e ha tutt'ora, un ruolo sociale di rilievo sotto ogni latitudine e longitudine e in ogni tempo scandito dall'umanità in cammino. Sapersi disporre all'ascolto attivo; ad osservare le modalità di rappresentazione; a cogliere i segni del linguaggio simbolico usato dall'autore per rappresentare ciò che non è immediatamente visibile.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Multimediale

❖ **Aule:**

Teatro

Aula generica

STRUTTURE PUBBLICHE

**Approfondimento**

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

❖ **PROGETTO D'ISTRUZIONE DOMICILIARE/OSPEDALIERA**

Secondo quanto indicato dalla legge 440/97 e seguenti, il progetto prevede, su richiesta delle famiglie, interventi formativi a domicilio e/o in ambiente ospedaliero per gli alunni colpiti da gravi patologie o impediti a frequentare la scuola per un periodo di almeno trenta giorni. Il progetto di istruzione domiciliare è caratterizzato da

una adeguata pianificazione didattica volta a garantire il diritto all'apprendimento, nonché a facilitare il reinserimento nel contesto scolastico tradizionale degli studenti che eventualmente ne dovranno fruire e prevede attività di classe sincrone e asincrone nonché visite domiciliari/ospedaliere da parte dei docenti coinvolti.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

### **Approfondimento**

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

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

#### **Attività didattiche sincrone**

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

- Monitoraggio degli apprendimenti in presenza e/o in modalità telematica (*chat, e-mail, ecc.*)

#### **Attività didattiche asincrone**

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

#### **Principali metodologie educative**

relazione socio-affettiva-educativa

Apprendimento individualizzato

Apprendimento cooperativo a distanza

#### **Metodologie didattiche**

Didattica breve

Didattica modulare

Didattica per progetti

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

### **❖ PROGETTO ORIENTAMENTO IN ENTRATA**

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

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Gli obiettivi formativi perseguiti dal progetto sono legati allo sviluppo della capacità: di



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

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

Altro

**Risorse Materiali Necessarie:**

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Enologico

Lingue

Multimediale

 ❖ **Aule:**

Aula generica

**Approfondimento**
**PROGETTO ORIENTAMENTO IN ENTRATA**

**OBIETTIVO:** aiutare i ragazzi a scegliere la loro futura scuola

Il passaggio dalle scuole medie alle superiori comporta molta ansia, soprattutto quando non si è sicuri del proprio futuro professionale. La nostra scuola ha pensato di attivare una serie di iniziative rivolte proprio agli studenti di terza media, che magari hanno bisogno di sapere e di far chiarezza rispetto al proprio destino scolastico e lavorativo.

**ATTRAVERSO**
**1) INTERVENTI PRESSO GLI ISTITUTI SCOLASTICI COMPRENSIVI**

A partire già dal mese di ottobre si possono pianificare degli incontri con le classi terze degli Istituti comprensivi del territorio, durante i quali con l'aiuto anche della



presenza di nostri studenti, cercheremo di dare informazioni riguardo il corso di studi ed i vari indirizzi che si possono intraprendere rispetto a quelli che sono gli sbocchi professionali.

- 2) **OPEN DAY:** sono previste due giornate in cui la scuola apre le porte alle famiglie (dopo una prenotazione on line dal sito della scuola [www.alberghierosonzogni.it](http://www.alberghierosonzogni.it)); in queste 2 occasioni si avrà la possibilità di visitare l'Istituto scolastico, di parlare con i docenti presenti e inoltre di osservare da vicino le abilità dei nostri studenti che si cimentano nella professione di cuochi, camerieri e addetti al ricevimento clienti.
  
- 3) Sono previsti inoltre **MINI INSERIMENTI** presso la nostra sede, durante l'orario di lezione, per singoli studenti o piccoli gruppi che intendono osservare la nostra scuola in piena attività; per fare ciò occorre prendere contatto con il responsabile dell'orientamento in modo da pianificare il tutto. I mini inserimenti possono essere svolti sia prima di effettuare la scelta od anche a scelta avvenuta per tastare quella che sarà la futura scuola.

#### ❖ **PROGETTO ORIENTAMENTO IN USCITA**

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

Incontri con ex studenti; - Sportello settimanale di consulenza; - Lezioni accademiche presso il nostro istituto e presso le Università; - Facilitazione alla partecipazione agli Open day universitari; - Incontri organizzativi commissione orientamento; - Partecipazione a fiere a tema.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Gli obiettivi formativi del progetto sono i seguenti: - sostenere gli studenti nella riflessione sulle caratteristiche personali; - aiutare gli studenti a raccogliere ed organizzare le informazioni che possiedono su se stessi in relazione a interessi, valori professionali, conoscenze e capacità; - sostenere il processo di scelta individuale e sviluppare abilità decisionali; - fornire una metodologia di decisione che permetta agli studenti di utilizzare i dati e le informazioni raccolte in funzione della scelta, operando un bilancio personale in rapporto alle possibili alternative. Le competenze attese hanno una dimensione meta-cognitiva, cognitiva e comunicativa.

#### **DESTINATARI**

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

INTERNO - ESTERNO

Classi aperte parallele

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

❖ **Aule:**

Magna  
Proiezioni

#### **❖ PROGETTO BERGAMOSCIENZA**

L'Istituto Alberghiero Sonzogni partecipa dall'a.s. 2016/2017 alla manifestazione BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica che si tiene a Bergamo, con progetti annuali a carattere multidisciplinare che coinvolgono gruppi di alunni di classi diverse. La multidisciplinarietà dei progetti è garantita dal diretto coinvolgimento di docenti dei Laboratori di Cucina, di Sala e di Ricevimento Turistico, di Scienze dell'alimentazione, di Italiano. I giovani e le scuole sono un'importante componente di BergamoScienza, tanto che, a partire dalla terza edizione, le Scuole ne sono diventate protagoniste attive passando dai sette Istituti del 2005 ai ben 58 dell'edizione 2017 e il nostro Istituto, attraverso specifiche progettualità, si è fatto promotore della

divulgazione scientifica proponendo alle classi prenotate e ai privati i seguenti laboratori: • a.s. 2016/17 "Pietre e Pietanze" • a.s. 2017/18 "Cibo e sensi: emozione, illusione e inganno" • a.s. 2018/19 "Novel Gastronomy" - a.s. 2019/20 "la scienza del raviolo". Oltre ai laboratori sopra citati, l'Istituto partecipa anche all'evento divulgativo di BergamoScienza: "La Scuola in piazza" che si svolge annualmente nel centro di Bergamo prima dell'inizio delle attività laboratoriali. Gli studenti coinvolti nel progetto appartengono a classi e annualità differenti e vengono direttamente coinvolti sia nella progettazione che nell'attuazione delle pratiche laboratoriali previste.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

#### **DESTINATARI**

Gruppi classe

Altro

#### **RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

#### **Risorse Materiali Necessarie:**

##### ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet  
Multimediale  
Laboratori di Cucina

##### ❖ **EVENTI INTERNI ED ESTERNI**

L'Istituto Alberghiero Sonzogni, a integrazione delle esperienze laboratoriali degli insegnamenti di Laboratorio di Cucina/Pasticceria, Laboratorio di Sala e Vendita e Laboratorio di Ricevimento Turistico, organizza e partecipa ad eventi interni e/o esterni in modo da riprodurre le tipiche condizioni di lavoro delle imprese ristorative

reali, ma in modo controllato direttamente dalla scuola progettando, all'interno del percorso formativo, strategie didattiche affinché gli studenti possano sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro, puntando ai livelli più qualificati dei profili professionali di riferimento (sala, cucina, pasticceria, accoglienza). Le esperienze che caratterizzano queste attività sono varie: pranzi o cene di degustazione "a tema" con i prodotti stagionali del territorio, serate organizzate dagli studenti con la supervisione dei docenti, catering o banqueting presso sedi esterne alla scuola, partecipazione ad eventi fieristici, eventi legati ad iniziative benefiche, eventi di carattere locale, nazionale ed internazionale organizzati da enti culturali, artistici, sociali, scientifici e professionali della città di Bergamo e provincia etc. L'obiettivo fondamentale è quello di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi non solo in simulazione d'azienda ma anche in situazioni operative reali. Agli studenti vengono offerte esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina ecc. Di particolare valore formativo è il contatto diretto con il pubblico che stimola la professionalità degli studenti con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni laboratoriali realizzate durante le ore curricolari. Si tratta di una "formazione in assetto lavorativo", che non modifica lo status dello studente bensì arricchisce l'organizzazione didattica dei percorsi educativi con esperienze di alternanza scuola lavoro, preordinate a uno scopo di apprendimento e progettate dalla scuola quale parte costitutiva del percorso formativo. Tutte le attività, costituendo tempo scuola, vengono svolte in convenzione con i soggetti che richiedono tali servizi.

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

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

competenze; • Favorire il processo di inclusione di tutti gli studenti grazie alla condivisione di spazi, esperienze e obiettivi.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**
**❖ ERASMUS + COOKING4EU**

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

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Il Progetto COOKING4EU coinvolge il territorio della East Lombardy, corrispondente alle province di Mantova, Cremona, Bergamo e Brescia, che ha ricevuto nel 2017 il riconoscimento di European Region of Gastronomy in funzione non solo delle eccellenze gastronomiche locali, ma anche dell'approccio sostenibile e innovativo adottato nel pensare allo sviluppo di questi territori. Il programma ha come obiettivo principale quello di sostenere i giovani europei e agevolarne l'occupabilità e l'inserimento nel mondo del lavoro, valorizzando le loro competenze tecniche ed arricchendole con competenze di livello internazionale. Il progetto si propone di coinvolgere gli studenti ed i neodiplomati del nostro Istituto Alberghiero, in cooperazione con altri istituti presenti nelle 4 province, permettendo loro di svolgere esperienze di stage all'esterno, valide anche ai fini dell'Alternanza scuola – lavoro, all'interno di aziende del settore nelle quali possano perfezionare le loro competenze professionali ed acquisire competenze linguistiche, oltre a lavorare in contesti internazionali che possono dar loro elementi di crescita e di sviluppo da riportare sul territorio di origine. Per i territori ciò rappresenta anche un investimento significativo per lo sviluppo del settore enogastronomico e turistico, in linea con il riconoscimento ricevuto. Nelle esperienze progettuali passate molti partecipanti hanno ricevuto proposte lavorative di alto livello all'estero e in Italia, subito dopo il rientro.



**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

interno/esterno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Aule:** Aula generica

❖ **PROGETTO "UNA QUESTIONE DI CUORE"**

Il progetto prevede una prima fase di formazione teorica di cardiologia della durata di due ore, tenuta dai medici cardiologi delle Associazioni. Nella lezione vengono descritte le cause, i sintomi e la prevenzione delle principali malattie del cuore. Viene inoltre spiegato come comportarsi in presenza di un eventuale attacco di cuore al fine soprattutto di accedere con urgenza all'applicazione delle più moderne ed efficaci terapie cardiologiche. La lezione è infine comprensiva di alcune informazioni sul massaggio cardiaco e sul corretto utilizzo del DAE (defibrillatore semi automatico).

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Obiettivo generale è quello di fornire agli studenti delle classi quarte le conoscenze e le competenze per saper eseguire una manovra semplice ma indispensabile in caso di arresto cardiocircolatorio.

**DESTINATARI**
**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

interno/esterno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Aule:** Aula generica

❖ **PROGETTO INNOVAZIONE E INFORMATIZZAZIONE**

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



stabili, perseguibili grazie all'impiego delle tecnologie.

### Obiettivi formativi e competenze attese

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

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Altro

#### Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Informatica

Multimediale

❖ **Aule:**

Aula generica

❖ **PROGETTO SICUREZZA**

L'attuazione degli adempimenti in materia di salute e sicurezza previsti dalla normativa, (D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.), per gli Istituti scolastici, ed in particolare per la formazione professionale, risulta molto articolata e complessa per una serie di fattori. Si tratta di attività che, oltre ad essere di docenza, è anche educativa e formativa, con la presenza diverse componenti di rischio per i docenti come per gli allievi. La presenza di laboratori determina rischi spesso paragonabili a quelli dei settori produttivi con la differenza che gli studenti devono "imparare" e pertanto è fondamentale che il docente sia competente sui rischi esistenti nello svolgimento dell'attività e sia consapevole di dover prestare la massima attenzione durante l'utilizzo di macchine, attrezzature o sostanze. Per la gestione corretta di tutte le attività inerenti la sicurezza la scuola adotta un "sistema di gestione della sicurezza" che non si limita agli aspetti impiantistici e strutturali degli edifici, ma riguarda anche aspetti gestionali ed organizzativi. Come previsto dal T.U. sulla sicurezza la scuola

prevede l'inserimento in ogni attività scolastica di specifici percorsi formativi interdisciplinari alle diverse materie scolastiche ai fini della promozione e divulgazione della cultura della salute e sicurezza sul lavoro. La scuola non ha solo l'obbligo, come tutti gli altri settori di attività, pubblici e privati, di rispettare la normativa in materia di tutela della sicurezza, ma ha anche il compito di promuovere la cultura della sicurezza tra gli studenti. Nella didattica è previsto uno spazio obbligatorio dedicato alla formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, da svolgersi prima che i ragazzi facciano il loro ingresso nei laboratori. La scuola ritiene si debba investire anche sulla formazione approfondita sulla sicurezza alimentare e sull'educazione alimentare.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi previsti dal progetto sono: adempiere a quanto regolato dal D.Lvo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni per quanto riguarda la sicurezza dei lavoratori; formare il personale A.T.A. su competenze specifiche di primo soccorso e antincendio; la formazione ed informazione per tutto il personale, docenti e studenti riguardante la sicurezza nella scuola e nei luoghi di lavoro.

#### DESTINATARI

#### RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Altro

#### Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet

❖ Aule:

Aula generica

#### ❖ UDA ZERO-CENTO: LABORATORIO DI MATEMATICA IN CUCINA ANCHE IN MODALITÀ DDI

L'attività è destinata a un gruppo ristretto di ragazzi dell'istituto che svolgono una programmazione differenziata ed è stata progettata con l'intento di favorire, in un'ottica inclusiva, l'acquisizione di competenze anche a distanza superando le difficoltà spesso incontrate nella didattica digitale caratterizzata dalla mancanza di un contatto diretto, spesso fondamentale nel processo di formazione dell'alunno diversamente abile. La progettazione dell'unità di apprendimento disciplinare ha coinvolto, oltre ai docenti di sostegno, i docenti curricolari, in sede di cdc e durante le

ore di lezione, gli assistenti educatori degli alunni interessati e l'intero GLI con il benessere della Dirigenza. La formulazione dell'apprendimento unitario proposto, profilato nello schema seguente, è il risultato del confronto attivo e della riflessione emersa. L'UdA è stata progettata facendo anche riferimento al modello di apprendimento esperienziale. Il percorso didattico è stato delineato a partire da una situazione-problema aperta, significativa e di difficoltà mirata.

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

**OBIETTIVI/ COMPETENZE FASE ATTIVA : MATEMATICA E CUCINA** • Migliorare la motricità fine e la coordinazione oculo manuale - **IMPASTARE:** pane, pizza, grissini, torcetti, biscotti, ciambelline, ecc - **ARROTOLARE:** pasta salata o dolce - **AMALGAMARE:** torta di pane, mele ecc - **SPALMARE:** formaggio, crema, cioccolata - **TAGLIARE :** frutta, verdura, pane, ecc - **UTILIZZARE FORMINE** per esercitare pressione creando biscotti a tema (animali, natalizi...) - **DECORARE** torte, biscotti, focaccine - **CUCINARE** sughi, pasta, risotti lasagne, gnocchi..... - **APPARECCHIARE E SERVIRE IN TAVOLA I PROPRI FAMIGLIARI** - **LAVARE** attrezzi e piani di lavoro - **RISISTEMARE** il materiale utilizzato al suo posto • Arricchire il lessico Attività - dare un nome agli ingredienti - imparare il nome delle attrezzature della cucina, - scrivere l'etichetta: a computer nel caso di cibi da conservare nel congelatore o nel frigo. - dare le caratteristiche agli ingredienti e ai cibi cucinati: caldo, freddo, buono, salato, dolce, liquido, soffice, acido, amaro ecc. - preparare un menù. • Mettere in ordine temporale le sequenze del lavoro e verbalizzare Attività: - durante la settimana, con le insegnanti preposte, si studierà la ricetta da realizzare, verranno dati gli ingredienti e le modalità di preparazione. - sistemare in schemi fotografie o immagini di quanto eseguito, il materiale verrà poi rielaborato, la settimana successiva **AL FINE DI RACCOGLIERE IN UN PORTALISTINI TUTTE LE RICETTE REALIZZATE.** • Condividere materiale e tempi in esperienze per - rispettare il turno: prima io, poi tu nel prendere la parola o porre le domande - distribuire oggetti o ingredienti in parti uguali (impariamo il concetto di frazione) - saper aspettare, dando il tempo necessario al compagno di capire i passaggi e le operazioni da realizzare. • Classificare il materiale utilizzato, sistemandolo negli appositi contenitori, per creare categorie • Attività: • Fare raggruppamenti di frutta, verdura, cibi dolci, cibi salati, oggetti da cucina ecc. • Associare categorie di cibi e quantità uguali. • Abbinare numeri a quantità • Contare manipolando materiale e facendo confronti: di più, di meno, uguale • Seriare confrontando la quantità, il peso, le dimensioni • Acquisire i concetti delle misure di peso capacità e lunghezza (impariamo le equivalenze e le vediamo dal vivo) • Comprendere il peso lordo, netto e la tara (utilizziamo la bilancia i contenitori e gli ingredienti) • Far proprio il concetto del

tempo impratichirsi nell'orologio (indispensabile per i tempi di cottura e lievitazione) • Capire i numeri relativi (con l'uso delle diverse strumentazioni presenti in cucina dal congelatore al forno) • Apprendere il concetto e il calcolo delle proporzioni per adeguare le ricette al numero dei commensali • Saper calcolare i guadagni conoscendo costi delle materie prime e prezzi di vendita • Impratichirsi con l'euro (in collaborazione con la famiglia, fare la spesa, rendersi conto del valore del denaro e dei diversi ingredienti, contare il giusto ammontare e il resto corretto) **ALIMENTAZIONE E SCIENZE** • Verificare i diversi stati della materia (ghiaccio, acqua, vapore) • Sperimentare soluzioni omogenee ed eterogenee (il sale nell'acqua, la pasta nell'acqua) • Lettura delle etichette degli ingredienti e realizzazione di etichette per conservare il cibo • Virus e batteri, malattie a trasmissione alimentare. **EDUCAZIONE FISICA** • Una dieta equilibrata per avere un corpo sano. Alcune linee guida • Il calcolo delle calorie. **SALA -BAR** • Come apparecchiare con i menù previsti • Come servire in tavola, diversi tipi di servizio. • Buone prassi di igiene e sicurezza **ITALIANO GEOGRAFIA E STORIA** • Origini delle ricette e degli ingredienti principali • Le ricette regionali, conoscere alcune tipicità • Preparazione di testi descrittivi dei passaggi di lavorazione • Suddivisione di ricette in sequenze • Riordino delle sequenze relative allo svolgimento di una ricetta al fine di comprendere il nesso di causa-effetto e il concetto prima-dopo **LINGUE STRANIERE** (inglese-francese-spagnolo) • Imparare i nomi dei principali utensili e dei verbi che indicano le azioni svolte • Conoscere i nomi delle principali stoviglie e gli elementi che compongono la divisa • Esprimere le quantità degli ingredienti (indicando i numeri e anche le unità di misura) • Imparare i nomi delle diverse figure all'interno della brigata di cucina e le azioni che svolgono • Apprendere i nomi dei principali ingredienti **TIC** • Realizzazione di power point con le ricette eseguite, foto e didascalie. Archiviazione in un porta listini e in una cartella elettronica per la successiva pratica al fine di migliorare l'autonomia degli studenti nella realizzazione delle ricette in autonomia.

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Classi aperte verticali

Interno

**Risorse Materiali Necessarie:**

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Informatica

Multimediale

Cucina delle abitazioni degli alunni

## Approfondimento

Di seguito la Rubrica di valutazione – Profili di competenza dell'UDA zero/cento

Competenze	Livello A - Avanzato	Livello B - Intermedio	Livello C - Base
<b>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</b>  Con particolare riferimento alle ricette	Comprende a fondo i materiali forniti o reperiti, li riassume o schematizza e li confronta in modo puntuale ed esaustivo.	Comprende parzialmente i materiali forniti o reperiti, li riassume ed è in grado di effettuare alcuni confronti.	Comprende, riassume e confronta i materiali forniti soltanto con il supporto del docente.
<b>Utilizzare le attrezzature e gli ingredienti in cucina alla fine della produzione e al servizio di pasti</b>	Utilizza in modo autonomo quanto necessario alla preparazione delle ricette assegnate.	Utilizza abbastanza autonomamente, dopo specifica indicazione attrezzi e ingredienti	Utilizza gli attrezzi come suggerito e seguendo le indicazioni, svolge i compiti assegnati
<b>Competenza digitale</b>	Analizza le risorse digitali individuate in modo puntuale e progetta prodotti multimediali in modo autonomo e competente.	Analizza le risorse digitali individuate col supporto di docenti e compagni e progetta semplici prodotti multimediali.	Analizza soltanto parzialmente le risorse digitali individuate e fatica nella realizzazione di un prodotto finale multimediale.



<b>Competenze personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	Argomenta le proprie opinioni e sostiene le proprie idee in modo assertivo e prosociale ed è in grado di identificare eventuali errori procedurali o interpretativi.	Argomenta le proprie opinioni e si confronta attivamente con i compagni. Si serve di modelli proposti per risolvere i problemi.	Non sempre riesce ad argomentare le proprie opinioni e idee. Fatica nel servirsi di modelli procedurali forniti dai docenti.
<b>Saper riconoscere e gestire le dinamiche di gruppo all'interno dei laboratori sala-bar e cucina</b>	Analizza e confronta i processi relativi alle dinamiche di gruppo in modo molto pertinente. È in grado di auto-regolare la propria condotta all'interno del gruppo di lavoro.	Analizza e confronta alcune dinamiche di gruppo. Talvolta è in grado di auto-regolare la propria condotta all'interno del gruppo di lavoro.	Analizza e confronta alcune dinamiche di gruppo soltanto con il supporto del docente. Non è in grado di auto-regolare la propria condotta all'interno del gruppo di lavoro.
<b>Utilizzare strategie di <i>team working</i> anche in riferimento alla natura del gruppo brigata di cucina e di sala</b>	Comprende a fondo e si serve in modo molto efficace di strategie di <i>team working</i> quali il <i>cooperative learning</i> .	Comprende l'importanza delle strategie di <i>team working</i> , ma non sempre se ne serve per rendere più efficace il lavoro.	Comprende con fatica le strategie di <i>team working</i> e molto spesso non è in grado di servirsene attivamente.

## ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD



## STRUMENTI

## ATTIVITÀ

### SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

La piattaforma "cloud" denominata "Curriculum Mapping" permette l'automatizzazione delle procedure per la costruzione di curricula trasversali per competenze.

- Ambienti per la didattica digitale integrata

I nuovi ambienti di apprendimento prevedono l'utilizzo di soluzioni integrate per la didattica digitale. I framework utilizzati permettono, inoltre, la creazione di classi virtuali e la possibilità di verifica continua dell'apprendimento.

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Saranno analizzate le nuove metodologie e le nuove piattaforme specifiche per la didattica che prevedono un approccio "immersivo" ed "aumentato" dei contenuti digitali da utilizzare nella didattica.

### IDENTITA' DIGITALE

- Un profilo digitale per ogni studente

Le Google Apps for Education come ambiente virtuale di creazione e condivisione di materiali ed uno spazio di comunicazione a disposizione della comunità scolastica.

## COMPETENZE E CONTENUTI

## ATTIVITÀ

### CONTENUTI DIGITALI

- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

La piattaforma "cloud" denominata "Curriculum Mapping" permette l'automatizzazione delle procedure per la costruzione di curricula trasversali per competenze.

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

I nuovi ambienti di apprendimento prevedono l'utilizzo di soluzioni integrate per la didattica digitale. I framework utilizzati permettono, inoltre, la creazione di classi virtuali e la possibilità di verifica continua dell'apprendimento.

- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

Saranno analizzate le nuove metodologie e le nuove piattaforme specifiche per la didattica che prevedono un approccio "immersivo" ed "aumentato" dei contenuti digitali da utilizzare nella didattica.

### COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

**COMPETENZE E CONTENUTI**

**ATTIVITÀ**

Le Google Apps for Education come ambiente virtuale di creazione e condivisione di materiali ed uno spazio di comunicazione a disposizione della comunità scolastica.

**FORMAZIONE E  
ACCOMPAGNAMENTO**

**ATTIVITÀ**

- Un animatore digitale in ogni scuola

La piattaforma "cloud" denominata "Curriculum Mapping" permette l'automatizzazione delle procedure per la costruzione di curricula trasversali per competenze.

- Un animatore digitale in ogni scuola

Le Google Apps for Education come ambiente virtuale di creazione e condivisione di materiali ed uno spazio di comunicazione a disposizione della comunità scolastica.

**ACCOMPAGNAMENTO**

- Un animatore digitale in ogni scuola

I nuovi ambienti di apprendimento prevedono l'utilizzo di soluzioni integrate per la didattica digitale. I framework utilizzati permettono, inoltre, la creazione di classi virtuali e la possibilità di verifica continua dell'apprendimento.

**FORMAZIONE E  
ACCOMPAGNAMENTO**

**ATTIVITÀ**

**FORMAZIONE DEL PERSONALE**

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

Saranno analizzate le nuove metodologie e le nuove piattaforme specifiche per la didattica che prevedono un approccio "immersivo" ed "aumentato" dei contenuti digitali da utilizzare nella didattica.

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

"ALFREDO SONZOGNI" - BGRH020009

ALFREDO SONZOGNI - BGRH02001A

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

**Criteria di valutazione comuni:**

Per ogni alunno si terrà conto di:

- grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi di ogni disciplina
- grado di progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza
- livello di partecipazione, di impegno, di interesse e regolarità o meno nella frequenza.

**Criteria di valutazione del comportamento:**

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

[Valutati dai Consigli di Classe]

La rilevazione avviene al termine di ogni periodo didattico e ha una ricaduta sul voto di condotta.

- Partecipa all'attività didattica sia in presenza che a distanza

- Si impegna nell'attività didattica sia in presenza che a distanza
- Rispetta e collabora con il personale scolastico e con i compagni

**ALLEGATI: OBIETTIVI COMPORTAMENTALI E GRIGLIA ATTRIBUZIONE  
VOTO CONDOTTA.pdf**

**Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:**

Raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta.

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

- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza.
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare.
- Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe.
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno.

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

Come previsto dalla normativa vigente, raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta; ai sensi dell'art. 13 del D.lgs 62/17, il Consiglio di Classe, con giudizio motivato, può deliberare l'ammissione di uno studente con insufficienza in una disciplina.

Il Consiglio di Classe terrà conto anche:

- la media dei voti proposti in sede di scrutinio, esclusa la condotta
- la valutazione delle discipline oggetto delle prove d'esame.

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

- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza.
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare.
- Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe.
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno.

**Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:**

Sulla base della media dei voti conseguiti il Consiglio di Classe attribuisce il credito scolastico.

### Credito formativo

Ai sensi del DM 49/2000, il Consiglio di Classe potrà valutare eventuali documentazioni prodotte dagli alunni, relative alle seguenti attività formative:

- esperienze lavorative e professionali, attuate autonomamente
- attività culturali (corsi di lingua straniera, conservatori musicali)
- attività di utilità sociale e umanitaria
- attività sportiva (certificata da associazioni federali o enti di promozione sportiva).

### Scelta del punteggio

L'attribuzione del credito scolastico viene determinata in base alla media dei voti (comprensiva della condotta); nella scelta del punteggio da attribuire, il Consiglio considera – oltre alla media – anche la valutazione dell'alternanza scuola-lavoro, l'eventuale presenza di crediti formativi e la valutazione in IRC o materia alternativa.

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

- se la media è superiore o uguale allo 0.50, rispetto all'intero precedente;
- se la valutazione dell'alternanza scuola-lavoro è "buono" o "eccellente";
- il possesso di crediti formativi;
- se la valutazione in IRC o materia alternativa è "ottimo".

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

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

La valutazione periodica e finale dell'insegnamento dell'Educazione civica sono parte integrata del curriculum d'istituto come da allegato.

**ALLEGATI:** EDUCAZIONE CIVICA\_ VALUTAZIONE.pdf

**AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA**



**❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

## Inclusione

### Punti di forza

- Personalizzazione della didattica per favorire l'inclusione e valorizzare le differenze.  
- Struttura organizzativa e figure professionali qualificate: presenza di una funzione strumentale per la disabilità e una per la prevenzione del disagio (referente per gli studenti con certificazione DSA e segnalati per BES e per l'accoglienza degli alunni stranieri). - Progettazione e realizzazione di percorsi didattici inclusivi per i disabili, finalizzati a valorizzare le capacità degli studenti, potenziare le life skills attraverso attività di laboratorio e accrescere le competenze professionali grazie alle attività svolte sia all'interno sia all'esterno della scuola, utilizzando l'alternanza scuola-lavoro e tirocini formativi. - Partecipazione ai campionati studenteschi di atletica per alunni disabili anche a livello nazionale. - Realizzazione di progetti di vita degli alunni disabili in collaborazione con assistenti sociali e aziende che hanno l'obbligo di assunzioni mirate obbligatorie. - Predisposizione di un PDP per gli studenti con DSA, per alunni BES, per alcuni allievi stranieri con difficoltà linguistiche. - Sportello di ascolto degli alunni gestito da una psicologa. - Collaborazione con le agenzie del territorio (USP - AT, UONPIA, ANMIL, CPIA, CTI, ASL, Società Servizi Val Seriana, Servizi Sociali, Comunità di accoglienza) volta al successo scolastico.

### Punti di debolezza

- La dislocazione dell'Istituto su due sedi comporta difficoltà logistiche, di gestione dell'orario degli insegnanti. Talvolta le attività didattiche pensate per gli allievi disabili sono condizionate dalla difficoltà di trasferire gli alunni da una sede all'altra. - Sensibilità al problema BES non del tutto omogenea tra i docenti. - Nelle attività inclusive limitato ricorso all'organico di potenziamento, destinato prevalentemente alle sostituzioni quotidiane per assenza breve dei docenti.

## Recupero e potenziamento

### Punti di forza

- Difficolta' di apprendimento emergono prevalentemente nella fascia di alunni genericamente individuata come BES. - Attivita' di recupero in itinere, che si concludono con verifiche degli apprendimenti, per tutte le classi del quinquennio e interventi individualizzati nella maggioranza delle classi del biennio. - Corsi di recupero estivi in preparazione alle prove di verifica per gli alunni con giudizio sospeso. - Risultati soddisfacenti delle attivita' di recupero (la percentuale di bocciature a settembre e' bassa). - Partecipazione a progetti extracurricolari o attivita' di potenziamento per valorizzare le eccellenze.

### **Punti di debolezza**

- Scarsita' di risorse economiche rispetto alle esigenze. - Organizzazione di corsi di recupero solo nel periodo estivo ed esclusivamente per le discipline con un elevato numero di insufficienze. - Problemi di dispersione scolastica.

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Personale ATA

Famiglie

Studenti

Assistenti educatori e alla comunicazione

### **❖ DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI**

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

Il PEI descrive gli interventi integrati predisposti per l'alunno in un determinato periodo di tempo ai fini della realizzazione del diritto all'educazione e all'istruzione. Di norma viene verificato al termine di ogni anno scolastico, mediante una relazione finale scritta e viene riprogettato all'inizio del successivo. Nella scuola secondaria di II grado, essendoci obiettivi specifici di apprendimento prefissati (Indicazioni nazionali) il Consiglio di Classe, su proposta degli insegnanti, ma con vincolante parere dei genitori (O.M. n. 90/2001 art. 15 comma 1) deve scegliere uno dei tre percorsi sotto elencati, a seconda delle capacità e potenzialità degli alunni: - percorso curricolare: uguale a quello di tutti gli alunni della classe; - percorso riconducibile ai "nuclei fondanti della disciplina" (o percorso per obiettivi minimi): gli obiettivi da raggiungere in tutte le

discipline equivalgono alle conoscenze e alle competenze che vengono valutate dai docenti delle rispettive discipline come sufficienti per tutti gli alunni della classe; tale percorso, dà diritto, se superato positivamente, al titolo di studio; - percorso "differenziato": con obiettivi e contenuti non riconducibili in parte o del tutto a quelli della classe, ma stabiliti dal CdC nell'ambito PEI in relazione all'alunno; il raggiungimento degli obiettivi differenziati individuati nel PEI dà diritto solo al rilascio di un attestato con la certificazione dei crediti formativi (O.M. n.90/2001 art. 15 e per gli attestati C.M. n. 125/2001). L'O.M. 90/2001 art. 15 comma 4 prevede anche che "qualora durante il successivo anno scolastico vengano accertati livelli di apprendimento corrispondenti agli obiettivi previsti dai programmi ministeriali, il Consiglio di classe delibera "il passaggio ad uno dei due percorsi precedenti" senza necessità di prove di idoneità relative alle discipline dell'anno o degli anni precedenti".

#### **Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:**

La famiglia La famiglia deve essere coinvolta attivamente nel processo educativo dell'alunno, partecipando all'elaborazione del PEI. Contestualmente all'iscrizione dello studente disabile, fornisce alla scuola tutta la documentazione in suo possesso atta a conoscere il funzionamento dell'allievo e a richiedere l'organico di sostegno. Il Consiglio di classe Il Consiglio di classe si adopera al coordinamento delle attività didattiche, alla preparazione dei materiali e a quanto può consentire all'alunno/a con disabilità, sulla base dei suoi bisogni e delle sue necessità, la piena partecipazione allo svolgimento della vita scolastica nella sua classe. La programmazione delle attività è realizzata da tutti i docenti curricolari, i quali, insieme all'insegnante di sostegno, definiscono gli obiettivi di apprendimento per gli alunni con disabilità in correlazione con quelli previsti per l'intera classe. La documentazione relativa alla programmazione deve essere resa disponibile alle famiglie, al fine di consentire loro la conoscenza del percorso didattico e educativo concordato e pianificato. I Docenti di sostegno Assumono la contitolarità delle classi in cui operano, partecipano alla programmazione educativa e didattica e alla elaborazione e verifica delle attività di competenza dei consigli di classe e dei collegi dei docenti. Il docente è assegnato alla classe per le attività di sostegno, nel senso che oltre a intervenire sulla base di una preparazione specifica nelle ore in classe collabora con l'insegnante curricolare e con il Consiglio di Classe affinché l'iter formativo dell'alunno possa continuare anche in sua assenza. Il Personale ATA I collaboratori scolastici forniscono ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso alle aree esterne alle strutture scolastiche e nell'uscita da esse. Possono, infine, svolgere assistenza agli alunni portatori di handicap all'interno delle strutture scolastiche, nell'uso dei servizi igienici e nella cura dell'igiene personale. Il Personale educativo-

assistenziale L'assistente educatore/assistente alla comunicazione lavora a stretto contatto con il Consiglio di Classe e l'insegnante di sostegno secondo i tempi e le modalità indicati e previste nel P.E.I. e collabora nella redazione di tutta la documentazione prevista per l'alunno. Il Referente del Gruppo H (funzione strumentale) • Fornisce ai colleghi informazioni, indicazioni, materiali utili sui disabili; • prende atto in forma riservata della certificazione degli alunni disabili; • coordina i contatti con le UONPIA e insieme al coordinatore di classe, cura i rapporti con le famiglie, ascoltandone i bisogni e fornendo informazioni; • diffonde e pubblicizza le iniziative di formazione specifica o di aggiornamento; • organizza i GLHO per gli alunni diversamente abili, sentito il D.S. e in collaborazione con il coordinatore di classe e il docente di sostegno; • cura le relazioni fra (e coordina il lavoro dei) docenti di sostegno d'istituto, assegnando loro i vari casi secondo il numero di ore assegnate; • coordina e organizza eventuali progetti di laboratorio. Operatori Uonpia Partecipano agli incontri periodici, collaborano alle iniziative educative e di integrazione predisposte dalla scuola, verificano il livello e la qualità dell'integrazione nelle classi dell'istituto, danno consigli nella stesura degli obiettivi individualizzati del P.E.I.

## ❖ MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

### **Ruolo della famiglia:**

Ruolo della famiglia è molto importante, presente nelle fasi peculiari di definizione del Progetto di vita dell'alunno. La condivisione di scelte educative e didattiche tra famiglia, docenti e rete territoriale è indispensabile per costruire un progetto veramente inclusivo.

### **Modalità di rapporto scuola-famiglia:**

Coinvolgimento in progetti di inclusione

Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

## **RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE**

**Docenti di sostegno**

Partecipazione a GLI

**RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE**

**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)**                                      Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

**Assistente Educativo  
Culturale (AEC)**                              Attività individualizzate e di piccolo gruppo

**Assistente Educativo  
Culturale (AEC)**                              Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)

**Assistenti alla  
comunicazione**                              Attività individualizzate e di piccolo gruppo

**Assistenti alla  
comunicazione**                              Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)

**Personale ATA**                              Assistenza alunni disabili

**RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI**

**Unità di valutazione  
multidisciplinare**                              Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del

## RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

	Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Progetti territoriali integrati
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola

## ❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO

### Criteri e modalità per la valutazione

Il progetto d'inclusione viene valutato all'interno del GLI (gruppo di lavoro per l'inclusione) e i risultati dell'azione valutativa convergono nel PAI (piano annuale per l'inclusione) che viene condiviso e approvato dal Collegio dei Docenti.

### Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:

Tenere i contatti con famiglie, insegnanti di sostegno, educatori assistenti sociali e se necessario anche neuropsichiatre, finalizzati all'orientamento in entrata dei possibili nuovi iscritti quando ancora frequentano il secondo anno della scuola secondaria di primo grado, stesura dei protocolli di intesa per l'accoglienza dei ragazzi frequentanti il terzo anno, organizzazione delle giornate di visita finalizzate all'orientamento e osservazione degli utenti.

## Approfondimento

Vedi allegato.

**ALLEGATI:**





PROTOCOLLI ACCOGLIENZA.pdf





# ORGANIZZAZIONE

## MODELLO ORGANIZZATIVO

**PERIODO DIDATTICO:** TRIMESTRE e PENTAMESTRE

### FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	Compiti assegnati al primo collaboratore: - sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di impedimento/assenza, curando le questioni urgenti ed indifferibili, con delega di firma per l'ordinaria amministrazione (con esclusione degli atti che impegnano l'amministrazione con l'esterno) e lo affianca nel caso di contemporaneità di impegni; - assicura, previo accordo col Dirigente, la presenza nel periodo estivo in turnazione con gli altri collaboratori; - individua, attraverso diretti contatti con i colleghi, le soluzioni organizzative più funzionali per la convocazione e la realizzazione di incontri collegiali ordinari e straordinari; □ ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre i primi 10 minuti e autorizza all'uscita anticipata; - collabora con il Dirigente Scolastico nelle relazioni con l'esterno: genitori, rappresentanti di classe, esperti, associazioni, enti su iniziative e progetti della scuola; - cura la comunicazione istituzionale, anche attraverso il sito web della scuola; -	2
----------------------	---	---



compone lo Staff d'Istituto per la progettazione e l'attuazione di iniziative organizzative e di sviluppo e per omogeneizzare gli indirizzi scolastici nei criteri didattici e organizzativi; - collabora con il DSGA e la Segreteria per gli aspetti organizzativi e gestionali; - fornisce supporto nell'attuazione del PTOF; - presta supporto e collaborazione nell'organizzazione dei corsi di formazione e delle prove INVALSI; - collabora per la predisposizione dell'Organico d'Istituto; - partecipa, su delega del Dirigente scolastico, a riunioni presso gli Uffici scolastici periferici; - collabora per le procedure di iscrizioni degli alunni e per la realizzazione e la distribuzione dei materiali sulla gestione interna dell'Istituto; - collabora alla predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali; - collabora con il Dirigente scolastico per questioni relative a sicurezza e tutela della privacy; - prende provvedimenti urgenti e improrogabili di tutela della sicurezza; - redige i verbali Collegio Docenti; - visiona la posta. Compiti assegnati al Secondo collaboratore: Sostituisce il primo collaboratore in caso di sua assenza o impedimento e lo affianca nel caso di contemporaneità di impegni; durante il periodo estivo si rende disponibile per la sostituzione in assenza del Dirigente e del primo collaboratore, in turnazione con gli altri collaboratori; predispone, insieme all'altro collaboratore, l'orario delle attività del



	<p>curricolo di istituto e di ogni altra attività scolastica e parascolastica; ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre la prima ora e autorizza all'uscita anticipata;collabora con la dirigenza per prospettare soluzioni ai vari problemi che si presentano; si riunisce periodicamente in "Consiglio di dirigenza", per armonizzare gli indirizzi scolastici nei criteri didattici e organizzativi.</p>	
Funzione strumentale	<p>I docenti con incarico di funzione strumentale per gli ambiti definiti dal Collegio dei Docenti hanno il compito di: - programmare l'attività propria della funzione; - comunicare e concordare preventivamente con il Dirigente Scolastico la programmazione ; - proporre al Dirigente Scolastico i nominativi dei docenti disponibili a collaborare nella realizzazione del programma; - predisporre e curare la comunicazione relativa alle attività connesse alla funzione; - seguire le varie attività programmate affinché giungano a buon fine; - seguire gli uffici nell'espletamento delle pratiche relative alle attività previste dalla programmazione; - espletare tutte le azioni connesse all'attività propria della funzione strumentale; - monitorare i risultati delle diverse attività; - predisporre una relazione finale da mettere agli atti e da presentare sinteticamente al Collegio Docenti; - certificare il lavoro di chi ha collaborato alla realizzazione del programma, sia esterno che interno, destinatario di compensi.</p>	4



Capodipartimento	Il coordinatore di Dipartimento ha il compito di presiedere le riunioni di Dipartimento, collaborando con i docenti e la dirigenza. .	9
Responsabile di plesso	Compiti dei referenti delle sedi staccate di Nembro Oratorio, via Vittoria 12 e di Bergamo, via Pizzo della Presolana 7: - ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre la prima ora e autorizza all'uscita anticipata; - predispone la sostituzione dei colleghi assenti; - predispone, in collaborazione con la presidenza, quanto necessario alla buona organizzazione dell'attività della succursale; - riceve i genitori per ascoltare le loro esigenze e fornire loro adeguate indicazioni; - collabora con la dirigenza per prospettare soluzioni ai vari problemi che si presentano; - si riunisce periodicamente in "Consiglio di dirigenza", per armonizzare gli indirizzi scolastici nei criteri didattici e organizzativi	4
Responsabile di laboratorio	Compiti assegnati ai responsabili dei laboratori: - controllo iniziale delle strumentazioni tramite inventario - notifica al DSGA di eventuali disfunzioni - controllo del materiale - redazione di relazione finale e riconsegna al DSGA del laboratorio. - Richieste di acquisto materiali - Controllo applicazione protocolli sicurezza. Nell'espletare tali compiti il responsabile di laboratorio si avvale della collaborazione degli assistenti tecnici assegnati al laboratorio.	8



Animatore digitale	L'animatore digitale redige il Piano Digitale annuale finalizzato alla diffusione dell'innovazione digitale nell'ambito delle azioni previste dal PNSD.	1
Coordinatore dell'educazione civica	Coordinare le fasi di progettazione e realizzazione dei percorsi di Educazione Civica anche attraverso la promozione della realizzazione e/o partecipazione a concorsi, convegni, seminari di studio/approfondimento, in correlazione con i diversi ambiti disciplinari garantendo funzionalità, efficacia e coerenza con il PTOF; Favorire l'attuazione dell'insegnamento dell'educazione civica attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di formazione e supporto alla progettazione; Curare il raccordo organizzativo all'interno dell'Istituto e con qualificati soggetti culturali quali autori/enti/associazioni/organizzazioni supervisionando le varie fasi delle attività e i rapporti con gli stessi; Monitorare le diverse esperienze e le diverse fasi, in funzione della valutazione dell'efficacia e funzionalità delle diverse attività; Promuovere esperienze e progettualità innovative e sostenere le azioni introdotte in coerenza con le finalità e gli obiettivi del nostro Istituto; Socializzare le attività agli Organi Collegiali; Preparare tutta la documentazione necessaria per l'avvio, la prosecuzione e la chiusura delle attività; Costituire uno staff di cooperazione per la progettazione dei contenuti didattici nei diversi ordini di scuola; Promuovere una	1





cooperazione multipla di docenti al fine di diversificare i percorsi didattici delle classi; Collabora con la funzione strumentale PTOF alla redazione del "Piano" avendo cura di trasferire quanto realizzato ai fini dell'insegnamento dell'educazione civica (i contenuti da proporre, strutturare e diversificare nell'articolazione del percorso didattico delle 33 ore di Educazione Civica trasversale sono elencati nell'articolo 3 della legge, che indica le tematiche e gli obiettivi di apprendimento e lo sviluppo delle competenze cui è indirizzato l'insegnamento sistematico e graduale dell'Educazione Civica); Monitorare, verificare e valutare il tutto al termine del percorso; Coordinare le riunioni con i coordinatori dell'educazione civica per ciascuna classe e team pedagogico; Superare la formale "trasversalità" che tale insegnamento appartiene a tutti, ma non lo impartisce nessuno; Assicurare e garantire che tutti gli alunni, di tutte le classi possano fruire delle competenze, delle abilità e dei valori dell'educazione civica; Registrare, in occasione della valutazione intermedia, le attività svolte per singola classe con le indicazioni delle tematiche trattate e le indicazioni valutative circa la partecipazione e l'impegno di studio dei singoli studenti in vista della definizione del voto/giudizio finale da registrare in pagella; Presentare, a conclusione dell'anno scolastico, al Collegio Docenti, una relazione finale, evidenziando i traguardi conseguiti e le eventuali "debolezze" e vuoti



	<p>da colmare; Curare il rapporto con l'Albo delle buone pratiche di educazione civica istituito presso il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca avendo cura di inoltrare le migliori esperienze maturate in istituto al fine di condividere e contribuire a diffondere soluzioni organizzative ed esperienze di eccellenza; Rafforzare la collaborazione con le famiglie al fine di condividere e promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro, anche integrando il Patto educativo di corresponsabilità.</p>	
<b>Referente bullismo e cyberbullismo</b>	<p>Il docente referente ha il compito di coordinare le iniziative di prevenzione e di contrasto del cyberbullismo e di partecipare alle iniziative di formazione previste dal MIUR e dai suoi uffici periferici.</p>	1
<b>Responsabile Ufficio Tecnico</b>	<p>I compiti del responsabile dell'Ufficio Tecnico sono i seguenti : - è di raccordo con gli insegnanti nello svolgimento delle esercitazioni pratiche con il personale A.T.A. - assume un ruolo rilevante per l'individuazione, lo sviluppo e il funzionamento ottimale delle attrezzature tecnologiche e delle strumentazioni necessarie a supporto della didattica - prende in carico un ruolo notevole in una scuola che considera la didattica di laboratorio come una delle sue caratteristiche distintive ai fini</p>	1



	<p>dell'acquisizione delle competenze da parte degli studenti. Il Responsabile dell'Ufficio Tecnico lavora in stretto coordinamento con il Dirigente Scolastico e i suoi collaboratori, fa parte del Servizio di Prevenzione e Sicurezza, si raccorda con il D.S.G.A. per gli aspetti amministrativi e contrattuali, è punto di riferimento per i Responsabili dei Laboratori, per gli Assistenti Tecnici, per i Direttori di Dipartimento e le Funzioni Strumentali al Piano dell'Offerta Formativa, per i referenti di Commissioni, di progetti, , del Centro Sportivo scolastico e interviene nelle riunioni dello Staff del Dirigente. In linea di massima, i responsabili dell'Ufficio Tecnico svolgono incombenze di natura tecnica relative alla gestione delle risorse, con riferimento alle seguenti aree: - Area didattico-educativa: come coadiuvante dei docenti interessati nell'attuazione della programmazione didattico-educativa dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda le attività dei laboratori; - Area tecnico-amministrativa: con funzione consultiva per competenti valutazioni strettamente tecnico-amministrative, in rapporto con il Responsabile Amministrativo e l'assistente addetto all'Ufficio di Magazzino.</p>	
Responsabile sito web	<p>I compiti del Responsabile sito web sono i seguenti: • Aggiornamento costante del sito con inserimento di documenti previsti dalla normativa vigente e materiali vari (news, circolari, etc.) • Acquisizione informazioni e materiali dai docenti referenti dei progetti</p>	1



	<p>didattici al fine della loro pubblicazioni nelle sezioni dedicate del sito; • Realizzazione di azioni mirate volte ad assicurare l' "accessibilità" intesa come capacità dei sistemi informatici, nelle forme e nei limiti consentiti dalle conoscenze tecnologiche, di erogare servizi e fornire informazioni fruibili, senza discriminazioni, anche da parte di coloro che a causa di disabilità necessitano di tecnologie o configurazioni particolari. • Elaborazione, proposta al Dirigente scolastico e promozione di azioni di miglioramento del sistema di comunicazione interno ed esterno. • Cura della progettualità relativa al settore di competenza.</p>	
<b>Responsabile registro elettronico</b>	<p>I compiti del Responsabile registro elettronico sono i seguenti: • Perfezionare la configurazione del sistema e avviarne il funzionamento; • Introdurre i docenti alla sua utilizzazione, attraverso incontri specifici; • Affiancare tutti i docenti durante l'intero anno, per migliorare l'utilizzazione, raccogliere le criticità, cercare soluzioni ai punti di debolezza del sistema; • Monitorare costantemente il funzionamento del Software e il suo livello di qualità e tenere i contatti con i suoi sviluppatori per migliorarne l'efficacia; • Preparare il software alle fasi valutative di fine quadrimestre e scrutini e affiancare il delicato lavoro dei coordinatori nella gestione dei tabelloni e delle stampe.</p>	1
<b>Referente PCTO</b>	<p>Compiti dei referenti PCTO: tenersi aggiornato sulla normativa riguardante i</p>	3



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

**MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA**

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Gli insegnanti di Lettere dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curriculari nelle classi, in attività di potenziamento/recupero, progettazione, organizzazione e coordinamento.	13



	<b>Impiegato in attività di:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	
<b>A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO</b>	L' insegnanti di Storia dell'Arte dell'istituto è impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso attività di potenziamento/recupero, progettazione e organizzazione. <b>Impiegato in attività di:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li></ul>	1
<b>A021 - GEOGRAFIA</b>	L'insegnante di geografia dell'istituto è impegnato nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi. <b>Impiegato in attività di:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	1
<b>A026 - MATEMATICA</b>	<b>Gli insegnanti di</b>	7





	<p>matematica dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi e in attività di potenziamento/recupero, organizzazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	
<b>A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<p>Gli insegnanti di scienze degli alimenti dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi e in attività di progettazione e coordinamento .</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	6
<b>A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE</b>	<p>L'insegnante di scienze e tecnologie chimiche dell'istituto è impegnato</p>	1



	<p>nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi .</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	
<b>A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE</b>	<p>L'insegnante di scienze e tecnologie informatiche dell'istituto è impegnato nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi e in attività di progettazione.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Progettazione</li></ul>	1
<b>A042 - SCIENZE E TECNOLOGIE MECCANICHE</b>	<p>Gli insegnanti di scienze e tecnologie meccaniche dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi .</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li></ul>	2
<b>A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI</b>	<p>Gli insegnanti di scienze economico-aziendali</p>	4



	<p>dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curriculari nelle classi e nell'organizzazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Organizzazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	
<b>A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE</b>	<p>Gli insegnanti di scienze giuridico-economiche dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curriculari nelle classi e in attività di organizzazione e di coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Organizzazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	4
<b>A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO</b>	<p>Gli insegnanti di scienze motorie e sportive dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso</p>	5



	<p>l'erogazione i lezioni curriculari nelle classi e in attività di potenziamento, organizzazione, progettazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	
<p><b>A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE</b></p>	<p>Gli insegnanti di scienze dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curriculari nelle classi, in attività di potenziamento/recupero, organizzazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	<p>2</p>
<p><b>A066 - TRATTAMENTO TESTI, DATI ED APPLICAZIONI. INFORMATICA</b></p>	<p>L' insegnante di Trattamento testi dell'istituto è impegnato</p>	<p>1</p>



	<p>nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso in attività di potenziamento/recupero, progettazione e organizzazione.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li></ul>	
<b>AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)</b>	<p>Gli insegnanti di francese dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi e in attività di potenziamento/recupero e progettazione.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Progettazione</li></ul>	4
<b>AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)</b>	<p>Gli insegnanti di Inglese dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi e</p>	8



	<p>in attività di potenziamento/recupero e organizzazione, progettazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	
<p>AC24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (SPAGNOLO)</p>	<p>Gli insegnanti di Spagnolo dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e in attività di potenziamento/recupero e progettazione.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Progettazione</li></ul>	4
<p>%(sottosezione0402.classeConcorso.titolo)</p>	<p>Gli insegnanti di Sostegno dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso attività di insegnamento</p>	18





	<p>in presenza con docenti curricolari, in attività di potenziamento/recupero, progettazione, organizzazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	
<b>B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA</b>	<p>Gli insegnanti di laboratorio di servizi di ricettività alberghiera dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione di lezioni curricolari nelle classi e nella progettazione, organizzazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	2
<b>B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA</b>	<p>Gli insegnanti di laboratorio di servizi</p>	9



	<p>enogastronomici, settore cucina dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi, in attività di potenziamento/recupero e nella progettazione , organizzazione e coordinamento.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Sostegno</li><li>• Organizzazione</li><li>• Progettazione</li><li>• Coordinamento</li></ul>	
<p>B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA</p>	<p>Gli insegnanti di laboratorio si servizi enogastronomici, settore sala e vendita dell'istituto sono impegnati nella realizzazione dell'offerta formativa attraverso l'erogazione i lezioni curricolari nelle classi, in attività di potenziamento/recupero e nella progettazione e organizzazione.</p> <p>Impiegato in attività di:</p>	<p>6</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Potenziamento</li> <li>• Sostegno</li> <li>• Organizzazione</li> <li>• Progettazione</li> </ul>	
--	--	--

## ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

### ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

<b>Direttore dei servizi generali e amministrativi</b>	<p>Il Direttore S.G.A. 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, anche con rilevanza esterna. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 25 bis D. L.vo 29/93 e successive modificazioni ed integrazioni, il Direttore coadiuva il Dirigente nelle proprie funzioni organizzative e amministrative. In particolare il Dirigente emana annualmente una Direttiva relativa a OBIETTIVI E INDIRIZZI DELL'ATTIVITA' DEI SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI che invita il Direttore a svolgere funzioni di coordinamento e promozione delle attività e di verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati e agli indirizzi impartiti, in attuazione "dei principi dell'autonomia scolastica di cui all'art. 21 della Legge n. 59 del 1997, dei regolamenti attuativi e delle conseguenti competenze gestionali riorganizzate, in ogni Istituzione Scolastica, sulla base del principio generale dell'unità dei servizi amministrativi e generali e delle esigenze di gestione e organizzazione dei servizi tecnici.</p>
<b>Ufficio protocollo</b>	L'assistente amministrativo responsabile svolge i seguenti



**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	<p>compiti: Gestione delle comunicazioni interne ed esterne dell'Istituto nel rispetto della Legge n. 241/90 e del D.lgs. n. 196/2003 ed in particolare: • Tenuta del Registro di Protocollo Informatico con invio giornaliero in conservazione; • Protocollo della documentazione in entrata ed in uscita presentata da dipendenti e soggetti esterni alla scuola con l'operazione di segnatura degli atti inerenti all'ufficio di pertinenza. • Scarico giornaliero della Posta Elettronica in entrata, consultazione giornaliera Intranet MIUR ( sito MIUR, sito USR Lombardia, Sito AT Bergamo e inoltro della medesima agli uffici interni e al personale interessato) . • Scarico giornaliero Posta Elettronica Certificata e inoltro della medesima agli uffici interni ed al personale interessato. • Archiviazione degli atti e dei documenti nei fascicoli digitali e cartacei degli alunni frequentanti, diplomati, trasferiti, ritirati; • Corrispondenza varia in entrata e in uscita.</p>
<p><b>Ufficio acquisti</b></p>	<p>L'assistente amministrativo responsabile svolge i seguenti compiti: Protocollo della documentazione in entrata ed in uscita inerenti l'ufficio contabile. • Predisposizione del Programma annuale in collaborazione diretta con il D.s.g.a. • Predisposizione del conto consuntivo in collaborazione del D.s.g.a e conservazione del conto consuntivo agli atti della scuola, corredato degli allegati e della delibera di approvazione; compilazione elenco residui attivi e passivi • Variazioni e assunzioni a bilancio in collaborazione diretta con il D.s.g.a.; • Adempimenti connessi alla verifica di cassa; liquidazione degli incarichi affidati agli esperti esterni e pagamento delle fatture ai fornitori; • Rimborso contributi alunni. • Elaborazione delle certificazioni fiscali (modello CUD); • Predisposizione degli atti per il versamento di tutte le ritenute ed oneri riflessi • Rapporti con l'istituto cassiere e con l'ufficio postale; • Invio al MIUR tramite il portale SIDI</p>



**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	<p>delle rilevazioni periodiche dei fabbisogni finanziari, predisposizione del rendiconto dei fondi assegnati dall'Amministrazione Provinciale in virtù della legge 23/96. Assistenza al collegio dei revisori dei conti. • Tenuta dei verbali dei revisori dei conti e adempimenti relativi • Rilevazioni e statistiche, così come richieste da ogni organo superiore • Archiviazione atti gestione personale Docente Educativo e A.T.A. relativamente alla parte economica. • Gestione fatture, conto corrente postale e bancario gestione fornitori relativamente alla parte concernete tracciabilità flussi finanziari, DURC. • Adempimenti connessi ai corsi/progetti comunitari (P.O.N., F.S.E., F.E.S.R.); • Rilevazioni e statistiche, così come richieste da ogni organo superiore; • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente.</p>
<p><b>Ufficio per la didattica</b></p>	<p>Gli assistenti amministrativi responsabili svolgono i seguenti compiti: Iscrizione degli alunni (supporto ai genitori per iscrizioni on-line e cartacee) e relativa verifica documentazione con particolare attenzione agli allievi diversamente abili e stranieri. Pratiche relative ad alunni diversamente abili: collaborazione con docenti referenti - comunicazione e richieste notizie ad ATS ed Enti vari - statistiche. Registro elettronico: importazione e abilitazione docenti per Registro elettronico, supporto al personale docente e ai genitori (con procedura di assegnazione password); Verifica obbligo scolastico e anagrafe nazionale studenti. Diritto allo Studio degli Studenti. Digitazione al SIDI di adempimenti nei tempi previsti dal MIUR - anagrafe alunni, statistiche periodiche e finali- dalla Direzione Scolastica Regionale e dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia -Ambito Territoriale di Bergamo provinciale nonché dei dati per la formulazione degli organici. Gestione alunni con giudizio sospeso e crediti formativi. Scrutinio on-</p>



## ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

line supporto al personale docente; Preparazione del materiale per le elezioni degli alunni e dei genitori in seno agli organi collegiali dell'istituto e nella consulta provinciale; (Elenco degli elettori - alunni e genitori; Proclamazione degli eletti; Decreti eletti); Adempimenti previsti per gli Esami di Stato, integrativi e di idoneità; Compilazione e rilascio dei diplomi di maturità; Informazioni varie agli alunni, ai docenti ed alle famiglie; Rilevazioni e statistiche relative all'ufficio di pertinenza , così come richieste da ogni organo superiore; Digitazione di avvisi e circolari interne agli alunni e alle famiglie. Tasse Scolastiche: tenuta del registro dei pagamenti. Rimborso Tasse Scolastiche: predisposizione tabelle per la liquidazione. Elaborazione dati per statistiche e monitoraggi. Pratiche relative alle vaccinazioni degli Studenti e del Personale. Gestione della procedura per l'adozione dei libri di testo Gestione delle pratiche di trasferimento degli alunni; Rilevazioni e statistiche, relative all'ufficio di pertinenza, così come richieste da ogni organo superiore; Elenchi alunni; Pratiche esoneri per attività didattiche particolari. Rilascio certificati di iscrizione e frequenza, sostitutivi del diploma, attestati di studio per vari uso; Procedura per le scelte degli alunni che non si avvalgono dell'IRC ed elenchi con relative scelte; Procedure relative alle richieste di somministrazione farmaci; Procedure relative a uscite didattiche, eventi, visite d'istruzione (esclusa la parte amministrativa/contabile) Convocazione degli organi collegiali e relativa notifica agli interessati. Progetto alternanza scuola lavoro: allestimento e controllo documentazione (convenzioni e progetti, attestati sicurezza), archiviazione, certificazioni, organizzazione stages. Organico: predisposizione e trasmissione dati per Organico di Diritto - Adeguamento Organico di Diritto all'Organico di Fatto. Digitazione di avvisi e circolari interne agli alunni e alle famiglie. Digitazione al





**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	<p>SIDI di adempimenti nei tempi previsti dal MIUR – anagrafe alunni, statistiche periodiche e finali- dalla Direzione Scolastica Regionale e dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia -Ambito Territoriale di Bergamo provinciale nonché dei dati per la formulazione degli organici. Supporto diretto all'ufficio di presidenza nella cura dell'agenda per gli appuntamenti del Dirigente Scolastico, nella comunicazione, atti vari e circolari interne a personale docente e ATA, nel rapporto con gli uffici amministrativi per richiesta di informazioni, nelle richieste dell'utenza fuori orario ricevimento, nella tenuta della documentazione relativa agli atti e verbali del Consiglio d'istituto; Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente.</p>
<p><b>Ufficio per il personale</b></p>	<p>Gli assistenti amministrativi responsabili svolgono i seguenti compiti: Protocollo della documentazione in entrata ed in uscita inerenti l'ufficio del personale. • Elenco personale organico ATA • Gestione presenze e assenze del personale docente e ATA; • Richiesta visite fiscali • Raccolta certificati relativi alle assenze del personale docente e ATA; • Istruttoria per assegni familiari • Decreti libera professione • Trasmissione assenze del personale al portale SIDI • Ordini di servizio personale docente e ATA • Rilascio certificati, estratti di registro, copie documenti per docenti/ATA • Richiesta e trasmissione dei fascicoli personale docente e ATA • Convocazione RSU • Tenuta del registro della richiesta di partecipazione alle assemblee sindacali. • Trasmissione dei dati relativi ai permessi sindacali fruiti dai dipendenti a seguito degli articoli 8 e 11 dell'accordo quadro del 7/8/1998. • Redazione dei certificati di servizio al personale docente ed ATA • gestione pratiche per assegni familiari • Gestione pratiche relative alle Autorizzazioni alla Libera Professione. • Graduatorie docenti</p>



**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

e ATA per individuazione soprannumerari. • Predisposizione nomine personale esterno • Anagrafe delle prestazioni • Riepilogo delle ritenute fiscali operate e versate (modello 770, modello IRAP); • Rilevazioni e statistiche, così come richieste da ogni organo superiore • Pubblicazione atti su Albo on-line, Amministrazione trasparente. • Istruttoria per stipula contratti, della tenuta dei fascicoli del personale, della istruttoria per stipula contratti con conseguente digitazione al SIDI quando trattasi di personale retribuito dalla DTEF o al sistema interno per supplenze brevi e saltuarie. • Rapporti con l'INPDAP, con il CSA, con la Provincia di Bergamo e con il Centro dell'impiego dei Comuni di Nembro e di Bergamo • Istruttoria delle pratiche inerenti alla dichiarazione dei servizi, immissioni in ruolo, quiescenza, TFR o TFS., alla cessazione dal servizio del personale, richieste di pensione di inidoneità o di invalidità. • Predisposizione delle ricostruzioni della carriera, passaggi di ruolo o qualifica ed aggiornamento degli inquadramenti retributivi a seguito dei rinnovi contrattuali. • Compilazione ed aggiornamento di graduatorie di incarico e supplenze e relativo conferimento delle supplenze. • Graduatorie docenti e ATA per individuazione soprannumerari. • Predisposizione nomine personale esterno • Anagrafe delle prestazioni • registrazione ferie permessi orari recupero, riposi compensativi • Gestione piattaforma PASSWEB • Rilevazioni e statistiche, così come richieste da ogni organo superiore. • Pratiche infortuni alunni e personale - trasmissione denuncia all'INAIL secondo le nuove procedure SIDI Elaborazione e tenuta di: Registro infortuni INAIL

**Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività**

Registro online

<https://web.spaggiari.eu/home/app/default/login.php?target=atv>

Pagelle on line



amministrativa: <https://web.spaggiari.eu/home/app/default/login.php?target=atv>  
 Modulistica da sito scolastico  
<https://web.spaggiari.eu/home/app/default/login.php?target=atv>  
 Attivazione GSuite for Education

## RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

### ❖ ASABERG - ASSOCIAZIONE DELLE SCUOLE AUTONOME BERGAMASCHE

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività didattiche</li> <li>• Attività amministrative</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse strutturali</li> <li>• Risorse materiali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

### Approfondimento:

L'ASABERG , Associazione delle Scuole Autonome di Bergamo, si è costituita con atto notarile il 2/03/2004. Attualmente comprende più di 80 fra Istituti Comprensivi, Direzioni Didattiche e Istituti Scolastici di 2° grado. La sua nascita è avvenuta a seguito della normativa sull'autonomia scolastica che ha determinato un riassetto complessivo dell'organizzazione scolastica, con il passaggio da un sistema verticistico a un sistema orizzontale di governo della scuola, nel quale si è affermato il principio di sussidiarietà. Attualmente le scuole aderenti condividono buone pratiche



didattiche, formative e amministrative.

❖ **RE.NA.I.A. RETE NAZIONALE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Attività didattiche</li><li>• Attività amministrative</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di ambito

## Approfondimento:

La ReNaIA ha per oggetto il perseguimento delle seguenti finalità:

- a) cooperazione tra le istituzioni scolastiche e loro reti, italiane, europee e di altri Paesi, al fine di sviluppare e consolidare l'autonomia in modo solidale, di promuovere scambi e sinergie sul piano formativo, organizzativo ed amministrativo, per il raggiungimento, da parte di tutte le istituzioni e di ciascuna, delle rispettive finalità istituzionali e per il potenziamento delle risorse strutturali, professionali e finanziarie;
- b) Coordinamento e sostegno, facilitazione e incoraggiamento di tutto ciò che può aiutare le istituzioni scolastiche a crescere, ad arricchire l'offerta formativa e la soddisfazione degli studenti e delle famiglie; in particolare, diffusione della "cultura della qualità", sia sotto il profilo formativo che organizzativo, tecnologico e strutturale;
- c) Potenziamento e valorizzazione delle risorse strutturali, professionali e finanziarie mediante la cooperazione e l'integrazione;



d) Promozione e sviluppo di iniziative congiunte finalizzate a realizzare nel migliore dei modi le attività di insegnamento e di orientamento, di ricerca, di sperimentazione e sviluppo, di formazione e aggiornamento, di amministrazione e di gestione, di acquisto di beni e servizi, cooperazione scuole-aziende, EDA, ecc., ferma restando l'autonomia, anche contabile, di ciascuna Istituzione Scolastica;

e) Stimolo e sostegno per accedere a tutte le provvidenze possibili, compresi finanziamenti integrativi comunitari, nazionali e regionali, collaborazione nella elaborazione di progetti congiunti da parte di istituzioni scolastiche membri della rete;

f) Rappresentanza unitaria e coordinata, per le problematiche comuni, nei rapporti con gli Organi Parlamentari, di Governo e di gestione a livello europeo e nazionale, con gli Enti Locali, con le Direzioni Generali degli Uffici Scolastici Regionali, con Enti Pubblici e Privati, con Associazioni e Organizzazioni Professionali, anche mediante stipula di intese, convenzioni e accordi di programma;

g) Scambi di esperienze fra gli Istituti, consulenze, iniziative congiunte sul Territorio, scambio temporaneo di professionalità, progetti comuni, diffusione di esperienze, scambio di alunni nell'ambito di specifici progetti, collaborazione vicendevole per il turismo scolastico, ecc.;

h) Tutela degli interessi comuni delle Istituzioni Scolastiche, dei Dirigenti e del Personale, anche mediante accordi di collaborazione con Organizzazioni specializzate a livello europeo e nazionale e con le Organizzazioni Sindacali nazionali;

i) Pubblicazioni, studi, ricerche e consulenze, anche editi a stampa; pubblicazione di un periodico/notiziario, telematico e possibilmente cartaceo;

j) Studio di problematiche comuni, assistenza ed acquisizione di pareri e consulenze di esperti, nell'interesse della rete e delle singole istituzioni che vi aderiscono;

k) Adesione della Rete ad organizzazioni, associazioni culturali ed altre reti e consorzi, sia nazionali che europei. In particolare, la ReNaIA aderisce alla "AEHT - Associazione Europea delle scuole alberghiere e turistiche";

l) Collegamento in rete telematica delle istituzioni scolastiche aderenti, attivazione di un proprio sito web, erogazione di servizi informatici e telematici;

m) Ogni altra iniziativa e attività coerente con l'interesse delle istituzioni scolastiche aderenti e con il presente Statuto, anche a carattere più semplicemente associazionistico.

In particolare, la ReNaIA assume il compito di seguire gli sviluppi del processo di Riforma in atto del sistema scolastico nazionale, di elaborare studi e proposte, di essere parte attiva nel rappresentare e tutelare gli interessi degli Istituti Professionali di Stato per i Servizi alberghieri e della Ristorazione, nonché di tutto il Personale che vi opera.



❖ **RETE DI SCOPO TRA ISTITUZIONI SCOLASTICHE PER IL PROGETTO DI FORMAZIONE DOCENTI SULLE COMPETENZE DIGITALI PER LA GESTIONE DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse materiali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**Approfondimento:**

La rete costituita dai seguenti istituti:

ISTITUTO Alfredo Sonzogni, con sede a Nembro (BG) , C.F. 95139240162

ISTITUTO Guido Galli , con sede a Bergamo , C.F. 80028780163

ISTITUTO Serafino Riva , con sede a Sarnico (BG)", C.F. 95139110167

si prefigge l'obiettivo di attivare percorsi di formazione mirati all'acquisizione di competenze digitali per la gestione dei percorsi di PCTO.

❖ **RETE S:O.S.**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività didattiche</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> <li>• Risorse strutturali</li> <li>• Risorse materiali</li> </ul>





❖ RETE S:O.S.

<p><b>Soggetti Coinvolti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> <li>• Università</li> <li>• Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)</li> <li>• ASL</li> </ul>
<p><b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b></p>	<p>Partner rete di scopo</p>

**Approfondimento:**

La Rete "S:O.S." nasce nel 2003 a partire da interazioni consolidate fra Scuole, Amministrazioni Comunali e comunità locali nel campo dell'Educazione Ambientale e della Cittadinanza attiva. Il lavoro di ricerca e di azione della rete ha il suo focus nel Curricolo delle competenze di cittadinanza e nell'innovazione metodologica dei processi di apprendimento-insegnamento. Lo sviluppo di competenze spendibili nel progetto di vita di ogni studente si promuove attraverso una sinergia fra apprendimenti significativi (etica ed estetica delle discipline), esperienze di comunità, progetti di adozione territoriale e pratiche di comportamenti solidali, responsabili e sostenibili. L'obiettivo centrale è far emergere il valore formativo delle discipline scolastiche attraverso un approccio interdisciplinare e un'interazione sistemica fra discipline e educazioni.

❖ RETE SCUOLE CHE PROMUOVONO SALUTE \_ LOMBARDIA

<p><b>Azioni realizzate/da realizzare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività didattiche</li> <li>• Supporto psicologico : sportello di ascolto psicologico</li> </ul>
<p><b>Risorse condivise</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> </ul>
<p><b>Soggetti Coinvolti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ASL</li> </ul>



❖ RETE SCUOLE CHE PROMUOVONO SALUTE LOMBARDIA

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
--	-----------------------

**Approfondimento:**

La Rete delle "Scuole che Promuovono Salute - Lombardia" è costituita da Scuole che condividono e adottano il "Modello lombardo di Scuola che Promuove Salute", di cui all'Intesa tra Ufficio Scolastico Regionale e Regione Lombardia sottoscritta il 14 luglio 2011, fondato sull' Approccio globale sviluppato con azioni orientate ai singoli e all'ambiente.

La Rete delle "Scuole che Promuovono Salute - Lombardia" persegue le seguenti finalità:

- implementare nelle Scuole aderenti la piena applicazione ed il consolidamento del "Modello lombardo di Scuola che Promuove Salute", e relativi sviluppi derivanti dal recepimento regionale del documento interministeriale "Indirizzi di policy integrate per la Scuola che Promuove Salute" approvato dalla Conferenza Stato Regioni con l'Accordo del 17.01.2019;
- contribuire alla diffusione del "Modello lombardo di Scuola che Promuove Salute" attraverso azioni di Rete e la partecipazione a "School for Health in Europe Network Foundation" (promosso dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e sostenuto dalla Commissione Europea).

**PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE**

❖ PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER UNITÀ D'APPRENDIMENTO

Incontro di formazione su come progettare una UDA, ricercando elementi comuni nelle discipline tra i diversi consigli delle classi prime.



<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
<b>Destinatari</b>	Docenti classi prime
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mappatura delle competenze</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

### ❖ AGGIORNAMENTO INTERNO DI LABORATORIO DI PASTICCERIA

Riconoscere le proprietà dei prodotti e le caratteristiche delle attrezzature Fornire spiegazioni dei fenomeni chimico-fisici che avvengono nelle operazioni di preparazione-cottura. Comprendere i principi che regolano la bilanciatura delle ricette. Sviluppare la capacità di organizzare una "lezione tipo" di pasticceria. Conoscere e saper gestire le principali fasi produttive della produzione dolciaria artigianale.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Autonomia didattica e organizzativa
<b>Destinatari</b>	Gruppi di miglioramento
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

### ❖ FORMAZIONE DI BASE E SPECIFICA SULLA SICUREZZA

Erogazione di percorsi formativi sulla sicurezza per docenti neoassunti.

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



<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Workshop</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta da altro Istituto scolastico

**❖ COSTRUZIONE DEL CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Formazione di piccoli gruppi di lavoro sulle tematiche generali dell'Educazione Civica e della loro interdisciplinarietà

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Ricerca-azione</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

**❖ INDIVIDUAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ DI CITTADINANZA E DI PROFESSIONE NELL'AMBITO DEL SETTORE RISTORATIVO E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Costruzione di procedure responsabili nel campo della scelta e della trasformazione delle materie prime e attuazione di buone pratiche anche in processi legati alla valorizzazione dei patrimoni locali

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Destinatari</b>	Docenti di laboratorio e altre discipline di indirizzo
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Comunità di pratiche</li></ul>



<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola
----------------------------------	--

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposta dalla singola scuola

❖ **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

Secondo le linee guida ministeriali per la DDI, pubblicate il 7/8/2020, la didattica digitale integrata deve consistere in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone e asincrone, evitando che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione di quanto solitamente viene svolto in presenza; inoltre, vanno assicurate la sostenibilità delle attività proposte e un generale livello di inclusività. Per supportare i docenti nella progettazione e nello svolgimento della DDI, l'Istituto organizza interventi formativi di ampio respiro dedicati ai principali aspetti della didattica digitale integrata.

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Workshop</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

❖ **FORMAZIONE SULLA SICUREZZA SPECIFICA PER L'EMERGENZA SANITARIA DA COVID-19**

Nell'ambito delle iniziative volte a formare il personale docente, le studentesse e gli studenti sulle misure di sicurezza da adottare nel nuovo anno scolastico per il contrasto e il contenimento della diffusione del COVID-19, l'Istituto ha aderito ad una iniziativa che prevede la fruizione di un corso on-line che, dopo il superamento di un test, consente di acquisire uno specifico attestato.



<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Workshop</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

## Approfondimento

### PIANO DI FORMAZIONE

L'IPSEOA "Sonzogni" di Nembro è da sempre impegnato nella formazione del personale docente e del personale ATA.

Sulla base dei bisogni formativi ritenuti prioritari, in coerenza con i documenti di indirizzo della scuola (PTOF e RAV,) e con il Piano di formazione dei docenti 2016-2019 del MIUR pubblicato il 3 ottobre 2016, si attivano corsi di formazione organizzati nei seguenti livelli:

Corsi organizzati direttamente dal MIUR e dei suoi Uffici territoriali (USR della Lombardia, AT di Bergamo)

Corsi organizzati dall'ambito 2 della Provincia di Bergamo, di cui l'Istituto è parte;

Corsi organizzati dall'Istituto stesso;

Corsi liberamente scelti dal personale, a piccoli gruppi o singolarmente, che possono aderire a percorsi formativi di approfondimento di tematiche disciplinari o afferenti alle priorità per la formazione indicate dal MIUR (gli enti formatori devono essere accreditati dal MIUR).

In generale la formazione del personale docente e del personale ATA è finalizzata a





favorire l'approfondimento di conoscenze e lo sviluppo di competenze per affrontare i cambiamenti in atto, le innovazioni, le ricerche e le sperimentazioni in ambito educativo, metodologico-didattico, relazionale e organizzativo.

In un'ottica di programmazione triennale il Piano di formazione unitario dell'IPSEOA "Sonzogni" di Nembro per i docenti fa proprie le seguenti priorità per la formazione indicate dal MIUR:

- Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
- Progettazione per UDA
- Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
- Competenze di lingua straniera CLIL
- Inclusione e disabilità
- Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile globale
- Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale
- Valutazione e miglioramento

Per il personale A.T.A. gli specifici bisogni formativi saranno meglio individuati nel piano annuale delle attività. Docenti e personale A.T.A. sono inoltre impegnati nella formazione obbligatoria sulla Sicurezza (D.L. 81/08) e nei corsi di formazione per gli Addetti al Servizio di Prevenzione e di Protezione, per l'Antincendio e per il Primo Soccorso.

Infine, si sottolinea che la formazione è un'attività in divenire e che, sia i singoli docenti, il collegio docenti e il personale A.T.A, sono aperti ad aderire a eventuali proposte che si dovessero presentare durante l'anno scolastico.



❖ CORSO NEO DIRETTORI S.G.A

Descrizione dell'attività di formazione	Il Bilancio delle Istituzioni Scolastiche, Inventari ed Archivi Scolastici , La Segreteria Digitale , Le Attivita' Negoziali , Pubblicita' Legale E Trasparenza
Destinatari	DSGA
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Rete ASABERG

❖ REGOLAMENTO UE 679/16 - PRIVACY

Descrizione dell'attività di formazione	Formazione per il personale di Segreteria a cura del DPO sull'applicazione del nuovo regolamento europeo sulla privacy
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Rete ASABERG

**❖ CORSO PER ADDETTO ANTINCENDIO E PRIMO SOCCORSO**

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
Destinatari	Personale Collaboratore scolastico
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo

**❖ NUOVO REGOLAMENTO DI CONTABILITÀ**

Descrizione dell'attività di formazione	Applicazione del Decreto Interministeriale 129 del 28 agosto 2018
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dali MIUR

**❖ FORMAZIONE SULLA SICUREZZA SPECIFICA PER L'EMERGENZA SANITARIA DA COVID-19**

Descrizione dell'attività di formazione	Corso on-line per conoscere e fronteggiare l'emergenza sanitaria per epidemia di COVID-19
Destinatari	Personale ATA
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione on line</li></ul>



**Formazione di Scuola/Rete**

Attività proposta dalla singola scuola