



Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI

NARHR7500Q

Triennio di riferimento: 2025 - 2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **06/12/2025** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **5373** del **03/09/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **06/12/2025** con delibera n. 27/2025*

Anno di aggiornamento:

2025/26

Triennio di riferimento:

2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 6** Caratteristiche principali della scuola
- 7** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 8** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 9** Aspetti generali
- 13** Priorità desunte dal RAV
- 15** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 17** Piano di miglioramento
- 24** Principali elementi di innovazione



L'offerta formativa

- 26** Aspetti generali
- 30** Traguardi attesi in uscita
- 37** Insegnamenti e quadri orario
- 40** Curricolo di Istituto
- 55** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 59** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 62** Moduli di orientamento formativo
- 68** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 71** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 73** Attività previste in relazione al PNSD
- 74** Valutazione degli apprendimenti
- 78** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 84** Aspetti generali
- 86** Modello organizzativo
- 89** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 91** Reti e Convenzioni attivate
- 94** Piano di formazione del personale docente
- 95** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'Istituto "Nobel Montalcini" insiste su un territorio particolarmente svantaggiato dal punto di vista culturale e sociale e che presenta i problemi tipici di una periferia urbana ad alta densità abitativa. Dai dati raccolti sul territorio, si evidenzia una percentuale elevata di disoccupazione. Il livello socio-economico e culturale delle famiglie di provenienza si attesta su livelli medio-bassi, con risvolti negativi anche sul lato culturale. La percentuale di alunni stranieri non è elevata, tuttavia rappresenta un arricchimento dell'assetto interculturale determinanti per la formazione stessa dei discendenti. La voglia di inserimento nel mondo del lavoro risulta essere la principale spinta motivazionale dei nostri discendenti. La principale richiesta delle famiglie del nostro istituto sono quelle di offrire ai loro figli specifiche competenze professionali (SKILLS), realmente spendibili nel mondo del lavoro.

Consapevoli dell'importanza formativa che in tale contesto riveste l'istituzione scolastica, assume particolare importanza l'obiettivo di fornire agli alunni un percorso scolastico che promuova conoscenze e competenze, irrobustisca la consapevolezza delle proprie potenzialità e al tempo stesso sappia confrontarsi con interlocutori per i quali vige l'assenza di modelli di riferimento e che manifestano scarsa conoscenza dei propri doveri e quasi inesistente rispetto delle regole.

Per arginare le difficoltà relazionali e di socializzazione nate come conseguenza del covid-19, saranno attivate iniziative e progettazioni volte a colmare tale deficit. L'analisi articolata dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare l'importanza dei seguenti fattori:

- a) famiglia: si tratta di nuclei spesso numerosi, aventi in genere un solo reddito derivante da lavoro dipendente nell'industria o nel terziario; gli stimoli e gli interessi culturali sono spesso molto scarsi;
- b) spazio-casa: il rapporto fra lo spazio e i componenti del nucleo familiare rivela di frequente l'impossibilità per una persona di disporre di un vano proprio, per cui lo studente è spesso costretto allo studio in spazi comuni;
- c) altri interessi: risulta trascurata quasi totalmente l'informazione, sia televisiva sia radiofonica sia giornalistica. Gli unici interessi rilevabili sono lo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, il computer come mezzo per accedere, prevalentemente, ai social network;
- d) socializzazione nel quartiere di provenienza: la mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel



tempo libero a girovagare per la strada.

Gli effetti di tali fattori sono: la delega all'istituzione scolastica, da parte delle famiglie, sia dell'educazione che della formazione professionale dei figli. Altro elemento di rilievo è quello di formare i discenti non solo sull'aspetto tecnico-pratico ma anche su quello civile e culturale, formando al tempo stesso un futuro lavoratore, ma anche e soprattutto un buon cittadino rispettoso delle regole.

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socioculturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine della scuola media.

Popolazione scolastica

Opportunità:

Classe studentesca numerosa e variegata, fonte di ricchezza culturale e di confronto sociale. Presenza di studenti motivati e disponibili a partecipare ad attività extracurricolari e laboratoriali.

Vincoli:

Differenze significative nel livello di partenza delle competenze di base. Rischio di dispersione scolastica e di abbandoni precoci, legato anche al contesto socio-economico.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Collaborazioni con realtà del territorio (associazioni, enti locali, attività commerciali e professionali) per stage e alternanza scuola-lavoro. Possibilità di rafforzare la rete tra scuola, famiglie e comunità per il sostegno educativo e la prevenzione della dispersione.

Vincoli:

Contesto sociale difficile, con potenziale ridotto coinvolgimento familiare e rischio di marginalizzazione di alcune famiglie. Limitate risorse culturali e formative nel territorio rispetto agli standard nazionali.



Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Strumenti e materiali disponibili per laboratori e attività pratiche professionali (cucina, sala-bar, laboratorio di accoglienza). Possibilità di acquisire finanziamenti per progetti PON, Erasmus e alternanza scuola-lavoro.

Vincoli:

Budget limitato per l'implementazione di nuove tecnologie e strumenti digitali avanzati. Risorse economiche non sempre sufficienti per manutenzione e rinnovo delle attrezzature.

Risorse professionali

Opportunità:

Personale stanziale e motivato, disponibile a lavorare in team e a sperimentare metodologie didattiche innovative. Presenza di docenti con esperienza in laboratori e percorsi professionalizzanti.

Vincoli:

Elevata percentuale di personale a tempo determinato, con possibili difficoltà di continuità didattica. Necessità di rafforzare la formazione su nuove metodologie e gestione di classi eterogenee.

Popolazione scolastica

Opportunità:

Classe studentesca numerosa e variegata, fonte di ricchezza culturale e di confronto sociale. Presenza di studenti motivati e disponibili a partecipare ad attività extracurricolari e laboratoriali.

Vincoli:

Differenze significative nel livello di partenza delle competenze di base. Rischio di dispersione scolastica e di abbandoni precoci, legato anche al contesto socio-economico.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Collaborazioni con realtà del territorio (associazioni, enti locali, attività commerciali e professionali) per stage e alternanza scuola-lavoro. Possibilità di rafforzare la rete tra scuola, famiglie e comunità per il sostegno educativo e la prevenzione della dispersione.

Vincoli:

Contesto sociale difficile, con potenziale ridotto coinvolgimento familiare e rischio di marginalizzazione di alcune famiglie. Limitate risorse culturali e formative nel territorio rispetto agli standard nazionali.



Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Strumenti e materiali disponibili per laboratori e attività pratiche professionali (cucina, sala-bar, laboratorio di accoglienza). Possibilità di acquisire finanziamenti per progetti PON, Erasmus e alternanza scuola-lavoro.

Vincoli:

Budget limitato per l'implementazione di nuove tecnologie e strumenti digitali avanzati. Risorse economiche non sempre sufficienti per manutenzione e rinnovo delle attrezzature.

Risorse professionali

Opportunità:

Personale stanziale e motivato, disponibile a lavorare in team e a sperimentare metodologie didattiche innovative. Presenza di docenti con esperienza in laboratori e percorsi professionalizzanti.

Vincoli:

Elevata percentuale di personale a tempo determinato, con possibili difficoltà di continuità didattica. Necessità di rafforzare la formazione su nuove metodologie e gestione di classi eterogenee.

Popolazione scolastica

Opportunità:

Classe studentesca numerosa e variegata, fonte di ricchezza culturale e di confronto sociale. Presenza di studenti motivati e disponibili a partecipare ad attività extracurricolari e laboratoriali.

Vincoli:

Differenze significative nel livello di partenza delle competenze di base. Rischio di dispersione scolastica e di abbandoni precoci, legato anche al contesto socio-economico.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Collaborazioni con realtà del territorio (associazioni, enti locali, attività commerciali e professionali) per stage e alternanza scuola-lavoro. Possibilità di rafforzare la rete tra scuola, famiglie e comunità per il sostegno educativo e la prevenzione della dispersione.

Vincoli:

Contesto sociale difficile, con potenziale ridotto coinvolgimento familiare e rischio di marginalizzazione di alcune famiglie. Limitate risorse culturali e formative nel territorio rispetto agli standard nazionali.



Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Strumenti e materiali disponibili per laboratori e attività pratiche professionali (cucina, sala-bar, laboratorio di accoglienza). Possibilità di acquisire finanziamenti per progetti PON, Erasmus e alternanza scuola-lavoro.

Vincoli:

Budget limitato per l'implementazione di nuove tecnologie e strumenti digitali avanzati. Risorse economiche non sempre sufficienti per manutenzione e rinnovo delle attrezzature.

Risorse professionali

Opportunità:

Personale stanziale e motivato, disponibile a lavorare in team e a sperimentare metodologie didattiche innovative. Presenza di docenti con esperienza in laboratori e percorsi professionalizzanti.

Vincoli:

Elevata percentuale di personale a tempo determinato, con possibili difficoltà di continuità didattica. Necessità di rafforzare la formazione su nuove metodologie e gestione di classi eterogenee.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE
Codice	NARHR7500Q
Indirizzo	CORSO EUROPA, 32/34 MELITO DI NAPOLI MELITO 80017 MELITO DI NAPOLI
Telefono	08119139594
Email	INFONOBELMONTALCINI@GMAIL.COM
Pec	centrostudimontalcini@legalmail.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Totale Alunni	84



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	2
	Informatica	1
	LABORATORIO DI CUCINA	1
	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	1
	LABORATORIO SALA	1
Biblioteche	Classica	1
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	15
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	1

Approfondimento

Nell'istituto non è presente un laboratorio linguistico, tuttavia, saranno inseriti corsi per la certificazione delle competenze in lingua inglese per venire incontro alle esigenze degli alunni affinché acquisiscano padronanza di inglese tecnico.



Risorse professionali

Docenti	26
Personale ATA	8

Approfondimento

La maggior parte degli insegnanti è in servizio nell'Istituto con un contratto a tempo determinato, il che non garantisce stabilità e continuità all'organico dell'autonomia. L'età media molto giovane del corpo docenti, però, favorisce una didattica più coinvolgente. I docenti di sostegno sono compresenti con il docente curricolare durante le lezioni. E' presente uno sportello d'ascolto per alunni, genitori e personale scolastico. A prescindere dai corsi organizzati numerosi docenti ancora in formazione, in maniera autonoma, si occupano della loro formazione permanente attraverso seminari, webinar, corsi di perfezionamento, master. Le competenze acquisite dai docenti, oltre a rivelarsi un efficace strumento didattico, costituiscono un'opportunità per la realizzazione di progetti e attività per l'ampliamento dell'offerta formativa.

L'organico dell'autonomia viene gestito in modo unitario, valorizzando le professionalità di tutti i docenti, senza una rigida separazione tra posti comuni e posti di potenziamento.



Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Aspetti Generali

L'offerta formativa della nostra scuola si propone la finalità fondamentale di promuovere negli studenti un processo di maturazione umana e culturale, centrato sulla persona e sull'acquisizione di competenze specifiche.

Le azioni educative sono progettate in accordo con le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico di riferimento in modo programmato, operativo e flessibile.

Gli indirizzi di studio mirano ad integrare le esigenze e i bisogni dell'utenza con le vocazioni produttive e le risorse del territorio in campo lavorativo, connettendo i servizi offerti dall'istituto con le opportunità formative offerte dal mondo del lavoro e da Enti ed Istituzioni a livello locale, regionale, nazionale ed internazionale, e rispondendo anche efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo di molte piccole e medie imprese del Made in Italy.

Per questo, la nostra la mission è quella di valorizzare le attitudini di ciascuno studente favorendo il processo di maturazione umana e culturale per formare non solo ottimi professionisti da inserire nelle nuove realtà lavorative, ma anche cittadini attivi, consapevoli dei diritti e dei doveri, propri ed altrui, sensibili alle problematiche sociali, aperti ai diversi interessi culturali, pronti a cogliere le variazioni di una società in continua evoluzione e soprattutto capaci di costruire in modo consapevole e concreto il loro progetto di vita. L'accoglienza e l'inclusione di ogni studente sono curate durante l'intero percorso formativo, che si estende offrendo percorsi di istruzione tecnica superiore.

PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Scolastici



Priorità

Individuare e rimuovere le cause dell'insuccesso scolastico

Traguardi

Rientrare nella media provinciale e regionale degli ammessi alla classe successiva

Priorità

Attivare percorsi mirati a favorire il successo formativo dell'alunno

Traguardi

Diminuire il numero di materie con giudizio sospeso.

Priorità

Sviluppare l'unitarietà dei saperi

Traguardi

Saper utilizzare in modo consapevole e creativo i saperi e le competenze appresi

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Attivare percorsi mirati a favorire il successo formativo dell'alunno nelle discipline dell'area linguistica

Traguardi

Migliorare la lettura e comprensione dei testi

Competenze chiave europee

Priorità

Potenziare l'acquisizione delle competenze sociali e civiche

Traguardi

Riduzione dei provvedimenti disciplinari come espressione di maggior consapevolezza e rispetto



delle regola scolastiche

Priorità

Promuovere l'impegno delle famiglie alla collaborazione costruttiva con la scuola nel rispetto del patto di corresponsabilità

Traguardi

Riduzione dei ritardi e delle assenze saltuarie degli alunni nelle attività curricolari e facoltative

Riduzione dei provvedimenti disciplinari come espressione di maggior consapevolezza e rispetto delle regola scolastiche

La progettazione del curricolo dell'IPSEOA orienta le proprie azioni verso l'efficacia negli ambiti di seguito esposti:

Riduzione dei divari territoriali e delle dispersione scolastica (D.M. 161/1A/06/2022)

"Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica"

Obiettivo:

potenziamento delle competenze di base delle studentesse e degli studenti con l'obiettivo di garantire un livello adeguato (sopra la media UE)", anche attraverso lo sviluppo di una piattaforma nazionale per la formazione, sanando gli indici statistici negativi di dispersione implicita che interessano il territorio.

MIGLIORAMENTO ESITI DEGLI STUDENTI

- Maggior equilibrio negli esiti delle prove INVALSI sia tra le classi sia entro le classi stesse.
- Miglioramento negli esiti delle prove INVALSI, in modo che risultino in linea con la media nazionale e coerenti con i risultati scolastici generali.
- Miglioramento delle competenze di cittadinanza e costituzione degli alunni, sviluppo di



comportamenti responsabili, orientamento alla realizzazione di sé nella scuola, nel lavoro, nella società, nella vita.

- Miglioramento dei risultati scolastici degli allievi, per una qualità diffusa delle performance degli studenti.
- Potenziamento delle abilità degli alunni con Bisogni Educativi Speciali.
- Incremento delle competenze nelle lingue comunitarie anche attraverso un curriculum che potenzi l'insegnamento della lingua straniera per poi proseguire nel percorso scolastico anche attraverso il conseguimento di certificazioni esterne.
- Potenziamento delle competenze informatiche.
- Curriculum digitale.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Migliorare le performance complessive degli studenti, garantendo il consolidamento delle competenze di base in tutte le discipline.

Traguardo

Incremento del numero di studenti che raggiungono livelli adeguati o elevati nelle verifiche interne. Riduzione del divario tra studenti con competenze di partenza differenti. Miglioramento della capacità degli studenti di applicare conoscenze e competenze in contesti pratici e professionali.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Potenziare le competenze in italiano e matematica, utilizzando i dati INVALSI per orientare la progettazione didattica e interventi mirati.

Traguardo

Miglioramento dei risultati medi nelle prove INVALSI rispetto agli anni precedenti. Riduzione delle differenze tra classi parallele. Implementazione di strategie didattiche mirate per studenti con risultati inferiori alla media.



● Risultati a distanza

Priorità

Ridurre il divario tra diplomati in termini di successo professionale e continuità formativa.

Traguardo

Migliorare la raccolta di dati sui diplomati e utilizzare le informazioni per ottimizzare i percorsi didattici e orientativi della scuola.



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● Percorso n° 1: Verso nuove competenze

Implementare pratiche di gestione delle classi che coinvolgono l'intera comunità educante con l'obiettivo di dare risposta agli svariati bisogni educativi e alle diversificate necessità formative con particolare riguardo a quegli allievi in fase di allontanamento dall'ambiente scolastico.

L'innovazione deve tendere ad individuare le debolezze da fortificare e ad inserire ciascuno in percorsi di insegnamento - apprendimento mirati, supportati da metodologie didattiche motivanti, flessibili senza limiti di spazio e tempo, attivabili grazie all'ausilio delle nuove tecnologie.

La comunità educante, con particolare riguardo al ruolo dei docenti, ha il compito della "presa in carico" dell'alunno per tutta la sua permanenza nell'iter formativo, guidando e supportando il processo di crescita, soprattutto emozionale, caratterizzato da evoluzioni continue diversificate.

Pertanto la Scuola, per avvalorare il suo ruolo e la sua funzione educativa, deve definire pratiche comuni all'interno dell'Istituto e con le famiglie per facilitare l'accoglienza e realizzare un proficuo percorso formativo di tutti gli alunni soprattutto in momenti delicati di scelte e cambiamenti, come quelli vissuti in ingresso e durante gli studi superiori, nei quali gli adolescenti facilmente trascurano capacità, attese formative, obiettivi e traguardi di apprendimento se non giustamente indirizzati. L'attenta riflessione motivazionale, avvalorata dalla progettazione di mirati interventi di recupero, consolidamento e potenziamento avviati in orario curricolare, agevola la maturazione e la definizione di progetti di vita solidi, fondati su scelte ponderate e non lasciate all'improvvisazione che mortificano le abilità e privano gli allievi dei meritati traguardi.

Il percorso si prefigge di sostenere tutte le studentesse e gli studenti in un percorso di valorizzazione del singolo nell'ottica dell'autodeterminazione. Quest'ultima, sostenuta da una progettazione curricolare accattivante, pregevole di rappresentazioni didattico-educative significative e veicolata da efficienti professionalità interne ed esterne, abilita gli studenti alla costruzione consapevole del proprio futuro professionale nell'ottica della formazione continua.

Nello specifico l'itinerario da percorrere per il perseguimento degli obiettivi prevede le



seguenti tappe:

Continuità e orientamento

Attivazione di percorsi di orientamento per la comprensione del sé e delle proprie inclinazioni

Collaborazione con soggetti esterni (consulenti, psicologi, ecc.) per le attività di orientamento

Collaborazione con camere di commercio, industria artigianato e agricoltura per la costruzione di una maggiore consapevolezza inerente le innovative figure professionali di settore

Presentazione a alunni/studenti dei diversi indirizzi di scuola secondaria di II grado/corsi di studi universitari e post diploma

Monitoraggio degli esiti

Organizzazione di attività di orientamento al territorio e alle realtà produttive e professionali

Percorsi PCTO da svolgersi al di fuori del proprio territorio

Interazione con le associazioni professionali

Inclusione e differenziazione

Attività di orientamento specifiche per alunni/studenti con BES

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) specifici per studenti con BES

Attività di sensibilizzazione sui temi della diversità, dell'inclusione, del riconoscimento di stereotipi e pregiudizi rivolte a studenti, docenti, famiglie e/o al territorio

Percorsi formativi specifici per i docenti in funzione delle caratteristiche di alunni/studenti

Coinvolgimento di diversi soggetti (famiglie, enti esterni, associazioni, ecc.) nell'elaborazione del Piano per l'inclusione

Utilizzo di un protocollo di accoglienza per gli studenti disabili, con DSA, stranieri, ecc.

Individuazione di docenti tutor per il supporto al recupero

Partecipazione a gare o competizioni interne ed esterne alla scuola Partecipazione a corsi o progetti in orario curricolare



Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Migliorare le performance complessive degli studenti, garantendo il consolidamento delle competenze di base in tutte le discipline.

Traguardo

Incremento del numero di studenti che raggiungono livelli adeguati o elevati nelle verifiche interne. Riduzione del divario tra studenti con competenze di partenza differenti. Miglioramento della capacità degli studenti di applicare conoscenze e competenze in contesti pratici e professionali.

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Potenziare le competenze in italiano e matematica, utilizzando i dati INVALSI per orientare la progettazione didattica e interventi mirati.

Traguardo

Miglioramento dei risultati medi nelle prove INVALSI rispetto agli anni precedenti. Riduzione delle differenze tra classi parallele. Implementazione di strategie



didattiche mirate per studenti con risultati inferiori alla media.

○ Risultati a distanza

Priorità

Ridurre il divario tra diplomati in termini di successo professionale e continuità formativa.

Traguardo

Migliorare la raccolta di dati sui diplomati e utilizzare le informazioni per ottimizzare i percorsi didattici e orientativi della scuola.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curriculum, progettazione e valutazione

Definizione di contenuti utili per l'acquisizione di competenze di cittadinanza.

○ Ambiente di apprendimento

Definizione di criteri di valutazione del percorso di cittadinanza.

○ Inclusione e differenziazione

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



○ **Continuità' e orientamento**

Creare un ambiente di apprendimento volto a sviluppare competenze utili ai fini dell'orientamento e dell'inclusione.

● **Percorso n° 2: Orientamento**

L'attività di orientamento costituisce un percorso continuo che accompagna l'iter degli studenti ed ha come obiettivi la conoscenza di sé, il consolidamento delle capacità decisionali e la conoscenza della realtà. L'attività di orientamento interessa tutta l'azione didattica quotidiana; ogni singola disciplina è orientativa poiché favorisce, nello studente, l'acquisizione di conoscenze che costituiscono insostituibili strumenti per una migliore analisi e conoscenza di sé stessi e della realtà esterna.

Nel corso degli studi gli studenti saranno guidati ad una riflessione su sé stessi, sul proprio carattere, sul comportamento individuale e nel gruppo, nonché all'acquisizione della consapevolezza dei propri limiti, delle proprie capacità e delle proprie aspirazioni. In particolare tutti i docenti si attiveranno per:

- favorire l'avvicinamento degli studenti alle varie materie del curriculum e garantire non solo la valorizzazione degli interessi e le attitudini individuali già presenti negli studenti, ma anche la promozione di nuovi talenti e curiosità;
- favorire la motivazione attraverso l'attuazione di strategie educative flessibili basate sull'individualizzazione della proposta formativa.

Sarà favorito un raccordo con gli studenti uscenti dal I ciclo e saranno promosse attività di orientamento per aiutare tali studenti ed i loro genitori a scegliere il percorso scolastico superiore più adatto a perseguire il loro specifico progetto di vita. Il nostro Istituto, consapevole dell'importanza che assume tale scelta, nel periodo dicembre/gennaio, fornirà informazioni su:

- Sistema scolastico



- Come scegliere il percorso di studio più adatto alle proprie caratteristiche, i propri interessi e le aspettative professionali

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare le performance complessive degli studenti, garantendo il consolidamento delle competenze di base in tutte le discipline.

Traguardo

Incremento del numero di studenti che raggiungono livelli adeguati o elevati nelle verifiche interne. Riduzione del divario tra studenti con competenze di partenza differenti. Miglioramento della capacità degli studenti di applicare conoscenze e competenze in contesti pratici e professionali.

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Potenziare le competenze in italiano e matematica, utilizzando i dati INVALSI per orientare la progettazione didattica e interventi mirati.

Traguardo

Miglioramento dei risultati medi nelle prove INVALSI rispetto agli anni precedenti. Riduzione delle differenze tra classi parallele. Implementazione di strategie didattiche mirate per studenti con risultati inferiori alla media.





Risultati a distanza

Priorità

Ridurre il divario tra diplomati in termini di successo professionale e continuità formativa.

Traguardo

Migliorare la raccolta di dati sui diplomati e utilizzare le informazioni per ottimizzare i percorsi didattici e orientativi della scuola.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Garantire un curricolo coerente, integrato e inclusivo, con una progettazione didattica personalizzata e una valutazione sistematica delle competenze acquisite dagli studenti.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Garantire una gestione efficace, coerente e partecipata della scuola, finalizzata al miglioramento continuo della qualità educativa e all'ottimizzazione delle risorse disponibili.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

La scuola promuove un modello educativo e organizzativo innovativo, finalizzato a integrare competenze professionali, culturali e digitali, in modo da preparare gli studenti al mondo del lavoro e alle sfide contemporanee.

CARATTERISTICHE INNOVATIVE DEL MODELLO ORGANIZZATIVO

Flessibilità dei percorsi formativi: personalizzazione dei percorsi in base alle attitudini, interessi e bisogni degli studenti, con possibilità di approfondimenti specifici nei settori cucina, sala-bar e agraria.

Collaborazione con il territorio e le aziende: partnership con enti locali, aziende e realtà professionali per attività di alternanza scuola-lavoro, stage e laboratori esterni.

Gestione integrata dei laboratori e delle attività pratiche, in coerenza con le discipline teoriche e le competenze professionali richieste dal profilo di uscita.

Uso di tecnologie innovative: strumenti digitali per la didattica laboratoriale, gestione dei progetti, simulazioni professionali e piattaforme per l'apprendimento collaborativo.

Caratteristiche innovative delle pratiche didattiche

Didattica per competenze e laboratoriale, con progetti interdisciplinari, simulazioni di casi reali e lavoro di gruppo.

Percorsi di alternanza scuola-lavoro integrati nel curriculum, con tutoraggio dedicato, monitoraggio dei risultati e verifica delle competenze acquisite.

Strategie di inclusione e personalizzazione, con metodologie differenziate per studenti BES, DSA e con disabilità, garantendo pari opportunità di successo formativo.

Sperimentazione di metodologie attive e innovative, come cooperative learning, problem solving, STEM applicate ai settori professionali, e uso consapevole delle tecnologie digitali.



Obiettivo principale

Creare un ambiente educativo dinamico, inclusivo e professionalizzante, che sviluppi competenze tecniche, trasversali e digitali, prepari gli studenti all'inserimento nel mondo del lavoro e favorisca l'autonomia, la creatività e la responsabilità personale.

Aree di innovazione

○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

La scuola si sta adoperando a creare un sistema di book digitale che vede coinvolta la componente docenti nella creazione di supporti digitali senza copyright. Ci si impegnerà per l'acquisizione di nuovi strumenti tecnologici.

PRATICHE DI VALUTAZIONE

Saranno attivati corsi ad hoc al fine di creare compiti di realtà valutati su apposite rubriche di valutazione.

CONTENUTI E CURRICOLI

Consolidare il curriculum d'Istituto, ponendo particolare attenzione all'introduzione degli strumenti didattici innovativi a sostegno della didattica.



Aspetti generali

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

La nostra scuola " sposa una didattica strutturata sulla formazione integrale della persona. Il nostro modo di fare scuola è radicato su valori quali la trasparenza, l'entusiasmo e la motivazione, che sono gli elementi strutturali del nostro "Essere Scuola". Partecipiamo in modo attivo e diretto al percorso educativo dei nostri studenti, a supporto e in collaborazione costante con le loro famiglie. Studiare presso il nostro istituto " significa essere inseriti in un ambiente di apprendimento in cui l'attenzione ai bisogni dello studente e la riduzione delle distanze nei rapporti umani creano una sinergia collaborativa serena e motivante. La relazione tra allievo e docente è orientata al "dialogo educativo", ossia a un rapporto positivo e collaborativo tra le due parti, in cui l'insegnante valorizza le potenzialità dello studente, per guidarlo verso il raggiungimento di obiettivi formativi. I docenti della nostra Scuola offrono agli studenti una didattica individualizzata: si tratta di un percorso di formazione e di apprendimento adeguato e strutturato sui soggetti partecipanti. La metodologia didattica è in continuo aggiornamento attraverso la ricerca e la sperimentazione di nuovi metodi e l'utilizzo costante di supporti informatici e tecnologici nell'insegnamento, attraverso per esempio l'uso di tablet/netbook, l'impiego di software dedicati, lavagne interattive e laboratori informatici. Ci prefiggiamo di formare persone in grado di pensare ed agire autonomamente e responsabilmente all'interno della società, tramite un progetto globale che coinvolga tutti i soggetti protagonisti del processo di crescita: □ lo studente, la famiglia, □i docenti, il territorio. Lo studente, nella propria globalità dell'essere persona, deve essere messo nelle condizioni di partecipare attivamente alla realizzazione di se stesso, del proprio progetto di vita.

La famiglia, nell'esprimere responsabilmente il proprio ruolo, è chiamata a condividere il Patto educativo di corresponsabilità.

I docenti, nell'esercizio della loro professionalità, favoriscono un processo di apprendimento continuo, graduale, flessibile, centrato sullo sviluppo di abilità e competenze, in una continua riflessione sulle pratiche didattiche innovative e coinvolgenti.

Il territorio, in un rapporto organico, attivo, funzionale e condiviso con le istituzioni e ampliato in una dimensione europea, viene inteso come contesto di appartenenza ricco di risorse e vincoli, da cogliere e da superare, e con il quale interagire ed integrarsi.

Crediamo in un sistema formativo aperto verso l'esterno, integrato e complessivo, fondato sul rispetto della persona e sulla valorizzazione dei rapporti interpersonali ed interistituzionali. La



Scuola intende superare la didattica tradizionale ed essere luogo formativo in cui si sperimenti la collaborazione fra gli attori del territorio, gli enti locali, le istituzioni e le aziende.

L'Istituto comprende tre diversi percorsi di studio, ciascuno dei quali articolato in specifici indirizzi professionalizzanti. Essi sono:

Accoglienza turistica

Sala-bar e vendita

Enogastronomia

Indirizzo IP17 - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Codice I56 - Attività dei servizi di ristorazione

N79 - Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour.

Biennio comune

Percorso

	1^ anno	2^ anno
Italiano	4	4
Storia		2
Lingua inglese	3	3
Lingua spagnola	2	2
Geografia	2	/
Matematica	4	4



Diritto ed economia	2	2
T.I.C	1	2
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. Servizi enogastronomici - Settore Cucina -	2	2
Lab. Servizi enogastronomici Sala_bar e vendita	3	2
Laboratorio Accoglienza Turistica	2	2
Scienze integrate	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione o attività alternativa	1	1

Triennio

	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Lingua spagnola	3	3	3



Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Lab. Enogastronomia - Settore Cucina -	6	6	4
Lab. Servizi enogastronomici Sala_bar e vendita			2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Totale	32	32	32

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

L'insegnamento di Educazione Civica prevede 33 ore annuali trasversali distribuite sulla base delle ore a disposizione di ogni docente



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE

Istituto/Plessi

Codice Scuola

CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI

NARHR7500Q

Indirizzo di studio

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute



nel corso del tempo;

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

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

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi

ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento

alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare

in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento

dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela

della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

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

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:



- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;



- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Approfondimento

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi 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, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:



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

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica- alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove



tendenze di filiera

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, 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



Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - SCUOLA SEC. SECONDO
GRADO NON STATALE

Quadro orario della scuola: CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI NARHR7500Q (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI COPIA DI COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
SPAGNOLO	3	3	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	4	4	3
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	2	3
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	2	2	3
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento



trasversale di educazione civica

In attuazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92 e del D.M. 35 del 22 giugno 2020 sostituito dal D.M. n.183 del 7 settembre 2024, l'insegnamento trasversale di Educazione civica è previsto per non meno di 33 ore annue in ciascun anno di corso ed è integrato nel curriculum di istituto secondo un modello interdisciplinare.

Totale percorso quinquennale: 165 ore

Anno di corso Monte ore annuo previsto

Classe I	33 ore
Classe II	33 ore
Classe III	33 ore
Classe IV	33 ore
Classe V	33 ore

Modalità di realizzazione

L'insegnamento è **trasversale** e affidato al Consiglio di classe.

Le ore sono ripartite tra più discipline (area storico-giuridica, linguistica, scientifica, tecnico-professionale).

Particolare attenzione è rivolta a:

Costituzione, legalità e cittadinanza attiva

Sviluppo sostenibile e tutela dell'ambiente e cittadinanza digitale

Educazione al lavoro, sicurezza, salute e legalità, coerentemente con l'indirizzo IPSEOA

Valutazione

- La valutazione è espressa con voto in decimi ed è parte integrante della valutazione finale.
- Il coordinatore di Educazione civica cura la raccolta degli elementi valutativi forniti dai docenti coinvolti.



Curricolo di Istituto

CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

1. Finalità del curricolo

Il curricolo di istituto dell'IPSEOA paritario mira a garantire agli studenti una formazione integrata, che coniughi cultura generale, competenze professionali e cittadinanza attiva, favorendo l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi.

Obiettivi principali:

- Promuovere il successo formativo di tutti gli studenti.
- Sviluppare competenze professionali e trasversali spendibili nel settore enogastronomico, turistico e dell'ospitalità.
- Favorire l'autonomia, la responsabilità e il lavoro collaborativo.
- Sostenere l'inclusione e la personalizzazione dei percorsi.

2. Profilo in uscita dello studente

Al termine del percorso quinquennale lo studente:

- padroneggia tecniche di produzione, trasformazione e servizio enogastronomico;



- opera nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza;
- utilizza strumenti digitali e linguaggi professionali;
- comunica efficacemente in lingua italiana e in almeno una lingua straniera;
- è consapevole delle tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio;
- agisce con senso etico, responsabilità e orientamento al lavoro in team.

3. Aree del curricolo

Area di istruzione generale:

- Italiano, Storia, Matematica, Scienze, Lingua straniera, Diritto ed economia, Educazione motoria, Religione cattolica/attività alternative.
- Competenze chiave: comprensione e produzione del testo, pensiero logico-matematico, cittadinanza consapevole, comunicazione efficace.

Area di indirizzo:

- Laboratori di enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica.
- Discipline di indirizzo: Scienza e cultura dell'alimentazione, Tecniche di amministrazione e marketing, Diritto e legislazione turistica.
- Competenze: pianificazione e gestione del servizio, valorizzazione dei prodotti tipici, relazione con il cliente, problem solving operativo.

Competenze trasversali e PCTO:

- Progettazione di esperienze pratiche in collaborazione con strutture del territorio.
- Acquisizione di competenze operative, organizzative e relazionali.

Educazione civica:

- Costituzione, legalità, cittadinanza digitale, sostenibilità, sicurezza sul lavoro.

4. Metodologie didattiche

- Didattica laboratoriale e project work.



- Apprendimento per competenze e compiti autentici.
- Simulazioni professionali.
- Utilizzo delle tecnologie digitali.

5. Inclusione e personalizzazione

- Percorsi personalizzati per studenti BES, DSA e con disabilità.
- Strategie inclusive e valorizzazione dei talenti individuali.

6. Valutazione

- Valutazione formativa e sommativa per competenze.
- Rubriche valutative per laboratori e PCTO.
- Considerazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Ciclo Scuola secondaria di II grado

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.



Approfondire il concetto di Patria.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Inglese
- Italiano

Tematiche affrontate / attività previste

1. Italiano

Tematiche affrontate:

- Legalità e costituzione italiana.
- Diritti e doveri dei cittadini.
- Educazione ambientale e sostenibilità.
- Comunicazione e linguaggio civile.

Attività previste:



- Analisi e produzione di testi argomentativi su temi civici.
- Lettura e commento di articoli di legge e documenti costituzionali.
- Dibattiti e simulazioni di assemblee civiche.
- Realizzazione di brochure informative o poster su tematiche di cittadinanza e sostenibilità.

2. INGLESE

Tematiche affrontate:

- Diritti umani e cittadinanza globale.
- Sostenibilità ambientale e cambiamenti climatici.
- Cooperazione internazionale e multiculturalismo.
- Cittadinanza digitale consapevole.

Attività previste:

- Discussioni e presentazioni in lingua inglese su diritti umani e temi globali.
- Produzione di testi scritti e multimediali (blog, poster, video) in lingua inglese su progetti di educazione civica.
- Simulazioni di dibattiti internazionali (Model UN o Role Play).
- Analisi di testi, articoli di giornale e materiali multimediali in lingua straniera.

3. DIRITTO/ECONOMIA

Tematiche affrontate:

- Normativa sulla sicurezza e tutela dei lavoratori.
- Economia sostenibile e responsabilità sociale delle imprese.
- Cittadinanza digitale, privacy e sicurezza informatica.
- Educazione finanziaria e consapevolezza economica.



Attività previste:

- Studio di casi pratici su responsabilità civile, sicurezza sul lavoro e sostenibilità.
- Simulazioni e giochi di ruolo su processi decisionali economici responsabili.
- Analisi di situazioni economiche e legislative reali e produzione di relazioni.
- Elaborazione di progetti e piani di sensibilizzazione sulla cittadinanza economica e digitale.

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

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

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Integrazione tra cultura generale e competenze professionali



- Il curricolo coniuga conoscenze di base e competenze operative specifiche dell'indirizzo enogastronomico e turistico, garantendo un percorso equilibrato tra teoria e pratica.

Apprendimento laboratoriale e competenze operative

- Ampio ricorso a laboratori professionali, project work e simulazioni di contesti lavorativi reali, per sviluppare competenze pratiche, autonomia e problem solving.

Competenze trasversali e cittadinanza attiva

- Il curricolo valorizza capacità di collaborazione, comunicazione, pensiero critico, cittadinanza digitale e consapevolezza etica, integrando l'Educazione Civica trasversalmente nelle discipline.

Internazionalizzazione e competenze linguistiche

- Attività e moduli in lingua straniera, esperienze di scambio e mobilità formativa, approccio interculturale e sensibilizzazione alla dimensione europea e globale del lavoro nel settore dell'ospitalità.

Innovazione, STEM e competenze digitali

- Inserimento di laboratori STEM, coding, robotica educativa e strumenti digitali per la didattica e la gestione delle attività professionali.

Orientamento e continuità formativa

-



- Percorsi mirati di PCTO e collaborazione con aziende, enti e strutture territoriali per favorire l'orientamento al mondo del lavoro e la continuità con gli studi successivi.

Inclusione e personalizzazione dei percorsi

- Attenzione alle diversità e ai bisogni educativi speciali, con strategie personalizzate, strumenti compensativi e valorizzazione dei talenti individuali.

Valorizzazione del territorio e dell'identità culturale

- Approfondimento delle tradizioni locali, dei prodotti tipici e delle eccellenze enogastronomiche e turistiche, integrato con esperienze pratiche e laboratoriali.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

FINALITÀ

L'Istituto promuove lo sviluppo delle competenze trasversali come elemento strategico per:

- migliorare l'autonomia, la responsabilità e la capacità di lavorare in team;
- sviluppare il pensiero critico, creativo e il problem solving;
- favorire la cittadinanza attiva e consapevole;
- supportare l'inserimento nel mondo del lavoro e il successo formativo.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza



COMPETENZE TRASVERSALI OGGETTO DI SVILUPPO

- Comunicazione efficace: esprimere idee e informazioni in modo chiaro e adeguato al contesto.
- Collaborazione e lavoro di gruppo: cooperare con compagni e docenti rispettando ruoli e regole.
- Pensiero critico e problem solving: analizzare problemi, individuare soluzioni e valutarne efficacia.
- Autonomia e responsabilità: organizzare il proprio lavoro, rispettare scadenze e consegne.
- Creatività e iniziativa: proporre idee originali e partecipare attivamente alle attività.
- Cittadinanza digitale e consapevole: usare strumenti tecnologici in modo sicuro e responsabile.
- Consapevolezza e resilienza: gestire lo stress, affrontare le difficoltà e apprendere dagli errori.

Approfondimento

IPSEOA – Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

1. Finalità del curricolo

Il curricolo di istituto dell'IPSEOA è progettato per garantire agli studenti una formazione culturale,



professionale e civica solida, orientata allo sviluppo di competenze spendibili nel mondo del lavoro, nel rispetto dei principi di inclusione, personalizzazione dei percorsi e valorizzazione dei talenti individuali.

L'offerta formativa mira a:

- favorire il successo formativo di tutti gli studenti;
- contrastare dispersione e abbandono scolastico;
- sviluppare competenze professionali, trasversali e di cittadinanza attiva;
- agevolare l'inserimento lavorativo e/o la prosecuzione degli studi.

2. Riferimenti normativi

Il curriculum è elaborato in coerenza con:

- D.Lgs. 61/2017 – Riordino degli Istituti Professionali;
- Linee guida per gli Istituti Professionali;
- Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF);
- Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECUP);
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- PTOF e RAV di Istituto.

3. PROFILO IN USCITA DELLO STUDENTE IPSEOA

Al termine del quinquennio lo studente:



- padroneggia tecniche di produzione, trasformazione e servizio nel settore enogastronomico e dell'ospitalità;
- opera nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza;
- utilizza strumenti digitali e linguaggi professionali;
- comunica efficacemente in lingua italiana e in almeno una lingua straniera;
- agisce in modo responsabile, collaborativo e orientato alla qualità del servizio;
- riconosce il valore della tradizione enogastronomica e del territorio.

4. Struttura del curricolo

Il curricolo si articola in:

- Area di istruzione generale
- Area di indirizzo
- Competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- Educazione civica
- Attività laboratoriali e di personalizzazione

5. Area di istruzione generale

Concorre alla formazione culturale di base e allo sviluppo del pensiero critico.

Discipline:

- Italiano
- Storia
- Matematica
- Scienze integrate



- Lingua straniera (inglese e seconda lingua)
- Diritto ed economia
- Educazione motoria
- Religione cattolica / attività alternative

Competenze chiave:

- comprensione e produzione testuale;
- capacità logico-matematiche;
- cittadinanza consapevole;
- comunicazione efficace.

6. Area di indirizzo

È finalizzata allo sviluppo delle competenze professionalizzanti specifiche dell'IPSEOA.

Indirizzi di studio:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Discipline di indirizzo:

- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio dei servizi di sala e vendita
- Laboratorio di accoglienza turistica
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Tecniche di amministrazione e marketing
- Diritto e legislazione turistica



Competenze professionali:

- pianificazione e gestione del servizio;
- valorizzazione dei prodotti tipici;
- relazione con il cliente;
- lavoro in team;
- problem solving in contesti operativi.

7. Didattica laboratoriale e metodologie

Il curricolo privilegia approcci didattici attivi:

- didattica laboratoriale;
- apprendimento per competenze;
- project work;
- compiti autentici;
- simulazioni professionali;
- utilizzo delle tecnologie digitali.

La centralità del laboratorio consente l'integrazione tra sapere teorico e saper fare.

8. PCTO E RAPPORTO CON IL TERRITORIO

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento sono parte integrante del curricolo e si sviluppano in collaborazione con:

- aziende del settore ristorativo e turistico;
- strutture ricettive;
- enti locali e associazioni di categoria.

Gli studenti acquisiscono:



- competenze operative;
- consapevolezza delle proprie inclinazioni;
- capacità di orientamento post-diploma.

9. EDUCAZIONE CIVICA NEL CURRICOLO

L'Educazione civica è trasversale a tutte le discipline e si articola in:

- Costituzione e legalità;
- Sviluppo sostenibile e tutela del territorio;
- Cittadinanza digitale;
- Sicurezza sul lavoro e diritti dei lavoratori.

10. Inclusione e personalizzazione

Il curricolo promuove:

- percorsi personalizzati per studenti BES, DSA e disabilità;
- strategie inclusive;
- valorizzazione delle competenze pratiche e non formali;
- orientamento continuo.

11. VALUTAZIONE

La valutazione:

- è coerente con la didattica per competenze;
- considera conoscenze, abilità e atteggiamenti;
- valorizza il progresso individuale;
- utilizza rubriche valutative e prove autentiche.





Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI
(ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: Sviluppo dei processi di internazionalizzazione e mobilità formativa

Attività per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

L'Istituto promuove l'internazionalizzazione come leva strategica per l'innalzamento della qualità dell'offerta formativa, per lo sviluppo delle competenze professionali e linguistiche e per l'apertura degli studenti a una dimensione europea e globale del lavoro nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità.

FINALITÀ

Le attività di internazionalizzazione mirano a:

- potenziare le competenze linguistiche e interculturali degli studenti;
- favorire la mobilità formativa e professionale;



- sviluppare competenze chiave richieste dal mercato del lavoro internazionale;
- valorizzare l'identità culturale ed enogastronomica italiana in un contesto globale.

Azioni e attività previste

1. Potenziamento linguistico

- Moduli CLIL nelle discipline di indirizzo (enogastronomia, sala, accoglienza).
- Laboratori professionalizzanti in lingua straniera (inglese/seconda lingua).
- Conversazioni con docenti madrelingua o esperti esterni.
- Preparazione a certificazioni linguistiche di livello europeo (A2-B1-B2).

2. Progetti di mobilità europea e internazionale

- Partecipazione a programmi di mobilità (es. Erasmus+ studenti).
- Esperienze di PCTO all'estero presso strutture alberghiere, ristorative e turistiche.
- Tirocini formativi brevi in collaborazione con partner internazionali.
- Mobilità virtuale (eTwinning, piattaforme collaborative).

3. Gemellaggi e partenariati

- Gemellaggi con scuole alberghiere europee ed extraeuropee.
- Scambi culturali e professionali (in presenza o a distanza).
- Progetti comuni su tematiche enogastronomiche, turistiche e ambientali.

4. Educazione interculturale

- Attività di educazione alla cittadinanza europea.
- Incontri su culture alimentari e tradizioni gastronomiche internazionali.
- Eventi scolastici a tema ("Settimana internazionale", "Giornata delle cucine del mondo").



5. Collaborazioni con enti e realtà internazionali

- Accordi con catene alberghiere e ristorative operanti in contesti internazionali.
- Coinvolgimento di chef, manager e professionisti del settore con esperienza all'estero.
- Partnership con entità del terzo settore e ONG impegnate in progetti educativi internazionali.

6. Internazionalizzazione del curriculum

- Inserimento di contenuti legati al turismo internazionale e alla sostenibilità globale.
- Analisi di modelli di ospitalità e ristorazione di diversi Paesi.
- Studio delle normative e delle dinamiche del settore turistico internazionale.

IMPATTI ATTESI SUGLI STUDENTI

- Miglioramento delle competenze linguistiche e comunicative.
- Maggiore adattabilità a contesti lavorativi multiculturali.
- Rafforzamento dell'autonomia, della responsabilità e del problem solving.
- Incremento dell'occupabilità in ambito nazionale e internazionale.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Le attività di internazionalizzazione sono monitorate attraverso:

- osservazione delle competenze linguistiche e professionali acquisite;
- valutazione degli esiti dei PCTO e delle mobilità;
- feedback di studenti e partner;
- indicatori di miglioramento nel successo formativo e nell'orientamento post-diploma.



Scambi culturali internazionali

Virtuali

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Formazione dei docenti per l'insegnamento dell'italiano L2
- Gemellaggi virtuali

Destinatari

- Docenti
- Studenti



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

Dettaglio plesso: CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Azione n° 1: Laboratori STEM e didattica attiva integrata

L'azione è finalizzata a sviluppare le competenze STEM (Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica) degli studenti attraverso attività pratiche, laboratori e progetti interdisciplinari. Gli studenti apprendono a ragionare scientificamente, risolvere problemi, progettare soluzioni e collaborare in gruppo, sviluppando abilità digitali e competenze trasversali. L'iniziativa mira a promuovere un apprendimento significativo e motivante, con forte legame tra teoria e pratica, e a preparare gli studenti alle esigenze professionali del settore enogastronomico e turistico.

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

- Utilizzare metodologie attive e collaborative

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM



Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

1. PENSIERO SCIENTIFICO E SPERIMENTALE

- Osservare e descrivere fenomeni scientifici con precisione.
- Formulare ipotesi e progettare esperimenti semplici per verificarle.
- Raccogliere, organizzare e interpretare dati in modo coerente.
- Trarre conclusioni basate su evidenze e comunicarle in maniera chiara.

2. Pensiero matematico e analisi dati

- Applicare concetti e procedure matematiche a problemi concreti.
- Analizzare dati numerici e rappresentarli graficamente.
- Verificare la correttezza di calcoli e procedure.
- Risolvere problemi integrando conoscenze matematiche e scientifiche.

3. Competenze tecnologiche e digitali

- Utilizzare strumenti digitali e software specifici per risolvere problemi.
- Progettare soluzioni semplici con strumenti tecnologici e digitali.
- Applicare il pensiero computazionale e il coding a problemi pratici.
- Usare tecnologie in modo sicuro, responsabile ed efficace.

4. Creatività e progettazione ingegneristica

- Ideare soluzioni innovative a problemi concreti.
- Progettare prodotti, strumenti o processi seguendo le fasi di lavoro.
- Valutare la funzionalità e l'efficacia del progetto realizzato.



- Migliorare soluzioni attraverso sperimentazione e confronto.

5. Collaborazione e comunicazione

- Lavorare efficacemente in gruppo rispettando ruoli e responsabilità.
- Comunicare risultati e soluzioni in modo chiaro, sia oralmente che per iscritto.
- Argomentare scelte e decisioni con dati e osservazioni.
- Accogliere suggerimenti e integrare contributi dei compagni.

6. Problem solving e pensiero critico

- Analizzare problemi complessi suddividendoli in sotto-problemi.
- Individuare e confrontare soluzioni alternative.
- Riflettere sugli errori come opportunità di apprendimento.
- Applicare strategie acquisite in contesti nuovi.



Moduli di orientamento formativo

Dettaglio plesso: CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

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

MODULO 1: CONOSCERE SE STESSI E LE PROPRIE ATTITUDINI

Attività previste:

- Test di autovalutazione delle competenze e degli interessi.
- Laboratori di analisi delle attitudini personali e dei punti di forza.
- Colloqui individuali con il docente tutor per definire obiettivi di sviluppo.
- Attività di riflessione guidata sul proprio percorso scolastico e professionale.

Modulo 2: Orientamento al mondo del lavoro

Attività previste:

- Incontri con professionisti del settore enogastronomico e turistico.
- Visite guidate ad aziende, ristoranti, strutture ricettive e laboratori.
- Simulazioni di colloqui di lavoro e tecniche di presentazione del curriculum.
- Analisi di offerte lavorative e dei requisiti professionali richiesti.



Modulo 3: Orientamento agli studi successivi

Attività previste:

- Presentazioni di istituti di formazione superiore e percorsi universitari correlati.
- Seminari su piani di studio e opportunità formative post-diploma.
- Laboratori di progettazione del proprio percorso futuro (Piano di sviluppo individuale).
- Attività di confronto tra studenti e ex-alunni su esperienze di studio e lavoro.

Modulo 4: Competenze trasversali e cittadinanza attiva

Attività previste:

- Laboratori di team building e lavoro di gruppo.
- Simulazioni di gestione di progetti professionali o eventi scolastici.
- Attività di educazione civica applicata, cittadinanza digitale e sostenibilità.
- Problem solving e progettazione collaborativa di mini-progetti di classe.

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi



○ **Modulo n° 2: Orientamento al mondo del lavoro e alle professioni del settore**

1. Conoscere se stessi e le proprie attitudini

- Incontri con professionisti di ristorazione, enogastronomia e turismo
- Visite guidate a strutture aziendali e laboratori
- Simulazioni di colloqui di lavoro e redazione di curriculum
- Analisi di offerte di lavoro e requisiti professionale

durata 6 ore

2. Orientamento al mondo del lavoro e alle professioni del settore

- Analisi di offerte di lavoro e requisiti professionali - Simulazioni di colloqui di lavoro e redazione di curriculum
- Visite guidate a strutture aziendali e laboratori
- Incontri con professionisti di ristorazione, enogastronomia e turismo

durata 8 ore

3. Orientamento agli studi successivi

- Laboratori di progettazione del proprio percorso futuro - Seminari su piani di studio e opportunità formative post-diploma
- Presentazione di istituti superiori, ITS e percorsi universitari correlati

durata 4 ore

4. Competenze trasversali e cittadinanza attiva

- Attività di educazione civica, cittadinanza digitale e sostenibilità - Progettazione collaborativa di mini-progetti
- Laboratori di teamwork e problem solving

durata 6 ore



5. PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e orientamento)

- Stage o tirocinio in aziende del territorio
- Esperienze pratiche in laboratori enogastronomici e di accoglienza
- Documentazione delle esperienze e riflessione sulle competenze acquisite

durata 6 ore

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

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

1. Autovalutazione e progettazione del percorso professionale

- Test e laboratori di autovalutazione competenze e interessi
- Colloqui individuali con il docente tutor
- Definizione di obiettivi professionali e personali post-diploma

durata 6 ore

2. Orientamento al lavoro e alle professioni del settore

- Incontri con professionisti e manager di ristorazione, enogastronomia e turismo



- Visite guidate in aziende e strutture alberghiere
- Simulazioni di colloqui di lavoro, redazione di CV e lettera motivazionale
- Analisi di opportunità di lavoro locali, nazionali e internazionali

durata 8 ore

3. Orientamento agli studi successivi e formazione superiore

- Presentazioni di ITS, corsi post-diploma e percorsi universitari
- Seminari su piani di studio, requisiti e sbocchi professionali
- Laboratori di progettazione del percorso formativo personale

durata 4 ore

4. PCTO avanzato (esperienze sul campo)

- Stage o tirocini in aziende del territorio e strutture ricettive
- Esperienze pratiche nei laboratori di cucina, sala, accoglienza e gestione eventi
- Documentazione e relazione delle esperienze
- Valutazione delle competenze acquisite e riflessione critica

durata 8 ore

5. Competenze trasversali e cittadinanza attiva

- Laboratori di teamwork, leadership e problem solving
- Progettazione e gestione di eventi o iniziative scolastiche
- Attività di educazione civica, sostenibilità e cittadinanza digitale

durata 4 ore

Numero di ore complessive

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



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● Dal laboratorio alla cucina professionale: conoscere il mestiere sul campo

Il progetto prevede l'inserimento degli studenti, a piccoli gruppi e a rotazione, in un ristorante del territorio, dove possono osservare e sperimentare direttamente le dinamiche del lavoro reale.

Attraverso l'affiancamento a professionisti del settore e la guida del referente interno, gli studenti entrano in contatto con tutti gli aspetti operativi e organizzativi del mestiere, apprendendo tecniche, procedure e comportamenti professionali non sempre replicabili in ambito scolastico.

Attività previste

- Conoscenza dell'organizzazione del ristorante e dei ruoli professionali.
- Osservazione e partecipazione guidata alle attività di:
 - cucina;
 - sala e servizio;
 - gestione delle materie prime;
 - rispetto delle norme igienico-sanitarie (HACCP).
- Apprendimento dei "trucchi del mestiere" attraverso l'esperienza diretta e il confronto con i professionisti.
- Affiancamento operativo graduale, secondo le competenze e l'età degli studenti.
- Momenti di riflessione e rielaborazione dell'esperienza con il docente referente.

OBIETTIVI FORMATIVI



- Consolidare le competenze tecnico-professionali di indirizzo.
- Favorire la conoscenza reale del mondo del lavoro.
- Sviluppare autonomia, responsabilità e rispetto delle regole.
- Potenziare le competenze trasversali (collaborazione, puntualità, problem solving).
- Orientare consapevolmente gli studenti alle scelte post-diploma.

Risultati attesi

- Maggiore consapevolezza delle dinamiche lavorative del settore ristorativo.
- Miglioramento delle competenze pratiche e operative.
- Rafforzamento della motivazione e del senso di responsabilità.
- Migliore raccordo tra scuola e territorio.
- Preparazione più efficace all'inserimento lavorativo o alla prosecuzione degli studi.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Ente Privato (EPV)

Durata progetto

- Annuale



Modalità di valutazione prevista

Osservazione sistematica da parte del referente interno.

Schede di valutazione delle competenze acquisite.

Relazione finale dell'esperienza da parte degli studenti.

Autovalutazione dello studente sulle competenze sviluppate



Iniziativa di ampliamento dell'offerta formativa

● Laboratori professionalizzanti per il potenziamento delle competenze di indirizzo

Descrizione: Attività laboratoriali extra-curricolari di cucina, pasticceria, sala e accoglienza turistica finalizzate al consolidamento delle competenze tecnico-professionali. Finalità: Rafforzare il legame tra teoria e pratica. Migliorare autonomia operativa e responsabilità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare le performance complessive degli studenti, garantendo il consolidamento delle competenze di base in tutte le discipline.



Traguardo

Incremento del numero di studenti che raggiungono livelli adeguati o elevati nelle verifiche interne. Riduzione del divario tra studenti con competenze di partenza differenti. Miglioramento della capacità degli studenti di applicare conoscenze e competenze in contesti pratici e professionali.

Risultati attesi

-Miglioramento delle competenze tecnico-professionali specifiche dell'indirizzo enogastronomico e alberghiero. -Maggiore autonomia operativa degli studenti nelle attività di laboratorio. -Consolidamento delle abilità pratiche e applicative in contesti simulati e reali. -Sviluppo di capacità organizzative e di problem solving. -Rafforzamento delle competenze trasversali: lavoro di gruppo, responsabilità, comunicazione efficace. -Aumento della motivazione allo studio e della consapevolezza del proprio percorso formativo. -Migliore preparazione degli studenti all'inserimento nel mondo del lavoro e ai percorsi PCTO.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	LABORATORIO DI CUCINA



Attività previste in relazione al PNSD

Approfondimento

Innovazione digitale e competenze 4.0

Le attività mirano a sviluppare le competenze digitali degli studenti, integrando le tecnologie digitali nella didattica, nella gestione dei processi aziendali e nei percorsi di PCTO. Gli studenti apprendono l'uso di strumenti digitali, software gestionali, piattaforme collaborative e tecnologie emergenti, per operare in contesti aziendali moderni e innovativi.

ATTIVITÀ PREVISTE:

1. Laboratori digitali e software gestionali – utilizzo pratico di strumenti informatici per contabilità, gestione documentale e analisi dei dati.
2. Didattica digitale integrata (DDI e LIM) – integrazione di strumenti digitali nella didattica curricolare per migliorare l'apprendimento e la partecipazione.
3. Coding e data analysis per l'impresa – introduzione al linguaggio di programmazione, elaborazione e analisi dei dati aziendali.
4. Cybersecurity e protezione dei dati – formazione sulle norme e strumenti per la sicurezza dei dati in ambito aziendale.
5. Progetti PCTO digitali – percorsi presso enti esterni che utilizzano software gestionali avanzati e strumenti digitali collaborativi.
6. Formazione docenti – aggiornamento continuo su metodologie innovative, strumenti digitali e nuove tecnologie applicate alla didattica.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: **SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

CENTRO STUDI NOBEL MONTALCINI - NARHR7500Q

Criteri di valutazione comuni

La valutazione degli apprendimenti ha carattere formativo e sommativo ed è finalizzata a monitorare i progressi degli studenti, valorizzare le competenze acquisite e migliorare il processo di insegnamento-apprendimento. I criteri di valutazione comuni adottati dall'Istituto sono i seguenti:

Conoscenza dei contenuti: grado di acquisizione delle conoscenze disciplinari e tecnico-professionali.

Competenze operative e applicative: capacità di applicare conoscenze e procedure in contesti teorici e pratici.

Autonomia e responsabilità: livello di autonomia nello svolgimento delle attività e rispetto delle consegne.

Capacità di problem solving: abilità nel gestire situazioni nuove e risolvere problemi.

Partecipazione e impegno: interesse mostrato, continuità nello studio e partecipazione attiva alle attività.

Metodo di studio e organizzazione del lavoro: capacità di pianificare le attività e utilizzare strategie efficaci di apprendimento.

Competenze comunicative: chiarezza, correttezza e pertinenza nella comunicazione orale e scritta.

Comportamento e rispetto delle regole: rispetto delle norme scolastiche e dei principi di convivenza civile.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

La valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica ha carattere formativo e concorre alla valutazione finale dello studente, in coerenza con quanto previsto dalla normativa vigente. I criteri di valutazione comuni adottati dall'Istituto sono i seguenti: Conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di conoscere e comprendere i principi fondamentali della Costituzione, dell'educazione alla legalità, alla cittadinanza attiva, alla sostenibilità ambientale e alla cittadinanza digitale.

Applicazione delle conoscenze

Capacità di applicare in modo consapevole le conoscenze



acquisite in situazioni reali e in contesti scolastici e professionali. Senso di responsabilità e rispetto delle regole Comportamenti improntati al rispetto delle regole comuni, delle persone e dell'ambiente, dentro e fuori il contesto scolastico. Partecipazione attiva e collaborazione Interesse, impegno e partecipazione alle attività proposte, capacità di lavorare in gruppo e di contribuire in modo costruttivo. Capacità di riflessione critica Capacità di analizzare situazioni, problemi e temi di attualità, esprimendo opinioni motivate e argomentate. Competenze comunicative Capacità di esprimere idee e concetti in modo chiaro e appropriato, utilizzando un linguaggio corretto e adeguato al contesto.

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento concorre alla valutazione complessiva dello studente ed è finalizzata a promuovere comportamenti responsabili, il rispetto delle regole e una positiva partecipazione alla vita scolastica. I criteri di valutazione del comportamento adottati dall'Istituto sono i seguenti: Rispetto delle regole e del Regolamento di Istituto Osservanza delle norme di convivenza civile, delle regole scolastiche e delle disposizioni organizzative. Rispetto delle persone e dell'ambiente scolastico Atteggiamenti corretti verso compagni, docenti e personale della scuola; cura degli ambienti e delle attrezzature. Responsabilità e autonomia Capacità di assumere comportamenti responsabili, rispettare consegne e scadenze, gestire in modo consapevole il proprio ruolo di studente. Partecipazione alla vita scolastica Interesse e partecipazione attiva alle attività didattiche, educative e formative proposte dalla scuola. Collaborazione e relazioni interpersonali Capacità di lavorare in gruppo, di ascoltare gli altri e di contribuire a un clima di classe positivo. Puntualità e rispetto degli impegni Regolarità nella frequenza scolastica, puntualità nell'ingresso e nel rispetto degli orari. Rispetto delle norme di sicurezza Comportamenti adeguati nei laboratori, durante le attività pratiche e nelle attività di PCTO. La valutazione del comportamento si basa su: Osservazioni sistematiche del Consiglio di classe; Monitoraggio continuo degli atteggiamenti e delle condotte; Eventuali provvedimenti disciplinari adottati nel rispetto del Regolamento d'Istituto. La valutazione è espressa in decimi, secondo criteri di trasparenza e collegialità. I criteri di valutazione tengono conto della Legge 150/2024 e dei successivi D.P.R. 134/2025 e D.P.R. 135/2025, che aggiornano rispettivamente lo Statuto delle studentesse e degli studenti e il regolamento sulla valutazione

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva



L'ammissione alla classe successiva è deliberata dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, sulla base della valutazione complessiva degli apprendimenti e del comportamento dello studente, nel rispetto della normativa vigente. Lo studente è ammesso alla classe successiva quando: -ha raggiunto un livello di apprendimento complessivamente adeguato nelle discipline; -presenta eventuali carenze non gravi, che il Consiglio di classe ritiene recuperabili; -ha partecipato con continuità alle attività didattiche e formative; -ha conseguito un voto di comportamento non inferiore a sei decimi (6/10); -ha mostrato un progresso rispetto alla situazione di partenza, in relazione alle proprie capacità e al percorso svolto. Il Consiglio di classe valuta collegialmente il percorso formativo complessivo, tenendo conto anche dell'impegno, della partecipazione, dell'autonomia e delle competenze trasversali. La non ammissione è deliberata dal Consiglio di classe, con decisione motivata, nei seguenti casi: -gravi e diffuse insufficienze in più discipline, tali da compromettere il percorso formativo; -mancato raggiungimento degli obiettivi minimi di apprendimento; -insufficienze non recuperabili neanche attraverso interventi di recupero; -voto di comportamento inferiore a sei decimi (6/10); -frequenza irregolare che non consente una valutazione adeguata del percorso svolto. La decisione di non ammissione assume carattere eccezionale e formativo ed è finalizzata a garantire allo studente le condizioni per un reale successo scolastico.

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

L'ammissione all'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione è deliberata dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, sulla base della valutazione complessiva del percorso scolastico dello studente, nel rispetto della normativa vigente. Lo studente è ammesso all'Esame di Stato quando: -ha frequentato almeno il 75% del monte ore annuale personalizzato, fatte salve le deroghe deliberate dal Collegio dei docenti; -ha conseguito una valutazione non inferiore a sei decimi (6/10) in ciascuna disciplina o, in presenza di insufficienze, il Consiglio di classe ritiene comunque raggiunti gli obiettivi minimi di apprendimento; -ha riportato un voto di comportamento non inferiore a sei decimi (6/10); -ha regolarmente svolto i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex PCTO) secondo quanto previsto dal curriculum di istituto; -ha partecipato alle attività di Educazione civica, concorrendo alla valutazione finale; -ha completato il proprio percorso formativo in modo coerente e responsabile. La non ammissione è deliberata dal Consiglio di classe, con decisione motivata, nei seguenti casi: -mancato raggiungimento degli obiettivi minimi di apprendimento in una o più discipline; -gravi e diffuse insufficienze tali da compromettere la possibilità di affrontare l'Esame di Stato; -voto di comportamento inferiore a sei decimi (6/10); -mancato svolgimento del monte ore obbligatorio di PCTO; -frequenza irregolare che non consente una valutazione adeguata



del percorso. La decisione di non ammissione assume carattere motivato, collegiale e formativo, nel primario interesse dello studente.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico concorre a determinare il punteggio finale dell'Esame di Stato ed è attribuito dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, agli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno (classi III, IV e V), sulla base della valutazione complessiva del percorso scolastico. Il credito scolastico è attribuito tenendo conto dei seguenti elementi: -media dei voti conseguita dallo studente nello scrutinio finale; -Assiduità e regolarità della frequenza scolastica; -Impegno e partecipazione alle attività didattiche e formative; -Comportamento corretto e responsabile; -Partecipazione ai Percorsi per la Formazione Scuola Lavoro; -partecipazione ad attività di ampliamento dell'offerta formativa, progetti, iniziative culturali o professionali coerenti con il piano di studi.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

L'Istituto opera in un contesto socio-culturale eterogeneo, caratterizzato da una significativa presenza di studenti con diversi bisogni educativi, sia in termini di difficoltà di apprendimento, sia di fragilità sociali e personali.

La scuola accoglie studenti con disabilità certificata, disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), bisogni educativi speciali (BES) e studenti con background culturale e linguistico diverso, che necessitano di percorsi personalizzati e di interventi mirati di supporto.

In tale contesto, l'inclusione rappresenta un valore fondante dell'identità scolastica e un obiettivo strategico del PTOF, finalizzato a garantire pari opportunità di apprendimento e di successo formativo a tutti gli studenti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Percorsi individualizzati e PEI/PDP attivi per studenti con BES/DSA. Approccio didattico differenziato e supporto specifico per studenti in difficoltà.

Punti di debolezza:

Eterogeneità della platea rende complessa la personalizzazione dei percorsi per tutti. Risorse e tempi limitati per garantire un supporto intensivo agli studenti più fragili.

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

Dirigente scolastico



Docenti di sostegno
Specialisti ASL
Famiglie
Studenti

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Rilevazione e accoglienza della richiesta / certificazione Quando uno studente viene iscritto o inizia un percorso con disabilità certificata, la famiglia segnala la condizione e consegna la documentazione (certificazione, diagnosi funzionale, eventuale Profilo Dinamico Funzionale). Si prevede, se necessario, un colloquio preliminare con la famiglia da parte del referente per l'inclusione o docente di sostegno, per raccogliere informazioni utili sulle esigenze dell'alunno. Analisi dei bisogni e contesto All'inizio dell'anno scolastico o al momento di presa in carico, il documento allegato (diagnosi, certificazioni) viene analizzato dal gruppo docente e dall'equipe di sostegno per definire i bisogni dell'alunno. Viene effettuata un'osservazione sia dell'alunno sia del contesto scolastico (classe, ambiente, risorse, barriere, facilitatori), secondo i parametri del modello nazionale aggiornato del PEI. Convocazione del Gruppo di lavoro operativo per l'inclusione (GLO) Per ogni alunno con disabilità viene costituito un GLO all'inizio dell'anno scolastico. Il GLO include: docenti curricolari, docente di sostegno, il dirigente scolastico (o suo delegato), famiglia, e — se del caso — operatori dei servizi socio-sanitari o specialisti coinvolti. Progettazione del PEI Il GLO redige il PEI: individuando obiettivi educativi e didattici personalizzati, modalità di intervento, strumenti compensativi e dispensativi, eventuali ore di sostegno, modalità di verifica e valutazione. Si considerano le quattro dimensioni del modello ministeriale: socializzazione e interazione; comunicazione e linguaggio; autonomia e orientamento; apprendimento e funzionamento neuropsicologico. Approvazione e condivisione del PEI Il PEI viene sottoposto all'approvazione del GLO, firmato dal dirigente scolastico, e condiviso con la famiglia che lo visiona e accetta. Il documento viene archiviato con la dovuta riservatezza, secondo le normative sulla privacy e in conformità con il regolamento d'istituto. Attuazione e monitoraggio Il PEI non è un documento statico, ma viene attivato durante l'anno scolastico attraverso le azioni concordate: sostegno, adattamenti, strumenti,



metodologie personalizzate. Il GLO si riunisce periodicamente (o su richiesta) per verificare l'efficacia del PEI, valutare i progressi e, se necessario, revisionarlo o aggiornare obiettivi, interventi, misure. Verifica e revisione annuale / passaggio di ciclo In caso di continuità nella scuola, il PEI viene confermato o aggiornato per l'anno successivo. Se lo studente cambia ordine o istituto, il PEI deve essere trasmesso agli insegnanti della nuova scuola per garantire la continuità educativa.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

La definizione, la redazione e l'aggiornamento del Piano Educativo Individualizzato (PEI) avvengono in modo collegiale e condiviso, con il coinvolgimento dei seguenti soggetti: Dirigente scolastico Garantisce il coordinamento delle azioni e il rispetto delle procedure previste. Consiglio di classe In particolare: docenti curricolari; docente di sostegno (se presente); che concorrono alla progettazione educativa e didattica personalizzata. Famiglia dello studente Partecipa attivamente alla definizione del PEI, condividendo informazioni utili sul percorso educativo e collaborando alle scelte formative. Unità di Valutazione Multidisciplinare / operatori dei Servizi socio-sanitari (ASL o enti competenti territoriali) Forniscono il profilo di funzionamento e indicazioni utili per la progettazione educativa. Studente Quando possibile e opportuno, è coinvolto nel percorso, in un'ottica di valorizzazione dell'autodeterminazione e della consapevolezza del proprio progetto di vita.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Ruolo della famiglia La scuola riconosce la famiglia come parte attiva del processo educativo e formativo, in particolare nei percorsi di inclusione e personalizzazione degli apprendimenti. Il coinvolgimento delle famiglie è considerato elemento essenziale per garantire il successo formativo, il benessere degli studenti e la continuità educativa scuola-alunno-famiglia. Ruolo della famiglia La famiglia: Collabora con la scuola nella definizione e attuazione dei percorsi personalizzati (PEI, PDP, strategie di supporto); Fornisce informazioni utili alla conoscenza globale dello studente, nel rispetto della privacy; Sostiene la frequenza regolare e il rispetto delle regole scolastiche; Favorisce lo sviluppo dell'autonomia, della responsabilità e della motivazione allo studio; Partecipa attivamente alle scelte educative condivise, contribuendo alla costruzione del progetto di vita dello studente; Mantiene un dialogo costruttivo con la scuola, orientato alla crescita personale e professionale



dell'alunno.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità



Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

Criteri e modalità per la valutazione La valutazione degli apprendimenti e del comportamento degli studenti, con particolare riferimento agli alunni con disabilità, DSA e BES, è coerente con i principi di equità, trasparenza e personalizzazione, nel rispetto della normativa vigente e dei percorsi individualizzati predisposti dalla scuola. La valutazione: È formativa e sommativa, orientata a valorizzare i progressi rispetto ai livelli di partenza; Tiene conto degli obiettivi personalizzati definiti nei PEI o nei PDP; Considera il processo di apprendimento, l'impegno, la partecipazione e l'autonomia sviluppata; È coerente con il curriculum d'istituto e con le Indicazioni nazionali; Rispetta i criteri comuni di valutazione stabiliti nel PTOF.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

La scuola promuove la continuità educativa e didattica e attua azioni sistematiche di orientamento formativo e lavorativo, al fine di accompagnare ciascuno studente nella costruzione consapevole del proprio percorso di crescita personale, scolastica e professionale. La continuità è garantita attraverso: Incontri tra docenti nei passaggi di classe e di ciclo; Condivisione delle informazioni educative e didattiche rilevanti, nel rispetto della privacy; Aggiornamento e trasferimento dei PEI e PDP nei casi previsti; Attività di accoglienza per gli studenti in ingresso; Azioni di accompagnamento per studenti in situazioni di fragilità o a rischio di dispersione. La scuola attua percorsi di orientamento finalizzati a: Favorire la consapevolezza di sé, delle proprie attitudini e competenze; Sostenere scelte coerenti con le inclinazioni personali e le prospettive future; Integrare l'orientamento nella didattica quotidiana e nelle attività curricolari; Utilizzare strumenti di autovalutazione, bilancio delle competenze e colloqui orientativi; Coinvolgere le famiglie nel processo di orientamento. In coerenza con l'indirizzo professionale dell'istituto, l'orientamento lavorativo si realizza attraverso: Percorsi di PCTO strutturati e coerenti con il profilo in uscita; Collaborazioni con ristoranti, strutture alberghiere e aziende del territorio; Attività di laboratorio professionale e simulazioni d'impresa; Incontri con professionisti del settore enogastronomico e turistico; Supporto alla transizione scuola-lavoro e alla scelta post-diploma.



Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Peer tutoring



Aspetti generali

Scelte organizzative

L'indirizzo IPSEOA è suddiviso in due quadrimestri di 32 ore settimanali spalmate su cinque giorni

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Collaboratore del coordinatore didattico

Area coordinamento percorsi istruzione e formazione. Proposta e coordinamento percorsi relativi all'educazione alla legalità. Raccordo con le funzioni strumentali per l'implementazione delle competenze, collaborazione col coordinatore didattico alla proposta di organico. Raccordo e sintesi sui processi di implementazione dei percorsi. Reperimento fonti normative sulle problematiche inerenti il funzionamento didattico Area legale preparazione e verbalizzazione lavori org. Coll., coordin. Procedure elettorali, rilevazione problematiche relative alle funzioni di RLS e raccordo con il RSPP

Staff del Coordinatore

area 1 coordinamento nell'attuazione delle priorità formative e progettuali del PTOF

area 2 progettualità d'Istituto. Implementazione dei processi tesi al raggiungimento degli ob. prefissati dal PNSD comunicazione interna ed esterna

area 3 supporto ai docenti nella progettazione di interventi specifici per l'inclusione scolastica. Assistenza, progettazione e formazione docenti

area 4 Percorsi di alternanza scuola lavoro, monitoraggio e ricerca sulle competenze di mercato delle aziende per avviare percorsi curricolari, extracurricolari e stage. reperimento aziende

CAPO DIPARTIMENTO

Collaborazione alla stesura del Ptof/ RAV proposte di percorsi curricolari ed extracurricolari coordinamento delle attività unificate per ambito disciplinare

GLI

Analisi delle criticità e dei punti di forza degli interventi di inclusione scolastica Raccolta e



documentazione degli interventi didattico-educativi posti in essere anche in funzione di azioni di apprendimento organizzato in rete tra scuole e/o in rapporto con azioni strategiche dell'amministrazione Raccolta e coordinamento delle proposte formulate dai singoli GLH .

Ufficio didattica

Funzione strumentale

Ufficio protocollo

Ufficio per la didattica



Modello organizzativo

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	<p>I Collaboratore del coordinatore opera in stretto raccordo con il coordinatore didattico, supportandolo nella gestione organizzativa, didattica e relazionale dell'istituto, contribuendo al buon funzionamento della comunità scolastica e all'attuazione del PTOF. Funzioni e compiti Il Collaboratore: -Sostituisce il coordinatore in caso di assenza o impedimento; -Collabora alla gestione organizzativa dell'istituto e al coordinamento delle attività scolastiche; - Supporta il coordinatore nella programmazione e monitoraggio delle attività didattiche; -Cura i rapporti con docenti, studenti e famiglie su delega del coordinatore ; -Contribuisce alla gestione delle comunicazioni interne e alla diffusione delle informazioni; -Partecipa all'organizzazione degli organi collegiali e alle riunioni di staff; -Collabora all'attuazione delle azioni di inclusione, orientamento e ampliamento dell'offerta formativa; -Favorisce il raccordo tra Dirigenza e Consiglio di classe; - Supporta la gestione di situazioni critiche e contribuisce al rispetto delle regole d'istituto.</p>	2
Funzione strumentale	<p>La Funzione Strumentale è un docente incaricato dal coordinatore scolastico di coordinare specifiche aree o progetti previsti nel PTOF, contribuendo al miglioramento della qualità del servizio educativo e alla realizzazione degli</p>	4



obiettivi strategici dell'istituto. Compiti principali
Coordinare e monitorare progetti e iniziative relative all'area di competenza; Supportare i colleghi nella progettazione e realizzazione delle attività didattiche e formative; Promuovere la continuità educativa e il raccordo tra discipline, classi e livelli scolastici; Curare la raccolta, l'analisi e la documentazione dei risultati delle attività; Collaborare con il Dirigente Scolastico e lo staff di direzione per la pianificazione e la gestione delle risorse; Partecipare alla diffusione di buone pratiche e iniziative innovative nella didattica.

Animatore digitale

L'Animatore Digitale è il docente incaricato di promuovere e coordinare l'innovazione digitale nella scuola, supportando l'integrazione delle tecnologie nella didattica e nella gestione scolastica. Coordinare le attività di innovazione digitale e formazione dei docenti; Promuovere l'uso efficace di strumenti e piattaforme digitali nella didattica e nell'amministrazione; Supportare i colleghi nell'adozione di metodologie didattiche innovative e nell'uso di strumenti digitali; Favorire la digitalizzazione dei processi di valutazione, comunicazione e documentazione scolastica; Organizzare workshop, corsi di formazione e momenti di aggiornamento per docenti, studenti e personale; Collaborare con il Dirigente Scolastico e le altre figure strumentali per la pianificazione di progetti digitali e PCTO

1

Coordinatore dell'educazione civica

Il Referente per l'Educazione Civica coordina le attività e i progetti relativi all'insegnamento trasversale dell'educazione civica, assicurando la

1



coerenza con il PTOF e le Indicazioni nazionali
Coordinare le attività di educazione civica all'interno del curricolo trasversale; Supportare i docenti nella progettazione di unità didattiche interdisciplinari; Promuovere la realizzazione di progetti su cittadinanza attiva, legalità, sostenibilità, e cultura digitale; Monitorare e documentare i risultati delle attività e dei progetti; Organizzare momenti di formazione e aggiornamento per i docenti; Collaborare con il Dirigente Scolastico e le altre figure strumentali per integrare l'educazione civica nelle iniziative scolastiche e nei PCTO.

Coordinatore attività ASL

Il Coordinatore PCTO gestisce e organizza le attività di alternanza scuola-lavoro, garantendo la loro coerenza con il PTOF e il profilo in uscita degli studenti.

4



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Ufficio per la didattica

L'Ufficio per la Didattica supporta il Dirigente Scolastico nell'organizzazione e nel coordinamento delle attività didattiche dell'istituto, assicurando il corretto funzionamento del curricolo e delle iniziative previste dal PTOF. Compiti principali Coordinare l'attuazione del curricolo e dei progetti didattici; Supportare i docenti nella pianificazione delle attività educative e nella gestione dei materiali didattici; Monitorare e valutare i processi didattici e i risultati di apprendimento; Curare la raccolta e l'analisi dei dati relativi alle attività didattiche e alla partecipazione degli studenti; Collaborare con il Dirigente Scolastico e le figure strumentali per la progettazione e il miglioramento dell'offerta formativa; Supportare la comunicazione tra docenti, studenti e famiglie riguardo le attività didattiche; Favorire l'integrazione delle metodologie innovative e digitali nella didattica.

Ufficio per il personale A.T.D.

L'Ufficio per il Personale A.T.D. è la struttura organizzativa interna che supporta la gestione del personale amministrativo, tecnico e docente, garantendo il corretto funzionamento della scuola e il rispetto delle normative vigenti. Funzioni principali Gestire contratti, incarichi, presenze e ferie del personale amministrativo, tecnico e docente. Coordinare le attività legate alla formazione del personale, aggiornamento professionale e percorsi di sviluppo delle competenze. Supportare il CD nella gestione organizzativa del personale, inclusi supplenti, collaboratori e figure aggiuntive. Garantire la corretta



Organizzazione

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

PTOF 2025 - 2028

applicazione del CCNL e delle normative scolastiche relative al personale. Gestire la documentazione relativa a valutazioni, assenze, permessi e adempimenti amministrativi del personale. Facilitare la comunicazione tra il personale, il CD e le famiglie. Obiettivi principali Assicurare il funzionamento efficiente dell'istituto attraverso una gestione organizzata del personale. Supportare il benessere e lo sviluppo professionale del personale. Garantire la trasparenza e la regolarità amministrativa, in conformità con le normative vigenti. Contribuire alla realizzazione degli obiettivi educativi e didattici della scuola attraverso una gestione efficace delle risorse umane.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Pagelle on line



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Colomba d'oro Eventi srls

Azioni realizzate/da realizzare • FSL (ex PCTO)

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Approfondimento:

COLLABORAZIONE CON SOCIETÀ DI ORGANIZZAZIONE EVENTI PER LA FORMAZIONE IN CUCINA E SALA

L'Istituto ha stipulato una convenzione con una società di organizzazione eventi che opera nel settore della ristorazione, del catering e del banqueting, al fine di offrire agli studenti percorsi di formazione scuola-lavoro (ex PCTO) mirati allo sviluppo di competenze professionali nei reparti di cucina e sala.

La collaborazione si inserisce nella strategia dell'Istituto di rafforzare il legame con il territorio e di supportare l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro attraverso esperienze autentiche e altamente qualificanti.



FINALITÀ DELLA CONVENZIONE

Offrire esperienze professionali concrete all'interno di contesti lavorativi strutturati e coerenti con l'indirizzo di studi.

Sviluppare competenze tecniche e operative nel settore della ristorazione, sia nell'area di cucina sia in quella di sala e accoglienza.

Promuovere atteggiamenti professionali, responsabilità, capacità di lavorare in squadra e gestione del ritmo di lavoro tipico degli eventi.

Orientare gli studenti verso possibili sbocchi occupazionali nel mondo della ristorazione, dell'hôtellerie e dell'organizzazione eventi.

Favorire una cultura dell'ospitalità fondata su qualità del servizio, sicurezza alimentare e attenzione al cliente.

ATTIVITÀ PREVISTE PER GLI STUDENTI – AREA CUCINA

Preparazione di mise en place per la cucina durante eventi e ricevimenti.

Supporto nella preparazione di antipasti, finger food, piatti caldi e dessert in base alla tipologia di evento.

Attività di laboratorio su tecniche di taglio, preparazioni base, cotture, gestione del tempo e organizzazione della brigata.

Conoscenza e applicazione delle norme HACCP e delle procedure di sicurezza alimentare.

Partecipazione a simulazioni di gestione della linea di produzione durante servizi ad alto flusso.

ATTIVITÀ PREVISTE PER GLI STUDENTI – AREA SALA

Accoglienza degli ospiti, gestione delle liste e assistenza al pubblico.

Allestimento e predisposizione degli spazi: tavoli, buffet, sale per cerimonie ed eventi aziendali.

Tecniche di servizio al tavolo e al buffet, servizio bevande, gestione dei flussi.

Utilizzo delle principali tecniche di mise en place, portate, stili di servizio e coordinamento con la



cucina.

Applicazione delle norme di sicurezza, igiene e comportamento professionale nel contatto con il cliente.

COMPETENZE SVILUPPATE

Competenze tecniche di settore: preparazioni base, tecniche di servizio, norme igienico-sanitarie, organizzazione degli spazi, gestione delle tempistiche.

Competenze trasversali: problem solving, collaborazione, comunicazione efficace, autonomia, gestione dello stress, responsabilità.

Competenze orientative: comprensione dei ruoli professionali (chef, commis di cucina, maître, chef de rang, banconisti, addetti al catering).

RUOLO DELLA SOCIETÀ PARTNER

Mettere a disposizione ambienti professionali reali (cucine, sale, spazi evento).

Assegnare tutor esperti nelle aree di cucina e sala.

Coinvolgere gli studenti nelle attività operative durante eventi, catering e servizi.

Collaborare con la scuola nella valutazione delle competenze acquisite.

RUOLO DELL'ISTITUTO

Definire il progetto formativo dei singoli studenti, monitorare il percorso e valutare i risultati.

Mantenere il raccordo costante con il tutor aziendale e predisporre le attività di accompagnamento.

Garantire la coerenza delle esperienze con il profilo educativo e professionale degli indirizzi di studio.



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Innovazione digitale e didattica laboratoriale in classe

Workshop pratico sull'uso di strumenti digitali e piattaforme educative, con simulazioni di lezioni e laboratori interattivi in classe

Tematica dell'attività di formazione	Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola



Piano di formazione del personale ATA