

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "SANTA MARTA"
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
<http://www.alberghieropesaro.edu.it> - e-mail psrh02000x@istruzione.it pec
psrh02000x@pec.istruzione.it C.F. n.92059320413

PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA **2022/2025**



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSSAR "S.MARTA" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **26/10/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **17689 1.1.** del **17/11/2021** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **05/12/2022** con delibera n. 3*

Anno di aggiornamento:

2022/23

Triennio di riferimento:

2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 9** Caratteristiche principali della scuola
- 12** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 15** Risorse professionali



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 38** Aspetti generali
- 39** Traguardi attesi in uscita
- 44** Insegnamenti e quadri orario
- 45** Curricolo di Istituto
- 48** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 51** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 59** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 62** Attività previste in relazione al PNSD
- 65** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 75** Piano per la didattica digitale integrata



Organizzazione

- 76** Aspetti generali
- 84** Modello organizzativo
- 85** Reti e Convenzioni attivate



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

PREMESSA

Ai sensi dell'art.1 commi 1-4 della Legge 107/2015, con il presente Piano dell'Offerta Formativa a valenza triennale l'IPSSAR "SANTA MARTA" si impegna:

- Ad affermare il ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza, innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettare i tempi e gli stili di apprendimento, contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica, di partecipazione e di cittadinanza attiva, garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

- A realizzare pienamente il curriculum della scuola e a raggiungerne gli obiettivi, nel rispetto della libertà di insegnamento, la collaborazione e la progettazione, l'interazione con le famiglie e il territorio perseguiti mediante le forme di flessibilità dell'autonomia didattica e organizzativa previste dal regolamento di cui al DPR 8 marzo 1999, n. 275.

All'attuazione delle disposizioni suddette si provvede nei limiti della dotazione organica dell'autonomia di cui al comma 201, nonché della dotazione organica di personale amministrativo, tecnico e ausiliario e delle risorse strumentali e finanziarie disponibili.

Le attività dell'Istituto porranno al centro della propria azione:

- l'innalzamento dei livelli di istruzione e della competenze degli studenti, nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento;
- l'inclusione e la valorizzazione delle differenti potenzialità, capacità, cultura e stili di vita;
- la riflessione sul metodo di lavoro, sia in fase di progettazione che di realizzazione dell'azione didattica ed educativa;
- la valorizzazione del contributo di tutte le componenti della comunità scolastica;
- la collaborazione e partecipazione, il rispetto della libertà di insegnamento, delle competenze degli organi collegiali, delle istanze degli alunni e delle loro famiglie.



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'Istituto professionale per i servizi alberghieri e la ristorazione "S. Marta" di Pesaro offre un percorso professionale quinquennale, indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera", nelle articolazioni di Enogastronomia, Enogastronomia con opzione Prodotti dolciari artigianali, Sala-bar e vendita e Accoglienza turistica.

La scuola si colloca in un territorio ad alta vocazione turistica, legata al paesaggio e agli ambienti storico culturali e alle nuove forme turistiche dei prodotti tipici, dell'enogastronomia di qualità (biologico) e degli eventi sportivi e culturali conosciuti a livello internazionale. Ciò permette alla scuola di rapportarsi con esperti del settore turistico e ristorativo, sia con incontri di approfondimento durante l'attività didattica ordinaria, sia nello svolgimento dell'alternanza scuola lavoro e, in prospettiva, con opportunità di occupazione a conclusione del corso di studi.

La forte stagionalità del turismo locale condiziona, tuttavia, la calendarizzazione dell'ingresso in stage dei ragazzi; la conduzione ancora prevalentemente familiare delle imprese turistico ricettive limita l'applicazione di nuovi metodi di gestione della ristorazione.

La crisi economica, che ha colpito in modo particolarmente duro il territorio, ha determinato per molti lavoratori l'esigenza di riconversione professionale, alla quale l'Istituto ha risposto con l'attivazione, dall'a.s.2016/17, del Percorso di istruzione per adulti di II livello (Corso Serale).

Nell'Istituto sono attivi i seguenti *curricola*:

Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione Enogastronomia

Ordinamento vigente - Diploma di Stato

Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione Enogastronomia: opzione Prodotti dolciari artigianali



Ordinamento vigente - Diploma di Stato
Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione Servizi di sala e Vendita Ordinamento vigente - Diploma di Stato
Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione Accoglienza Turistica Ordinamento vigente - Diploma di Stato
Corso di II° Livello - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Articolazione Enogastronomia Ordinamento vigente - Diploma di Stato

L'orario scolastico è modulare e il tempo-scuola si svolge dalle 8:00 alle 14:00 dal lunedì al giovedì; dalle 8:00 alle 13:11 il venerdì.

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'Istituto rilascia diplomi di Stato che consentono, oltre all'inserimento lavorativo, la continuazione degli studi in ambito universitario o nella formazione Tecnica Superiore (IFTS).

Principali sbocchi professionali del Direttore di cucina (Chef de cuisine)		
Ristorazione commerciale: Cucina d'albergo Ristorante Trattoria Osteria Pizzeria Pub Bistrot	Ristorazione industriale: Mensa aziendale Mensa scolastica e universitaria Ristorazione ospedaliera Ristorazione militare e carceraria Ristorazione assistenziale Centri di preparazione pasti Ristorazione su aerei, navi e treni	Banqueting: Organizzazione e preparazione banchetti Gestione di ville per ricevimenti



Brasserie Spaghetterie Grill-room Steak-house Ristorazione d'asporto Self-service Centri della salute		
Consulenze: – Alberghi – Ristoranti – Industrie alimentari – Industrie di attrezzature – Food and beverage manager	Insegnamento: – I.P.S.S.A.R. – Centri di formazione professionale – Corsi di cucina privati – Presentazioni di nuovi prodotti alimentari – Dimostrazioni di nuove attrezzature di cucina	

Principali sbocchi professionali del Direttore di sala (Maître)		
Ristorazione commerciale: Cucina d'albergo Ristorante Trattoria Osteria Pizzeria Pub Bistrot Brasserie Spaghetterie Grill-room Steak-house Ristorazione d'asporto Self-service Centri della salute	Ristorazione industriale: Ristorazione su aerei, navi e treni	Banqueting: Organizzazione e preparazione banchetti Gestione di ville per ricevimenti
Consulenze: – Alberghi – Ristoranti –	Insegnamento: – I.P.S.S.A.R. – Centri di formazione	



Industrie alimentari – Industrie di attrezzature – Food and beverage manager	professionale – Corsi di cucina privati – Presentazioni di nuovi prodotti alimentari – Dimostrazioni di nuove attrezzature di SALA
--	--

Principali sbocchi professionali del Responsabile dei servizi di accoglienza turistica	
Settore alberghiero ed extralberghiero: Reception Portineria Cassa Segreteria P.R. Animazione Turistica	Settore turistico: Tour operators Agenzia di viaggi Enti pubblici turistici (APT-IAT-ENIT ecc.) Enti di promozione ed informazione turistica privati Guida turistica Accompagnatore turistico Interprete turistico
Consulenze: Alberghi e strutture extralberghiere Agenzie di viaggi Istituti alberghieri Centro congressi Fiere	Insegnamento: – I.P.S.S.A.R., – Centri di formazione professionale – Corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento – Presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale
Settore trasporti: Marittimo (Personale crociere) Aereo (Hostess e steward di terra e di aria) Ferroviario	Fiere e congressi: PCO (professional congress organizer) P.R. Hostess Accoglienza Assistenza

Principali FACOLTA' UNIVERSITARIE attinenti alle materie di studio	
Enogastronomia: Scienze della nutrizione	Settore turistico: Economia del turismo



Enologia EHL - Ecole hôtelière de Lausanne Gastronomia, territori e ospitalità ...	Lingue straniere EHL - Ecole hôtelière de Lausanne ...
---	--

L'IPSSAR S. Marta fa parte dell'[AEHT](#) (ved. Allegato), l'associazione europea che collega le scuole alberghiere e turistiche con attività ed iniziative diverse che coinvolgono non solo i dirigenti e gli insegnanti, ma anche gli studenti. L'associazione si propone principalmente di facilitare la comunicazione tra i diversi sistemi educativi delle scuole europee favorendo lo scambio di conoscenze, esperienze e strumenti didattici.

POPOLAZIONE SCOLASTICA

La scuola attrae studenti provenienti da un ampio bacino, anche al di fuori della Provincia di appartenenza. Pertanto, una buona parte degli alunni frequentanti è pendolare.

L'alta percentuale di alunni con Bisogni educativi speciali documentati ha indirizzato l'intero corpo docente sempre più verso la personalizzazione dei percorsi didattici, con una ricaduta positiva sull'intero contesto classe.

Per l'Istituto questa caratteristica rappresenta un punto di forza, in quanto spinta propulsiva alla declinazione concreta dei principi di inclusione attraverso l'implementazione di metodologie e strumenti didattici diversificati ed al benchmarking interno.

Anche la presenza di studenti con cittadinanza non italiana, molti di seconda generazione generazione, rappresenta un arricchimento culturale e professionale. Nell'Istituto sono presenti studenti di 27 nazionalità (europee ed extraeuropee) che contribuiscono all'internazionalizzazione dell'Istituto. Nel caso di alunni con CNI non alfabetizzati, si interviene con servizi di accoglienza e mediazione culturale, nonché con l'attivazione di corsi di alfabetizzazione di base.

L'Istituto adotta modalità di personalizzazione dei percorsi (PFI) sia per rispondere alle richieste



della Riforma dei professionali ai sensi del D.LGS. 61 del 2017 sia per andare incontro agli studenti con BES e garantire a tutti una adeguata formazione.

Il nostro Istituto si distingue per l'alta qualificazione dell'istruzione e formazione professionale impartite agli alunni, come dimostrato dai molteplici riconoscimenti ricevuti durante gli stage e nelle numerose esercitazioni esterne; ben radicato nel territorio ha stabilito contatti e collaborazioni con le istituzioni locali, nazionali ed estere, sfruttando tutte le possibilità offerte dall'autonomia scolastica.

Nel corrente anno scolastico 2022/2023 risultano iscritti complessivamente n. 686 alunni frequentanti i Corsi Diurni e 52 studenti frequentanti il Corso di II° livello (ex serale), distribuiti nelle seguenti classi:

□ INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	
Biennio Comune	
Classi Prime	6
Classi Seconde	5

□ INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	
Classi Terze	7
Classi Quarte	8
Classi Quinte	7

CLASSI CORSO II° LIVELLO (EX SERALE)



□ INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	
Classi Terze	1
Classi Quarte	1
Classi Quinte	1

TOTALE CLASSI	36
----------------------	-----------



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

IPSSAR "S.MARTA" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PSRH02000X
Indirizzo	STRADA DELLE MARCHE 1 PESARO 61122 PESARO
Telefono	072137221
Email	PSRH02000X@istruzione.it
Pec	PSRH02000X@pec.istruzione.it
Sito WEB	https://www.alberghieropesaro.edu.it/

Indirizzi di Studio

- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Totale Alunni 686

Plessi

IST.PROF.ALB. E RIST."S.MARTA" CORSO SER (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	PSRH020509
Indirizzo	STRADA DELLE MARCHE, 1 PESARO 61122 PESARO



Indirizzi di Studio

- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Approfondimento

ISTITUTO PRINCIPALE	IPSSAR "S.MARTA" ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE
CORSO DI II LIVELLO (EX SERALE)	IPSSAR "S.MARTA" CORSO DI II LIVELLO (EX SERALE)
Tipo Istituto	SCUOLA SECONDARIA II GRADO ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE
Indirizzo	STRADA DELLE MARCHE 1, 61122 PESARO
Codice meccanografico	PSRH02000X (Istituto principale)
Codice Meccanografico	PSRH020509 (Corso di II Livello - ex serale)
Telefono	072137221



Fax	072131924
Email	PSRH02000X@istruzione.it
Pec	PSRH02000X@pec.istruzione.it
Sito web	www.alberghieropesaro.edu.it



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	8
	Chimica	1
	Elettronica	1
	Informatica	3
	Multimediale	1
	Scienze	1
	Laboratorio di cucina	4
	Laboratorio di sala-bar	3
	Bar didattico	1
	Sala ristorante	1
	Reception	1
	Laboratorio di accoglienza turistica/Front office	1
	Aula riunioni	1
	Aula ricevimento genitori	1
	Sdoppiamento	3
Biblioteche	Classica	1
	Diffusa di corridoio (in corso di realizzazione)	4
Aule	Magna	1
	Proiezioni	1
	Aule inclusione	3
Strutture sportive	Palestra	1
Servizi	Servizio trasporto alunni disabili	



	Lavanderia	
	Infermeria	
	Bagno attrezzato per persone con disabilità	
	Magazzino	
	Celle frigorifere	
	Celle congelatore	
	Container	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	84
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	36
	PC e Tablet presenti in altre aule	36
	PC notebook disponibili per l'Area Inclusione	10

Approfondimento

L'Istituto, collocato su unico plesso, ha recentemente potenziato e rinnovato la propria dotazione tecnologica, raggiungendo uno standard elevato e attualmente rende disponibili laboratori di settore e multimediali, un'Aula Informatica 3.0, SMART TV TOUCH SCREEN, LIM e computer portatili in ogni aula, nonché laboratori multimediali con postazioni mobili.

Nell'a.s. 2020/21 sono stati ampliati i Laboratori di Cucina e Pasticceria ed è stata ricavata una nuova Sala-Bar per l'indirizzo di Sala e vendita. Pertanto, al momento la Scuola dispone di 4 Laboratori di Enogastronomia/Pasticceria e di 3 Laboratori di Sala, oltre che di 3 Aule Informatiche utilizzate per le attività di Accoglienza turistica.

Da sempre, l'Istituto garantisce disponibilità ed uso dei laboratori per attività e collaborazioni esterne sul territorio.



Nell'a.s. 2021/22 è stata inaugurata la nuova Palestra attrezzata.

Inoltre, è stato predisposto un Laboratorio scientifico dotato di microscopio, strumenti per il trattamento e l'analisi chimica degli alimenti, e di strumenti didattici innovativi quali: drone con videocamera per la creazione di contenuti turistici; kit per attività di coding, visori VR, fotocamera 360° per la realizzazione di prodotti turistici digitali, software per lo sviluppo di realtà virtuale e realtà aumentata.

Infine, è in corso la realizzazione di un Laboratorio di Accoglienza turistica e di un nuovo Front-Office e il potenziamento dei laboratori eliminando le poche barriere architettoniche ancora presenti.

L'IPSSAR S.Marta garantisce:

- Attenzione al rispetto delle norme sulla sicurezza degli ambienti e delle persone, al superamento delle barriere architettoniche.
- Elevata flessibilità degli spazi funzionale all'innovazione didattica.
- Attenzione al setting d'aula ed alla qualità degli ambienti scolastici con la gestione dei fondi provenienti da progetti finanziati dal Ministero (MI).
- Potenziamento della rete interna per la didattica, laboratori multimediali, registro elettronico.
- Capacità di ricercare e ottenere sponsorizzazione di servizi da privati e patrocini pubblici per sopperire quando necessario, alla scarsità di risorse finanziarie statali.
- Per l'ampliamento dell'Offerta Formativa e le dotazioni infrastrutturali l'Istituto conta sui fondi strutturali e/o Ministero (MI)/USR Marche a seguito di partecipazioni a Bandi. Il contributo da privati prevalente è quello volontario delle famiglie; la parte residua proviene da soggetti terzi per eventi/manifestazioni.



Risorse professionali

Docenti	103
Personale ATA	39

Approfondimento

Nel nostro istituto è presente un'elevata percentuale di docenti assunti a tempo indeterminato per lo più laureati e caratterizzati da un'età anagrafica medio-giovane. Negli ultimi anni si è avviato un ricambio generazionale del corpo docente, dovuto sia a pensionamenti che a richieste di trasferimento dei docenti titolari. Il parziale rinnovamento del corpo docente e l'introduzione della DDI per l'emergenza Covid hanno portato alla necessità dell'utilizzo di metodologie didattiche innovative e di strumentazioni tecnologiche a cui l'Istituto ha risposto con l'avvio di corsi di formazione a vari livelli.

L'abbassamento dell'età del corpo docente dovuto al suo rinnovamento ha portato alla scuola un aggiornato bagaglio di metodologie didattiche e di approcci culturali che possono potenziare l'efficacia del dialogo educativo.

Nel complesso, vi è una sufficiente stabilità del corpo docente, dovuta anche al fatto che oltre il 50% dei docenti a tempo determinato ritorna da diversi anni: ciò garantisce la continuità didattica e valorizza l'esperienza in un quadro di adeguato ricambio generazionale. Ciò ha assicurato, nel tempo, una struttura organizzativa solida ed efficace ed un'azione preziosa di tutoraggio nei confronti dei nuovi arrivati.



Aspetti generali

VISION E MISSION

Le priorità, i traguardi e gli obiettivi individuati dal rapporto di autovalutazione (RAV) e il conseguente piano di miglioramento (elaborati dal Nucleo di Valutazione) di cui all'art.6, comma 1, del DPR 28.3.2013 n.80 costituiscono parte integrante del PTOF. Nell'elaborazione del Rapporto di Autovalutazione sono emersi punti di forza e criticità assunti in un Piano di Miglioramento che coinvolga tutte le componenti della comunità scolastica: docenti, alunni, famiglie, soggetti esterni, portatori di interessi a vario titolo.

LA NOSTRA **VISION**: ***Fare esperienza per migliorare il mondo***

FARE ESPERIENZA perché la nostra Scuola è la scuola del fare che si coniuga al sapere teorico: si possiede principalmente ciò di cui si è fatta esperienza, vivendo in prima persona il sapere trasmesso per acquisire quelle competenze che permettono di MIGLIORARE IL MONDO. E i giovani hanno la responsabilità di rendere il mondo un posto più ospitale.

LA NOSTRA **MISSION**: ***Porre al centro di ogni scelta scolastica lo studente e il benessere dei docenti e del personale ATA***

La nostra mission è quella di affiancare le giovani generazioni nel loro percorso di crescita: la centralità dello studente dovrebbe guidarci sia in situazione didattica sia in contesti di progettazione, organizzazione e di pratiche amministrative.

L'IPSSAR S. Marta mira alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Una scuola di tutti e per tutti, che fondi il proprio operare sullo studente, assicurandogli piene opportunità di successo attraverso la valorizzazione completa del potenziale individuale.

Perciò, pensiamo a una scuola che sia non solo il risultato del lavoro degli insegnanti, ma che tenda a un modello educativo e formativo e a una organizzazione condivisa anche dalle altre componenti della scuola stessa: studenti, famiglie, personale non docente. Tutti possono e devono contribuire a disegnare il modello di scuola che meglio permetta di raggiungere gli



obiettivi formativi che ci proponiamo:

- fornire un'istruzione intesa come conoscenza esperienziale in cui l'apprendimento si incontra e si sostanzia nel fare;
- educare al senso di comunità in grado di promuovere la cittadinanza europea attraverso lo sviluppo di una cultura della partecipazione, dell'incontro, del confronto e dell'inclusione;
- garantire una formazione in cui il diritto all'istruzione del cittadino, si coniuga e si sostanzia nel diritto al lavoro.

PRIORITÀ

Il carattere eccezionale degli anni di emergenza sanitaria da Covid ha avuto, e continua ad avere, ripercussioni pervasive sulla vita scolastica e sull'apprendimento delle giovani generazioni che richiede una personalizzazione sempre più attenta degli interventi didattico-educativi, anche al fine di poter adeguatamente valorizzare il merito scolastico e permettere ai talenti e alle eccellenze di esprimersi

Per quanto riguarda la priorità degli esiti, ci si propone di aumentare il successo formativo degli studenti, limitando il disagio scolastico ed esistenziale cogliendo, da un lato, le opportunità offerte dalla Riforma degli istituti professionali (Piano Formativo Individuale - PFI) e, dall'altro, lavorando sulla motivazione intrinseca attraverso la valorizzazione delle competenze e delle eccellenze con progetti mirati.

Una implementazione nella organizzazione delle risorse umane (dipartimenti, coordinatore, tutor PFI, consigli di classe, tutor PCTO, ecc.) e il monitoraggio periodico dell'andamento della classe sono inoltre fondamentali per tenere sotto controllo le problematiche in itinere e attuare strategie di recupero funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi.

RISULTATI NELLE PROVE STANDARDIZZATE NAZIONALI

Nel definire le attività per il recupero ed il potenziamento del profitto, si terrà conto anche dei



risultati delle rilevazioni INVALSI relative allo scorso anno ed in particolare dei seguenti aspetti:

- proporre la metodologia di lavoro e di valutazione tipica dell'INVALSI in maniera costante durante il corso dell'anno, al fine di promuovere l'acquisizione di competenze adeguate;
- puntare prevalentemente sull'aspetto metodologico (didattica laboratoriale, didattica esperienziale, cooperative learning, problem solving,) oltre che su quello contenutistico.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Valorizzazione delle competenze e delle eccellenze con progetti mirati e partecipazione ad esperienze significative interne ed esterne.

Traguardo

Estendere a un numero maggiore di studenti la partecipazione a progetti e concorsi.

Priorità

Prevenzione e contrasto della demotivazione e della dispersione scolastica, attraverso azioni che migliorino la gestione delle classi più problematiche, prevedendo ove necessario adeguate azioni di orientamento/ri-orientamento.

Traguardo

Riduzione dell'insuccesso scolastico (non ammissione all'anno successivo per mancata frequenza/abbandono scolastico).

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati nelle prove standardizzate nazionali.

Traguardo

Migliorare gli esiti in Italiano, Matematica e Inglese rispetto ai precedenti anni scolastici, in particolare nel biennio.



● Competenze chiave europee

Priorità

Prevenire i comportamenti disfunzionali e/o scorretti e le occasioni di irrogazione di sanzioni disciplinari, con la collaborazione, ove possibile, di Enti del Terzo settore, ma anche coinvolgendo maggiormente le famiglie nella gestione delle dinamiche di classe.

Traguardo

Ridurre le sanzioni disciplinari e le manifestazioni di disagio con ricadute sul benessere del gruppo classe e sulla didattica.

Priorità

Promuovere comportamenti di vita sani (lotta al fumo e alle droghe, lotta al cyberbullismo, rispetto dei beni del patrimonio scolastico, corretti comportamenti alimentari e uso del cellulare.... ecc).

Traguardo

Revisione, integrazione e condivisione a inizio anno del Patto educativo di corresponsabilità e del Regolamento di Istituto, in ottica di concertazione con le famiglie (rappresentanti di genitori e studenti) e con tutte le componenti scolastiche.

Priorità

Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso l'ampliamento dell'offerta formativa, i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le competenze degli studenti e per creare potenziali eccellenze.

Traguardo

Finalizzare la scelta delle strutture turistico - ristorative al potenziamento delle competenze professionali degli studenti e ampliare la partecipazione ai Progetti Europei, ai concorsi nazionali e internazionali, ai tirocini formativi e agli eventi professionalizzanti.



● Risultati a distanza

Priorità

Rilevare e monitorare i risultati a distanza rispetto al conseguimento del diploma.

Traguardo

Monitorare in maniera sistematica l'orientamento in uscita dei neo-diplomati. Favorire occupabilità e iscrizione ai corsi universitari mediante contatti con aziende del territorio e università nel corso del IV e V anno.



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

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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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

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



Piano di miglioramento

● Percorso n° 1: AREE DI PROCESSO

Le proposte di miglioramento, avanzate dai Gruppi di lavoro interdipartimentali riunitisi negli scorsi anni scolastici, sulla base delle risultanze del processo di autovalutazione esplicitate dal NIV (Nucleo di Autovalutazione):

- si ipotizzano in buona parte realizzabili nel triennio 2022/25 (in particolare Area Comunicazione e orientamento, Area didattica, lett. A, B e C; Area organizzazione interna, lett. A)
- verranno declinate di anno in anno
- riguardano le seguenti aree di processo sulle quali intervenire:

Area COMUNICAZIONE E ORIENTAMENTO

A) RAPPORTI CON SCUOLE MEDIE

Instaurare relazioni continuative con le scuole secondarie di primo grado coinvolgendo le classi 2^a e 3^a di entrambi gli istituti attraverso la realizzazione di progetti e attività, su tematiche che caratterizzano la nostra scuola (alimentazione, ambiente, valorizzazione del territorio, abilità linguistiche) e che si inseriscono nel curriculum delle discipline delle scuole medie.

- Prevedere pranzi o altre attività, da svolgere presso la nostra scuola, in cui siano coinvolti i docenti e gli studenti delle medie a conclusione di progetti o per realizzare gli stessi.
- Possibilità di sfruttare le cucine di alcuni IC, anche per progetti con alunni di scuola primaria.
- Prevedere nel progetto eventuali interventi di imprese del settore.

B) OPEN DAY CHE COINVOLGANO PRINCIPALMENTE I DOCENTI DEI LABORATORI

- Open day, Open night e "alunno per un giorno" centrati soprattutto sui laboratori



(partecipazione degli alunni visitatori ad attività laboratoriali con studenti e insegnanti ITP, coinvolgimento di ex alunni che raccontino la loro esperienza a scuola e le loro esperienze professionali dopo la scuola...).

- Partecipazione agli Open Day che si svolgono presso le scuole medie con studenti in divisa, insegnanti ITP e con coinvolgimento associazioni di categoria con le quali l'istituto promuoverà un rapporto di collaborazione.

C) PROMOZIONE CORSO DIURNO E SERALE

- Partecipazione ad eventi interni ed esterni per aumentare la visibilità, stimolare il lavoro di gruppo, generare lo spirito di appartenenza, coinvolgendo anche le famiglie nelle attività svolte in istituto.
- Partecipazione a concorsi di livello nazionale/internazionale.
- Implementare e diversificare la promozione su social, postando attività svolte durante le attività pratiche), progetti realizzati dalle classi, video -rubriche create dai ragazzi: Facebook (contenuti per i genitori), Instagram, Tik Tok, ecc. (contenuti per studenti).
- Implementare l'utilizzo di canali radio-TV locali, stampa locale, cartellonistica.
- Ospitare ex-alunni, che abbiano avviato una carriera di successo (anche in settori diversi, su social e sul sito da utilizzare come pubblicità per la nostra scuola.
- Rinnovare il brand/logo e una brochure per rendere più accattivante l'immagine della scuola e allo stesso tempo fornire informazioni chiare riguardo l'offerta formativa e il curriculum.

D) RACCOLTA INFORMAZIONI E FEEDBACK

Somministrare questionari anonimi agli studenti delle classi prime e quinte per capire le aspettative iniziali e le criticità emerse nel corso dell'intero quinquennio, e ad ex alunni (usciti negli ultimi due anni) sulla loro esperienza a scuola e successiva.

Area DIDATTICA

A) DIDATTICA LABORATORIALE e METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE E DIVERSIFICATE



- Valorizzare la didattica laboratoriale (strategia di insegnamento e di apprendimento nella quale lo studente si appropria della conoscenza nel contesto del suo utilizzo) di tutte le discipline.
- Declinare la didattica laboratoriale in situazioni reali per partecipare ad eventi e realizzare progetti interni (es. Bar in lingua, ...).
- Creare un nuovo front office gestito dagli studenti di accoglienza di 3^a, 4^a, 5^a (laboratorio di accoglienza turistica).
- Utilizzare strategie e metodologie diversificate che si adattino ai vari stili cognitivi degli alunni, supportati da strumentazione tecnologica e mantenimento della DDI per alcune attività (fare gruppi, registrare lezioni, ecc.).

B) LAVORO COOPERATIVO E IMPRONTATO ALLO SVILUPPO DI TEMATICHE TRASVERSALI ALL'INTERNO DEI CDC

- Incentivare il lavoro cooperativo all'interno dei Cdc per il raggiungimento di obiettivi trasversali comuni di base (insegnanti di sostegno / potenziato per dividere la classe in piccoli gruppi) e per lo sviluppo di tematiche trasversali e programmazioni innovative e attuali (sport e alimentazione, itinerari del territorio, ecc.) attraverso lo svolgimento di UDA pianificate per classi parallele o singoli cdc che possono terminare con un compito di realtà/realizzazione pratica (ad es. la realizzazione di una brochure, di una guida turistica, di un pranzo, di un evento ecc.) in cui possono venire coinvolte anche le famiglie.
- Gestire in modo più efficace le compresenze per sviluppare la multidisciplinarietà (es. lingue straniere e materie professionali, matematica e lingua straniera...), per valorizzazione eccellenze e recuperi.

C) VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE E RECUPERO DEGLI STUDENTI IN DIFFICOLTA': APPLICARE LA PERSONALIZZAZIONE PREVISTA DALLA RIFORMA

- Valorizzare le eccellenze attraverso percorsi mirati in piccoli gruppi e progetti di approfondimento in orario extracurricolare (creazione di un'Accademia anche in vista della preparazione a concorsi).
- Organizzare gruppi di studio/lavoro per migliorare il metodo di studio degli studenti (tecniche di memorizzazione, costruzione mappe...).
- Sfruttare appieno il PFI per consentire il recupero dei ragazzi fragili e/o provenienti da



altre scuole; ciò si realizza attraverso percorsi di studio ad hoc che consentono di recuperare lacune o carenze o periodicamente svolgendo più ore di laboratorio; far partecipare gli alunni più deboli e demotivati a progetti di laboratorio, cercando di migliorare il loro successo scolastico, la fiducia in se stessi e comunque far loro acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Area ORGANIZZAZIONE INTERNA

A) COMUNICAZIONE e COLLABORAZIONE INTERNA

- Individuazione di uno spazio in cui trovare informazioni utili (procedure e modulistica standardizzate). Gli strumenti che possono aiutare nella semplificazione sono: l'impiego più adeguato delle nuove tecnologie per classificare, raccogliere e interpretare i dati e per comunicarli.
- Implementare il senso di comunità professionale e di collaborazione tra tutte le componenti scolastiche prevedendo momenti di confronto, condivisione di buone pratiche e creando occasioni di socialità tra colleghi.
- Sviluppare la professionalità interna attraverso la partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento e successiva disseminazione interna.
- Precisare i ruoli e le mansioni dei vari incarichi.

B) FLESSIBILITA' ORARIA

- Accorpare le ore di alcune discipline che hanno solo un'ora settimanale per moduli quadrimestrali in modo da alleggerire il numero di materie soprattutto al biennio.
- Realizzazione di un orario modulare nel biennio anche per le materie professionali allo scopo di approfondire la conoscenza delle singole materie professionali e favorire un'attività laboratoriale non frammentata per formare una consapevolezza maggiore delle singole attitudini.

Area OFFERTA FORMATIVA

A) SEMINARI/VISITE AZIENDALI PER MOTIVARE E FAR APPASSIONARE GLI ALUNNI E FAR



CONOSCERE MEGLIO LE REALTA' LAVORATIVE

- Incrementare l'organizzazione di seminari periodici con esperti dei diversi settori professionali .
- Aumentare le uscite didattiche e le visite aziendali per tutte le classi (anche quelle più turbolente, che solitamente in queste occasioni si comportano in maniera corretta e si sentono responsabilizzate) presso imprese di successo di diverse tipologie (stellate, tradizionali, franchising...), eventualmente prevedendo anche pranzi degustazione presso locali di alto livello.
- Gemellaggi con altre scuole in Italia e all'estero.

B) PCTO

- Organizzazione progetti/stage all'estero.
- Potenziare i percorsi di Alternanza scuola-lavoro svolgendo un numero di ore anche maggiore rispetto a quello previsto dal monte ore obbligatorio e a partire dal biennio, sfruttando anche la rete con le associazioni di categoria.
- Svolgere i PCTO distribuendoli sull'intero l'anno e non concentrandoli tutti nello stesso periodo, per mezzo di accordi annuali con strutture ricettive e ristorative

C) ATTREZZATURE

- Rinnovo attrezzature dei laboratori di settore.
- Completare la dotazione di tutte le aule con SMART TV TOUCH SCREEN e sostituire LIM non funzionanti.
- Attrezzare aule per la creazione di ambienti di apprendimento adeguati alle diverse discipline.

Area RAPPORTI CON IL TERRITORIO

A) ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

- Implementare la rete con Associazioni di categoria, imprese del settore ed Enti del nostro territorio (ad es. RISTORITALIA, AIBES, Ass. Albergatori, AIC, AIS, IAT, FAI, ASTOI, FIAVET



ecc.) per formare gli alunni e dare la possibilità di creare contatti e opportunità per una futura carriera lavorativa.

- Collaborare con associazioni di categoria che promuovano la nostra scuola, comunicando (alle scuole medie e alle famiglie) la loro richiesta di alunni ben preparati che escano dall'alberghiero.
- Migliorare la collaborazione con il territorio e con le imprese nel settore dell'enogastronomia, dell'accoglienza turistica e delle attività culturali e sportive soprattutto nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro e nell'ottica della valorizzazione della cultura del lavoro.

B) ENTI, ASSOCIAZIONI SPORTIVE, ONLUS

Progetti/ convenzioni /accordi.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Valorizzazione delle competenze e delle eccellenze con progetti mirati e partecipazione ad esperienze significative interne ed esterne.

Traguardo

Estendere a un numero maggiore di studenti la partecipazione a progetti e concorsi.

Priorità

Prevenzione e contrasto della demotivazione e della dispersione scolastica, attraverso azioni che migliorino la gestione delle classi piu' problematiche, prevedendo ove necessario adeguate azioni di orientamento/ri-orientamento.



Traguardo

Riduzione dell'insuccesso scolastico (non ammissione all'anno successivo per mancata frequenza/abbandono scolastico).

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati nelle prove standardizzate nazionali.

Traguardo

Migliorare gli esiti in Italiano, Matematica e Inglese rispetto ai precedenti anni scolastici, in particolare nel biennio.

○ Competenze chiave europee

Priorità

Prevenire i comportamenti disfunzionali e/o scorretti e le occasioni di irrogazione di sanzioni disciplinari, con la collaborazione, ove possibile, di Enti del Terzo settore, ma anche coinvolgendo maggiormente le famiglie nella gestione delle dinamiche di classe.

Traguardo

Ridurre le sanzioni disciplinari e le manifestazioni di disagio con ricadute sul benessere del gruppo classe e sulla didattica.

Priorità

Promuovere comportamenti di vita sani (lotta al fumo e alle droghe, lotta al cyberbullismo, rispetto dei beni del patrimonio scolastico, corretti comportamenti alimentari e uso del cellulare.... ecc).



Traguardo

Revisione, integrazione e condivisione a inizio anno del Patto educativo di corresponsabilità e del Regolamento di Istituto, in ottica di concertazione con le famiglie (rappresentanti di genitori e studenti) e con tutte le componenti scolastiche.

Priorità

Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso l'ampliamento dell'offerta formativa, i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le competenze degli studenti e per creare potenziali eccellenze.

Traguardo

Finalizzare la scelta delle strutture turistico - ristorative al potenziamento delle competenze professionali degli studenti e ampliare la partecipazione ai Progetti Europei, ai concorsi nazionali e internazionali, ai tirocini formativi e agli eventi professionalizzanti.

○ Risultati a distanza

Priorità

Rilevare e monitorare i risultati a distanza rispetto al conseguimento del diploma.

Traguardo

Monitorare in maniera sistematica l'orientamento in uscita dei neo-diplomati. Favorire occupabilità e iscrizione ai corsi universitari mediante contatti con aziende del territorio e università nel corso del IV e V anno.

Obiettivi di processo legati del percorso



○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Ridurre il rischio di dispersione scolastica (implicita e esplicita), soprattutto nelle prime classi, anche attraverso ulteriori attività di ampliamento dell'offerta formativa allo scopo di ridurre gli abbandoni scolastici e di favorire il potenziamento delle competenze.

○ **Ambiente di apprendimento**

Creare le condizioni organizzative, metodologiche e relazionali adeguate per l'apprendimento degli studenti, anche attraverso azioni di prevenzione del disagio e di gestione della classe, oltre ad azioni di recupero.

○ **Inclusione e differenziazione**

Curare l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali, adottare strategie per promuovere il rispetto e la valorizzazione delle diversità, adeguare l'insegnamento ai bisogni formativi di ciascuno studente e realizzare percorsi di recupero e di potenziamento.

○ **Continuità e orientamento**

Garantire la continuità e l'orientamento personale, scolastico e professionale degli studenti. Garantire anche la realizzazione di adeguati percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento degli studenti.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della**



scuola

Monitorare in modo sistematico e periodico le attività svolte, individuare ruoli di responsabilità e compiti per il personale in modo funzionale all'organizzazione e utilizzare le risorse economiche in modo adeguato per il perseguimento delle proprie finalità. Migliorare la comunicazione efficace.

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Potenziare corsi relativi alla gestione di classi complesse, alle pratiche orientative, alle metodologie didattiche e ambienti di apprendimento innovativi. Realizzare una maggiore valorizzazione delle risorse umane.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Proporsi come partner strategico di reti territoriali e parteciparvi attivamente, coordinarsi con i diversi soggetti che hanno responsabilità per le politiche dell'istruzione nel territorio e coinvolge le famiglie nella vita scolastica e nella proposta formativa.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

- Valorizzare esperienze già attivate negli anni e collaborare con Enti esterni per contribuire al rafforzamento della comunità educante locale;
- Accrescere il patrimonio fisico e immateriale della scuola migliorando la qualità degli spazi scolastici, con l'acquisto di arredi per la riqualificazione di ambienti interni ed esterni;
- Puntare sul benessere a scuola per favorire lo stare insieme in modo costruttivo e incrementare il senso di identità ed appartenenza, oltre al grado di coesione del gruppo classe, attraverso la creazione di ambienti di apprendimento innovativi.



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

PNRR, acronimo di Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, è il documento strategico che il Governo italiano ha predisposto per accedere ai fondi del programma Next generation EU (NGEU) e con cui intende in sintesi:

- rilanciare il Paese dopo la crisi pandemica, stimolando una transizione ecologica e digitale;
- favorire un cambiamento strutturale dell'economia, a partire dal contrasto alle disuguaglianze di genere, territoriali e generazionali.

Per quanto riguarda la scuola, il PNRR agisce su due fronti diversi

1. Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica in attuazione della linea di investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica" nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU

Gli interventi sostenuti dall'investimento 1.4 sono necessari per realizzare gli obiettivi del PNRR in questo campo e rendere efficaci le iniziative didattiche ed educative, predisponendo un contesto educativo complessivamente favorevole all'apprendimento per tutti e, in particolare, per le studentesse e gli studenti con maggiori difficoltà e a rischio di abbandono. Essi mirano a:

- potenziare le competenze di base con attenzione ai singoli studenti fragili, organizzando un ordinario lavoro di recupero e consolidamento delle conoscenze e competenze irrinunciabili, anche per gruppi a ciò dedicati;
- contrastare la dispersione scolastica e promuovere il successo formativo, anche in un'ottica di genere, tramite un approccio globale e integrato, teso a motivare ciascuno rafforzandone le inclinazioni e i talenti, lavorando, tra scuola e fuori scuola, grazie ad alleanze tra scuola e risorse del territorio, enti locali, comunità locali e organizzazioni del volontariato e del terzo settore, curando in modo costante i passaggi tra scuole e l'orientamento;
- promuovere l'inclusione sociale, la cura di socializzazione e motivazione e l'educazione digitale



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

integrata per le persone con disabilità sensoriali e/o intellettive;

- promuovere un significativo miglioramento delle scuole coinvolte, la loro effettiva “capacitazione” dal punto di vista delle risorse interne e delle modalità organizzative, pedagogiche e manageriali;
- favorire la collaborazione con le associazioni del terzo settore e con le risorse del territorio, enti locali, comunità locali e organizzazioni del volontariato, agenzie formative, per la promozione di percorsi, anche personalizzati, di seconda opportunità rivolti ai giovani che hanno abbandonato gli studi.

AZIONI PREVISTE DALLE LINEE GUIDA:

personalizzazione dei percorsi per quelle scuole che hanno fatto registrare una maggiore fragilità negli apprendimenti;

programmi e iniziative specifiche di mentoring, counseling, formazione e orientamento;

potenziamento del tempo scuola con progettualità mirate;

introduzione di una piattaforma per attività di tutoraggio e formazione disponibile online per supportare l'attuazione dell'investimento;

misure di accompagnamento per superare divari territoriali e disuguaglianze rispetto alla parità di accesso all'istruzione, all'inclusione e al successo formativo;

certificazione dei risultati raggiunti e valutazione di impatto delle misure da parte dell'Invalsi.

2. Piano scuola 4.0 : Risorse alle istituzioni scolastiche in attuazione del Piano “Scuola 4.0” e della linea di investimento 3.2 “Scuola 4.0”, finanziata dall'Unione Europea - Next generation EU si suddivide in due azioni:

a. Azione 1 - Next Generation Classrooms: per creare ambienti di apprendimento innovativi al fine di valorizzare un apprendimento attivo e collaborativo degli studenti, migliorando l'interazione con i docenti, l'inclusione e la personalizzazione della didattica. Le aule dovranno essere organizzate con:

- i. arredi modulari e flessibili per consentire rapide riconfigurazioni
- ii. connessione a banda larga,



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

- iii. schermo digitale
- iv. dispositivi per la fruizione di contenuti attraverso la realtà virtuale e aumentata e per esperienze immersive
- v. dispositivi per lo studio delle STEM, per la creatività digitale, per l'apprendimento del pensiero computazionale, dell'intelligenza artificiale e della robotica
- vi. integrazione tra aula fisica e ambiente/piattaforma virtuale, per incoraggiare nuove dimensioni di apprendimento ibrido

b. Azione 2 - Next Generation Labs per la creazione di laboratori per le professioni digitali nelle scuole secondarie di secondo grado, al fine di ampliare l'offerta formativa, potenziare le competenze digitali in un'ottica professionale e di accesso al lavoro a seconda dell'indirizzo della scuola.

I laboratori potranno ospitare strumenti per la:

- i. robotica e automazione
- ii. intelligenza artificiale
- iii. cyber sicurezza
- iv. internet delle cose
- v. creazione di prodotti e servizi digitali
- vi. making, modellazione e stampa 3D/4D
- vii. creazione e fruizione di servizi in realtà virtuale e aumentata
- viii. comunicazione digitale
- ix. economia digitale, e-commerce e blockchain

I RELATIVI PROGETTI, DA PRESENTARE ENTRO IL MESE DI FEBBRAIO 2023, SONO ALLO STUDIO DEI TEAM DI PROGETTAZIONE APPPOSITAMENTE COSTITUITI.



Aspetti generali

PERCORSI ATTIVATI

Codice Meccanografico	Nome
-----------------------	------

PSRH02000X	IPSSAR "S.MARTA"
------------	------------------

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

Opzioni: "Enogastronomia"

"Prodotti dolciari artigianali e industriali"

Articolazione: "Servizi di sala e di vendita"

Articolazione: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Opzione: "Accoglienza turistica"

Codice Meccanografico	Nome
-----------------------	------

PSRH020509	CORSO DI II° LIVELLO (ex Serale)
------------	----------------------------------

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

Opzione: "Enogastronomia"

Per il Corso di II livello (ex serale) si rinvia al [Manuale dei servizi serale](#).



Traguardi attesi in uscita

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

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IPSSAR "S.MARTA"	PSRH02000X
IST.PROF.ALB. E RIST."S.MARTA" CORSO SER	PSRH020509

Indirizzo di studio

● SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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



riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

i prodotti tipici

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

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

specifiche necessità dietologiche

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

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le



nuove

tendenze di filiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione

di beni e servizi in relazione al contesto

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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



adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche

di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze

di filiera

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità

dei prodotti

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni

e servizi in relazione al contesto

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

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

necessità dietologiche

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



Approfondimento

Traguardi attesi in uscita in Allegato.

Allegati:

8. TRAGUARDI ATTESI IN USCITA.pdf



Insegnamenti e quadri orario

IPSSAR "S.MARTA"

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

Si allega [Progetto di Educazione civica](#) per l'a.s. 2022/23.

Allegati:

5. Progetto di educazione civica.pdf

Approfondimento

Dall'a.s. 2022/23 l'orario scolastico è modulare e il tempo-scuola si svolge dalle 8:00 alle 14:00 dal lunedì al giovedì; dalle 8:00 alle 13:11 il venerdì.



Curricolo di Istituto

IPSSAR "S.MARTA"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Approfondimento

La struttura del percorso dell'Istituto è quinquennale, volto ad ottenere il Diploma di Stato, che permette l'accesso all'Università, ed è così costituito:

- primo biennio (classe 1° e 2°);
- secondo biennio (classe 3° e 4°)
- monoennio (classe 5°) .

A conclusione del percorso quinquennale, lo studente potrà conseguire il Diploma di Stato di Istruzione Secondaria Superiore in: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

VED. SBOCCHI PROFESSIONALI

La competenza professionale acquisita e certificata consente di operare nel sistema produttivo, di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione e vendita, di intervenire nell'organizzazione e nella gestione di attività di ricezione turistico-alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in



Italy in relazione al territorio.

L'indirizzo di studio è strutturato:

- a) in attività ed insegnamenti di istruzione generale, comuni a tutti gli indirizzi, riferiti all'asse culturale dei linguaggi, all'asse matematico e all'asse storico sociale;
- b) in attività ed insegnamenti di indirizzo riferiti all'asse scientifico, tecnologico e professionale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo. Il percorso si conclude con l'Esame di Stato. Il diploma finale attesta l'indirizzo e la durata del corso di studi e il punteggio complessivo ottenuto. Il diploma contiene anche l'indicazione del codice ATECO.

CORSO di II LIVELLO (ex Serale)

I corsi serali per adulti offrono, sia a coloro che già operano nel settore turistico-ristorativo, sia a coloro che intendono inserirsi, la possibilità di ottenere un diploma beneficiando di eventuali crediti formativi già acquisiti nelle precedenti esperienze di studio e di lavoro, che consentono una riduzione del monte ore settimanale da seguire. Si rivolge a coloro che desiderano rimettersi in gioco e arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale; a coloro che per qualsiasi motivo in passato non hanno potuto studiare e desiderano finalmente colmare questo svantaggio; a coloro che vogliono ampliare le proprie conoscenze culturali e le proprie competenze professionali. Non sono previsti limiti di età per l'iscrizione ai corsi serali. Le competenze acquisite attraverso precedenti esperienze scolastiche, anche parziali, verranno valutate e riconosciute, così come le esperienze professionali svolte in ambiti coerenti con il nostro indirizzo di studi.

I corsi serali per adulti offrono, sia a coloro che già operano nel settore turistico-ristorativo, sia a coloro che intendono inserirsi, la possibilità di ottenere un diploma beneficiando di eventuali crediti formativi già acquisiti nelle precedenti esperienze di studio e di lavoro, che consentono una riduzione del monte ore settimanale da seguire. Si rivolge a coloro che desiderano rimettersi in gioco e arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale; a coloro che per



qualsiasi motivo in passato non hanno potuto studiare e desiderano finalmente colmare questo svantaggio; a coloro che vogliono ampliare le proprie conoscenze culturali e le proprie competenze professionali.

Non sono previsti limiti di età per l'iscrizione ai corsi serali. Le competenze acquisite attraverso precedenti esperienze scolastiche, anche parziali, verranno valutate e riconosciute, così come le esperienze professionali svolte in ambiti coerenti con il nostro indirizzo di studi.



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

● PCTO

L'alternanza scuola-lavoro, istituita con la legge n. 53/2003, D.Lgs n. 77 del 15 aprile 2005, ridefinita dalla legge 13 luglio 2015 n. 107 e nuovamente modificata dalla Legge di bilancio 2019, rappresenta una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio
- Organizzare con aziende leader del settore esperienze di PCTO continuative in più periodi dell'anno.

Le figure professionali che intervengono nel percorso formativo di PCTO si identificano nel docente tutor interno e nel tutor formativo esterno, affiancati dalla figura di un docente funzione strumentale per i PCTO, come punto di raccordo tra gli operatori interni ed esterni per coordinare le attività previste dai singoli progetti.

Il progetto di Alternanza Scuola-Lavoro del nostro Istituto coinvolge tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte di ogni indirizzo. Il monte ore MINIMO OBBLIGATORIO, così come modificato dalla Legge di Bilancio 2019, è di 210 ore complessive, elevabili dalla scuola stessa.

Per quanto concerne il corso serale, sulla base delle indicazioni della Legge 107/2015, il nostro



Istituto organizza per gli studenti che frequentano il terzo e quarto anno del secondo periodo, tirocini curricolari in itinere al fine di realizzare esperienze in aziende del comparto turistico, ricettivo e ristorativo, con finalità formative, di orientamento o di reinserimento nel mondo del lavoro. Il progetto può essere personalizzato sulla base delle specifiche esigenze di ciascuno studente.

Nel corso dell'anno scolastico il tutor scolastico utilizza l'applicazione "Scuola&Territorio", collegata al registro elettronico, per aggiornare i curriculum degli studenti, inserendo le esperienze realizzate con l'indicazione delle ore da conteggiare in base all'effettiva partecipazione di ogni alunno.

I tirocini in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. Hanno una struttura flessibile e possono essere svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

Attraverso l'applicazione "Scuola&Territorio", ogni studente tiene un Diario delle attività svolte.

Al termine della classe quinta, dopo aver effettuato tutte le ore di PCTO previste, ogni studente predispone un Elaborato multimediale di presentazione delle esperienze di PCTO più significative per il percorso formativo su cui relazionare in sede di svolgimento del colloquio dell'Esame di Stato.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante
- Impresa Formativa Simulata (IFS)
- PCTO presso Str. Ospitante e IFS



Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

L'istituzione scolastica valuta con la collaborazione del tutor esterno designato dalla struttura ospitante il percorso di alternanza effettuato e procede alla certificazione delle competenze raggiunte dagli studenti, tale certificazione è acquisita entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato e inserita nel curriculum dello studente. La valutazione di tali competenze concorre alla determinazione del voto di profitto delle discipline coinvolte nell'esperienza di alternanza e, inoltre, del voto di condotta, partecipando all'attribuzione del credito scolastico.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

L'attività progettuale dell'Istituto si estrinseca in una serie di iniziative che afferiscono a grandi aree di interesse, individuate come struttura portante della didattica e dell'organizzazione perché in stretta connessione con le finalità proprie della scuola stessa. L'ampliamento dell'offerta formativa permette agli studenti di personalizzare il proprio curriculum delle competenze sia culturali che di cittadinanza. L'attuazione effettiva dei progetti presentati dai docenti, e qui di seguito riportati, è subordinata a due fattori: 1. La relazione didattica dei progetti con il RAV ed il PdM. 2. La copertura economica degli stessi. Per l'ampliamento dell'Offerta Formativa e le dotazioni infrastrutturali l'Istituto conta sui fondi strutturali e/o Ministero (MI)/USR Marche a seguito di partecipazioni a Bandi. Il contributo da privati prevalente è quello volontario delle famiglie; la parte residua proviene da soggetti terzi per eventi/manifestazioni. E' prevista l'attuazione di progetti PON già finanziati e della progettualità finanziata da fondi PNRR allo studio dei team di progettazione.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

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



all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
 - potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
 - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
 - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
 - prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
 - valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
 - apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
 - valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
 - individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine,



delle famiglie e dei mediatori culturali

- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Valorizzazione delle competenze e delle eccellenze con progetti mirati e partecipazione ad esperienze significative interne ed esterne.

Traguardo

Estendere a un numero maggiore di studenti la partecipazione a progetti e concorsi.

Priorità

Prevenzione e contrasto della demotivazione e della dispersione scolastica, attraverso azioni che migliorino la gestione delle classi più problematiche, prevedendo ove necessario adeguate azioni di orientamento/ri-orientamento.

Traguardo

Riduzione dell'insuccesso scolastico (non ammissione all'anno successivo per mancata frequenza/abbandono scolastico).

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati nelle prove standardizzate nazionali.

Traguardo



Migliorare gli esiti in Italiano, Matematica e Inglese rispetto ai precedenti anni scolastici, in particolare nel biennio.

○ Competenze chiave europee

Priorità

Prevenire i comportamenti disfunzionali e/o scorretti e le occasioni di irrogazione di sanzioni disciplinari, con la collaborazione, ove possibile, di Enti del Terzo settore, ma anche coinvolgendo maggiormente le famiglie nella gestione delle dinamiche di classe.

Traguardo

Ridurre le sanzioni disciplinari e le manifestazioni di disagio con ricadute sul benessere del gruppo classe e sulla didattica.

Priorità

Promuovere comportamenti di vita sani (lotta al fumo e alle droghe, lotta al cyberbullismo, rispetto dei beni del patrimonio scolastico, corretti comportamenti alimentari e uso del cellulare.... ecc).

Traguardo

Revisione, integrazione e condivisione a inizio anno del Patto educativo di corresponsabilità e del Regolamento di Istituto, in ottica di concertazione con le famiglie (rappresentanti di genitori e studenti) e con tutte le componenti scolastiche.

Priorità

Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso l'ampliamento dell'offerta formativa, i percorsi PCTO e altri eventi settoriali per valorizzare le competenze degli studenti e per creare potenziali eccellenze.



Traguardo

Finalizzare la scelta delle strutture turistico - ristorative al potenziamento delle competenze professionali degli studenti e ampliare la partecipazione ai Progetti Europei, ai concorsi nazionali e internazionali, ai tirocini formativi e agli eventi professionalizzanti.

Risultati attesi

Miglioramento dei risultati scolastici e del benessere.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele Altro
-------------	--

Risorse professionali

Interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Elettronica
	Informatica
	Scienze
	Laboratorio di cucina
	Laboratorio di sala-bar
	Bar didattico
	Sala ristorante
	Reception



Laboratorio di accoglienza turistica/Front office

Biblioteche

Classica

Diffusa di corridoio (in corso di realizzazione)

Approfondimento

PROGETTI APPROVATI DAL COLLEGIO DOCENTI per l'a.s. 2022/23:

Bar didattico

Partecipazione a concorsi ed eventi

Cucina Santa Marta

Caffetteria Santa Marta

Concorso Ristorazione diversa

Caffetteria in lingua inglese

Tutti in campo

Io gioco a... calcio a 5

Baskin

Orientarsi nel sostenibile

Pranzo solidale

Orientabile

Un percorso Versatile

Sliding tutors

Conosciamo la nostra città

Ti presento il Comune

Italiano L2



CIC Sportello psicologico

CEIS - Malattie sessualmente trasmissibili

Licenide - Abitare il corpo

Centro per le famiglie

Madrelingua in classe pro

Francese per principianti

Il tedesco sull'Adriatico

Tedesco per principianti

Tu ed io, noi e voi - Imparando con Etwinning

Corso di potenziamento della lingua inglese (Trinity)

In realtà... front office

Cercami nell'orto

Volentieri volontari

Naturalmente

Bowling

Corsa campestre

Progetto ORIENTAMENTO "Scegliendo s'impara"

MODULI PON per l'a.s. 2022/23:

Il Salotto letterario

Italiano L2

Comunicare il pensiero, Strategie di pensiero e Comunicazione



La France dans l'assiette

Talking heads

A scuola di coding

Welcome on board

Accademia delle opportunità: Bar Mixologist - L'arte del drink

Accademia delle opportunità: Bar - Caffetteria avanzata e fredda

Accademia delle opportunità: Tecniche e tecnologie avanzate in cucina

Accademia delle opportunità: Pasticceria e arte bianca

Nord-Sud-Ovest-WEB!

L'arte dell'evento - Laboratorio di progettazione e animazione turistica e culturale

SONO, INOLTRE, ALLO STUDIO DEI TEAM DI PROGETTAZIONE I PROGETTI RELATIVI ALLE AZIONI DEL PNRR (scadenza febbraio 2023).



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● ORIENTARCI NEL SOSTENIBILE

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

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

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE
- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



Obiettivi economici

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

Risultati attesi

Imparare a gestire le proprie azioni nel contesto quotidiano e alimentare in modo più sostenibile.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

SCOPERTA DEL TERRITORIO: TRADIZIONI E TIPICITÀ, CUCINA SOSTENIBILE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, MENU', RICETTA



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

AGENDA 2030, STUDIO DEL TERRITORIO

VARIE TIPOLOGIE DI BEVANDE LEGATE AL TERRITORIO, SERVIZIO SOSTENIBILE

LAVORO SULLE LINEE GUIDA DELLA SANA ALIMENTAZIONE (12 LINEE GUIDA)

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO e REALIZZAZIONE DEL VOLANTINO PER L'EVENTO FINALE

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- Bandi 440_97 per le scuole



Attività previste in relazione al PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: PIANO DI ATTUAZIONE
DEL PSND
ACCESSO

- Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Progetto "0... 1... STEM! Il futuro è già qui!"

Nell'a.s. 2021/22, in attuazione del decreto del Ministro dell'istruzione 30 aprile 2021, n. 147, l'Istituto ha avuto accesso al finanziamento del Progetto "0... 1... STEM! Il futuro è già qui!" per la realizzazione di spazi laboratoriali e la dotazione di strumenti digitali idonei a sostenere l'apprendimento curricolare e l'insegnamento delle discipline STEM (Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica) da parte delle scuole.

L'innovazione delle metodologie di insegnamento e apprendimento delle STEM nella scuola rappresenta una sfida fondamentale per il miglioramento dell'efficacia didattica e per l'acquisizione delle competenze tecniche, creative, digitali, delle competenze di comunicazione e collaborazione, delle capacità di problem solving, di flessibilità e adattabilità al cambiamento, di pensiero critico.

Il progetto si inserisce nell'ambito dell'azione #4 "Ambienti per la didattica digitale integrata" del Piano nazionale per la scuola digitale (PNSD).

ABSTRACT DEL PROGETTO:

Il settore turistico-ristorativo ha bisogno di rifiorire declinando paradigmi innovativi integrati dalle tecnologie e facendo leva su pensiero laterale e creatività.



Ambito 1. Strumenti

Attività

Obiettivi del progetto sono

- creare ambienti e spazi di insegnamento/apprendimento flessibili, polifunzionali, modulari, volti a favorire lo sviluppo di specifiche competenze STEM, coniugando, in modo trasversale, l'approccio STEM con le materie professionalizzanti dell'istituto alberghiero;
- rendere le attività STEM sistematiche, trasversali e implementabili in tutte le classi della scuola, acquisendo strumenti con cui promuovere per tutte le materie una metodologia educativa project based e hands on, incentrata su dispositivi innovativi come:
- kit integrati, tipo palmari per ordinazioni collegati con stampante, programmabili con app
- drone con videocamera per la creazione di contenuti turistici
- kit e moduli elettronici per attività di coding, tinkering e programmazione
- kit didattico comprendente: SMART TV TOUCH SCREEN collegato con 15 tablet, 8 visori VR, fotocamera 360 e videocamera 360 per la creazione per es. di esperienze turistiche integrate, in un ambiente di apprendimento interattivo in cui le discipline STEM siano trasversali alle discipline curricolari
- stampante 3D alimentare
- software per lo sviluppo di realtà virtuale e realtà aumentata.

Questi strumenti possono essere fondamentali per l'efficacia didattica e per l'acquisizione di competenze creative, digitali, di comunicazione e collaborazione, e di capacità di problem-solving e pensiero critico e computazionale indispensabili per i cittadini di oggi, coinvolgendo gli studenti in maniera immersiva in attività multidisciplinari (cooperative, individuali, per gruppi classe o a



Ambito 1. Strumenti

Attività

classi aperte) con l'ausilio integrato e condiviso di tecnologie, strumenti e applicazioni presenti nel mondo reale.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Quando si parla di inclusione scolastica, si fa riferimento ad un approccio formativo che, partendo dal contesto globale (di gruppo, di classe, di istituto, ...), metta in campo tutte le azioni necessarie per porre al centro ogni studente con le proprie specificità e creare le condizioni di successo scolastico per ciascuno: valorizzando il potenziale individuale, si generano riverberi positivi che, in un circolo virtuoso, ritornano sul gruppo e sull'intero contesto. L'ottica inclusiva richiede una specifica attenzione a diverse situazioni: studenti in particolari situazioni di salute; studenti in condizioni di disagio (di varia natura); studenti con cittadinanza non italiana (CNI), neoarrivati in Italia (NAI), di recente immigrazione non alfabetizzati in lingua italiana o con alfabetizzazione insufficiente; studenti con certificazione di disturbi specifici di apprendimento (DSA); studenti con bisogni educativi speciali (BES) documentati; studenti con disabilità certificata ex Legge 104/1992. L'Istituto "Santa Marta" vanta una lunga tradizione nel campo dell'inclusione. La scuola presenta una forte caratterizzazione verso la dimensione del fare e l'ambito professionale e si colloca in un contesto a forte vocazione turistica, in un tessuto produttivo che consente agli allievi di sperimentarsi anche nella dimensione lavorativa, attraverso i PCTO e le esperienze laboratoriali. L'Istituto si pone l'obiettivo di coinvolgere tutti gli studenti in gruppi di lavoro che promuovano la collaborazione tra i pari e l'inclusione. L'alta percentuale di alunni con Bisogni educativi speciali documentati ha messo l'intero corpo docente di fronte alla necessità di personalizzare i percorsi didattici, con una ricaduta positiva sull'intero contesto classe. Per l'Istituto rappresentano un punto di forza, in quanto spinta all'inclusione e all'implementazione di metodologie e strumenti didattici diversificati. Anche la presenza di studenti con cittadinanza non italiana, molti non di prima generazione, è vissuta come un arricchimento culturale e professionale. Nell'Istituto sono presenti studenti di 27 nazionalità (europee ed extraeuropee) che contribuiscono all'internazionalizzazione dell'Istituto.

Quando si parla di inclusione scolastica, si fa riferimento ad un approccio formativo che, partendo dal contesto globale (di gruppo, di classe, di istituto, ...), metta in campo tutte le azioni necessarie per porre al centro ogni studente con le proprie specificità e creare le condizioni di successo scolastico per ciascuno: valorizzando il potenziale individuale, si generano riverberi positivi che, in un circolo virtuoso, ritornano sul gruppo e sull'intero contesto.

L'ottica inclusiva richiede una specifica attenzione a diverse situazioni:



- studenti in particolari situazioni di salute;
- studenti in condizioni di disagio (di varia natura);
- studenti con cittadinanza non italiana (CNI), neoarrivati in Italia (NAI), di recente immigrazione non alfabetizzati in lingua italiana o con alfabetizzazione insufficiente;
- studenti con certificazione di disturbi specifici di apprendimento (DSA);
- studenti con bisogni educativi speciali (BES) documentati;
- studenti con disabilità certificata ex Legge 104/1992.

L'Istituto "Santa Marta" vanta una lunga tradizione nel campo dell'inclusione. La scuola presenta una forte caratterizzazione verso la dimensione del fare e l'ambito professionale e si colloca in un contesto a forte vocazione turistica, in un tessuto produttivo che consente agli allievi di sperimentarsi anche nella dimensione lavorativa, attraverso i PCTO e le esperienze laboratoriali. L'Istituto si pone l'obiettivo di coinvolgere tutti gli studenti in gruppi di lavoro che promuovano la collaborazione tra i pari e l'inclusione.

L'alta percentuale di alunni con Bisogni educativi speciali documentati ha messo l'intero corpo docente di fronte alla necessità di personalizzare i percorsi didattici, con una ricaduta positiva sull'intero contesto classe. Per l'Istituto rappresentano un punto di forza, in quanto spinta all'inclusione e all'implementazione di metodologie e strumenti didattici diversificati.

Anche la presenza di studenti con cittadinanza non italiana, molti non di prima generazione, è vissuta come un arricchimento culturale e professionale. Nell'Istituto sono presenti studenti di 27 nazionalità (europee ed extraeuropee) che contribuiscono all'internazionalizzazione dell'Istituto.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL
Famiglie



Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi

Individualizzati (PEI)

Si prevedono, in relazione alle capacità e potenzialità, interventi individualizzati diversi secondo il tipo di programmazione prevista per l'alunno. È previsto un percorso per obiettivi di classe/percorso per obiettivi minimi per affrontare l'Esame di Stato con prove uguali o equipollenti e conseguire il Diploma. Programmazione differenziata: misurata sulle potenzialità dello studente per affrontare l'Esame di Stato con prove individualizzate ed ottenere, al termine del quinquennio, un Attestato dei Crediti Formativi spendibile per il Servizio Integrazione Lavorativa o per altri percorsi protetti. Si tratta di un percorso con obiettivi personalizzati di autonomia sociale e di crescita personale e professionale, che offre tra l'altro l'opportunità di partecipare a progetti di alternanza scuola-lavoro, interni ed esterni, per l'acquisizione delle competenze di base, in modo da orientare le possibili scelte che l'alunno intraprenderà alla conclusione del percorso di formazione scolastica. Il percorso, consigliato dai docenti in sede di GLO ma poi deciso in via definitiva dalla famiglia, può essere modificato in qualsiasi momento. I PEI vengono definiti con il coinvolgimento dei seguenti soggetti: Consigli di Classe, genitori, rappresentante UMEE, eventuali specialisti e assistenti per l'autonomia. La presenza di un'alta percentuale di docenti di sostegno di ruolo (20 docenti di ruolo) garantisce la continuità nelle attività didattiche e laboratoriali per lo sviluppo del progetto di vita del singolo alunno. L'attività di inclusione degli studenti con disabilità prevede attività pratiche in orario scolastico al di fuori della classe, propedeutiche al loro inserimento lavorativo, declinate in due percorsi: 'Orientabile', supportato da istituzioni esterne, 'Percorso versatile', "Cucina S. Marta" e "Caffetteria S. Marta" organizzati in ambito scolastico. Curricolo studenti L.104 Attività prevalentemente in classe Aderenza al curriculum disciplinare Possibilità di riduzione d'orario o di esonero da alcune discipline Attivazione tutoraggio tra pari Partecipazione quando possibile alle attività previste per la classe Attivazione laboratori aggiunti e progetti individualizzati

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

AREA STUDENTI CON DISABILITÀ CERTIFICATA EX LEGGE 104/1992 Tutte gli aspetti relativi a



quest'area sono definiti dal gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI) così composto: Dirigente scolastico
Docenti di sostegno Personale ATA Specialisti ASL Referenti educatori

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Ruolo delle famiglie e delle comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative I genitori di alunni con disabilità, con BES o con DSA, su appuntamento, a richiesta della scuola, della famiglia o di chi ne fa le veci verranno accolti ed ascoltati dal docente coordinatore di classe e dai referenti/funzioni strumentali per gli studenti con disabilità o con Bes per reperire informazioni e condividere interventi e strategie nella redazione del PEI o del PdP. Le famiglie degli alunni con disabilità saranno presenti ai GLO per la predisposizione dei PEI. I genitori o chi ne fa le veci devono essere coinvolti nei passaggi essenziali del percorso scolastico dei propri figli, anche come assunzione diretta di corresponsabilità educativa.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo



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

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili



Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

Criteri e modalità per la valutazione Per offrire pari opportunità di successo scolastico a tutti gli alunni, i Consigli di Classe predispongono: Piani Didattici Personalizzati, che contengono le scelte educativo didattiche individualizzate, le compensazioni e le dispense, l'adeguamento del carico di lavoro a casa; Progetto di vita con il Profilo, il Piano educativo individualizzato e la relazione finale. L'istituto è dotato di un Protocollo di accoglienza al quale farà riferimento per l'inserimento e la valutazione degli studenti con CNI. L'adattamento dei programmi comporta un adeguamento della valutazione che tenga conto: dei livelli di partenza dell'impegno dimostrato dallo studente dei



progressi raggiunti nella lingua Italiano L2 per comunicare e per studiare dell'acquisizione dei contenuti nelle singole discipline. La valutazione degli studenti con disabilità è relativa agli interventi educativi e didattici effettivamente svolti in base al PEI: se l'alunno segue la programmazione della classe la valutazione segue gli stessi criteri adottati per i compagni; se segue la programmazione per obiettivi minimi, la valutazione segue gli obiettivi minimi individuati nel PEI, con attenzione quindi alle specifiche difficoltà certificate; se l'alunno segue una programmazione ridotta o differenziata, la valutazione considera il percorso compiuto dall'alunno e certifica le conoscenze e le competenze acquisite.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Per i nuovi ingressi sono previsti all'inizio dell'anno scolastico incontri fra gli insegnanti della classe frequentata dall'alunno con disabilità, le figure di riferimento per l'integrazione delle scuole di provenienza e i genitori per consentire continuità operativa nelle prassi di integrazione. In particolare, dettagliate informazioni riguarderanno eventuali situazioni di rischio connesse con le attività di esercitazione pratica, di stage, di laboratorio. Per quanto concerne la continuità all'atto dell'iscrizione la scuola garantisce un colloquio personale tra la famiglia dell'alunno e uno dei docenti referenti per l'orientamento scolastico per fornire le informazioni necessarie affinché la stessa possa valutare se l'indirizzo scelto sia realmente adeguato al ragazzo e alle sue esigenze formative. Per le attività di stage, il docente organizzatore dello stage, il docente di sostegno e/o il coordinatore di classe verificano il tipo di azienda ospitante e la tipologia di stage più adatta alle esigenze dello studente: • PARZIALMENTE ASSISTITO, ovvero con la supervisione periodica da parte del docente di sostegno ed eventuale riduzione dell'orario; • LIBERO, senza l'assistenza del docente di sostegno/tutor scolastico; • ASSISTITO, da svolgersi all'interno dell'Istituto o in azienda con orario ridotto e costante supervisione dell'insegnante di sostegno o dell'educatore. A seconda delle autonomie degli studenti: Stage interno (laboratori funzionali) Stage misto (interno ed esterno) Stage in azienda esterna con tutoraggio

Approfondimento



CULTURA DELL'INCLUSIONE

L'Istituto adotta modalità di personalizzazione dei percorsi sia per rispondere alle richieste normative, tra cui la Riforma dei professionali ai sensi del D.LGS. 61 del 2017, sia per andare incontro alle svariate esigenze di inclusione per garantire a tutti una adeguata formazione.

Ciò contribuisce gradualmente alla diffusione di una "cultura inclusiva" che, da un punto di vista organizzativo, può portare ad una riduzione degli "adempimenti burocratici" non essenziali a favore di una attenzione sostanziale sulla inclusione globale.

Le regole che guidano l'azione educativa inclusiva dei docenti sono:

La solidarietà.

Il rispetto nel linguaggio e nei comportamenti tra tutte le componenti scolastiche.

La collaborazione e la condivisione nella fiducia reciproca.

La valorizzazione delle competenze individuali con progetti mirati.

L'adozione di strategie di insegnamento flessibili, personalizzate e individualizzate per favorire il successo formativo

L'utilizzo di una varietà di metodologie didattiche inclusive, inserite (laddove possibile) in una attenta progettazione delle compresenze dei docenti, tali da poter far fronte alle esigenze e alle difficoltà di tutti gli allievi, nessuno escluso.

Interventi in itinere per recupero, consolidamento, riallineamento e potenziamento.

AREA STUDENTI CON CITTADINANZA NON ITALIANA (CNI)

E' previsto un Protocollo di Istituto per l'inserimento degli studenti NAI e, come per tutti gli studenti con CNI con alfabetizzazione insufficiente, è prevista l'applicazione di un Piano didattico personalizzato (PdP) volto a fornire strumenti e metodologie per affrontare il percorso scolastico.

L'Istituto, da anni, organizza corsi di ITALIANO L2 e di supporto linguistico ad ogni Livello (A1/A2 - elementare, B1/B2 - intermedio, C1/C2 - avanzato) per tutto l'anno scolastico, con particolare attenzione per gli studenti neo arrivati in Italia (NAI) da un lato e per l'italiano per lo studio dall'altro.



Compatibilmente con le risorse finanziarie, si prevedono altresì sportelli di supporto nelle materie di studio quando il percorso pregresso in scuole straniere necessiti un riallineamento per poter affrontare il curriculum italiano.

I corsi di L2 sono sempre impostati come attività di facilitazione per accedere ai contenuti delle diverse discipline, comprendere le consegne dei compiti ed avvicinarsi gradualmente all'Italiano per lo studio, sin dai primi livelli di alfabetizzazione. I laboratori di L2 si rivelano come luogo accogliente che permette agli studenti di esprimersi e trovare delle risposte e degli adulti di riferimento per affrontare meglio la complessità della scuola italiana.

L'inclusione degli studenti CNI è supportata da progetti che valorizzano ed integrano le diversità come "Oltre i fornelli", gara culinaria che vede protagonisti i piatti tipici delle differenti culture.

AREA STUDENTI CON BES

Gli studenti con Disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES) sono accompagnati nel percorso scolastico da un protocollo di pratiche didattiche e di misure compensative e dispensative che trovano spazio in primis in un Piano didattico personalizzato (PdP), costruito dal Consiglio di classe e condiviso con la famiglia e lo stesso studente, se maggiorenne.

L'Istituto S.Marta mette in campo con i propri docenti le seguenti azioni:

- 1) attivare, previa apposita comunicazione alla/e famiglia/e interessate, interventi tempestivi idonei a individuare i casi sospetti di DSA, sulla base di protocolli d'intervento;
- 2) provvedere, alla formazione in servizio del personale insegnante per fornire competenze specifiche adatte a sostenere tali situazioni;
- 3) fornire informazioni alle famiglie degli studenti con BES anche sugli specifici strumenti e interventi attivati dalle politiche sociali e sanitarie comunali, provinciali e/o regionali;
- 4) attivare l'assistenza organizzativa a mezzo di personale proprio;
- 5) provvedere all'acquisto di attrezzature specialistiche;
- 6) mettere in atto ogni altro intervento idoneo a dar vita ad una scuola inclusiva, che previene le varie situazioni di difficoltà e che garantisce la piena partecipazione di tutti gli studenti;



Inoltre, compatibilmente con le risorse disponibili, sono previsti sportelli didattici e progetti, come "Imparo anch'io", finalizzati al recupero o al consolidamento didattico e all'apprendimento di un metodo di studio. Tali progetti sono attivati anche a fine agosto prima delle prove di recupero dei debiti formativi.



Piano per la didattica digitale integrata

L'Istituto ha approvato il Piano di DDI, tuttora vigente, nell'.a.s. 2020/21. Si allega.

Allegati:

13. PIANO DDI_AII.PTOF - PIANO PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA INTEGRATA (1).pdf



Aspetti generali

SERVIZI ATTIVATI PER LA DEMATERIALIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ AMMINISTRATIVA

Registro online: su ClasseViva tutte le comunicazioni tra gli studenti e le loro famiglie e la scuola

Pagelle on line

Monitoraggio assenze con messaggistica

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

Piattaforma SPAGGIARI per Scuola&Territorio, Isoft, ecc.

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

Sito d'istituto: vi si possono trovare tutte le informazioni su curriculum e progetti

Newsletter

<https://www.alberghieropesaro.edu.it/>

Modulistica da sito scolastico

<https://www.alberghieropesaro.edu.it/modulistica-famiglie/>

Mail istituzionale nomecognome@alberghieropesaro.it: per tutti gli studenti e gli insegnanti per interagire tra loro

Piattaforma Google workspace (ex G-Suite)

Piattaforma Classroom per la didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)

Firma digitale del DS e del DSGA

Protocollo informatico

Pagina Instagram: <https://www.instagram.com/alberghieropesaro/>

Pagina Facebook: www.facebook.com/alberghieropesaro/

CanaleYouTube: https://www.youtube.com/channel/UCIm3_9o6O8TQGJPmxPEiVzg



RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

RENAIA ([LINK](#))

https://drive.google.com/file/d/1dsh_I6mThqqvT2HeaywoDql22g6PSCML/view?usp=sharing)

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche• Attività amministrative
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Enti di formazione accreditati• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete	Partner rete di scopo

Approfondimento:

Associazione significativa, storica ed esclusiva del settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera. Lo Scopo È Di Proporre Convegni,corsi di formazione-aggiornamento su tematiche di interesse generale e di settore rivolti a tutto il personale della scuola e agli studenti, realizzate attraverso sinergie con il MIUR, le Associazioni di categoria e le filiere produttive.

RETE SCUOLE GREEN <https://www.retescuolegreen.it/>

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



	Attività amministrative
Risorse condivise	Risorse professionali Risorse strutturali Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete	Capofila rete di ambito

CENTRO DI ASCOLTO PASSAPAROLA

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività relativa alla salute
Risorse condivise	• Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.).
Ruolo assunto dalla scuola nella rete	Partner rete di ambito

ORIENTABILE

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di



	volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • ASUR
Ruolo assunto dalla scuola nella rete	Partner rete di ambito

Approfondimento:

L'accordo di rete è realizzato per effettuare percorsi di formativi-lavorativi per alunni in situazione di disabilità psicofisica e sensoriale che seguono una programmazione con obiettivi differenziati. Il progetto, attivato dal a.s.1998/1999, è finalizzato al passaggio dell'alunno dalla scuola secondaria superiore alle altre agenzie socio educative e formative o lavorative, presenti nel territorio.

RETE R.I.T.I. (LINK <https://drive.google.com/file/d/1sY8jCVk3TChpDBOFXQHloFkDtw5-iYX/view?usp=sharing>)

Azioni realizzate/da realizzare	Mappatura dati e informazioni Protocollo per la gestione del fenomeno migratorio Formazione
Risorse condivise	Risorse professionali Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	Prefettura di Pesaro ATS Servizi sociali, servizi educativi, servizi distrettuali, scuole, associazionismo



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

Approfondimento:

R.I.T.I. (Reti Inclusive Territoriali e Integrate) si pone l'obiettivo di migliorare l'infrastruttura, l'assetto e la funzionalità dei servizi pubblici del territorio provinciale che si rivolgono ai cittadini dei Paesi Terzi regolarmente soggiornanti, in particolare a quelli che si trovano in condizione di disagio sociale, in tutti gli aspetti del loro agire istituzionale. I risultati contribuiranno ad alimentare il confronto interistituzionale all'interno di un Tavolo di lavoro, finalizzato alla promozione di una rete territoriale fra servizi sociali, servizi educativi, servizi distrettuali, scuole, associazionismo, per un confronto sulle modalità di intervento e la creazione di un modello operativo condiviso in materia di contrasto al disagio dei nuclei familiari e dei minori, articolato su azioni di sostegno integrate e replicabili, e su strumenti di lavoro comuni.

BASKIN@SCUOLA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività formativa e di integrazione
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete	Partner rete di scopo

Approfondimento:



Progetto nazionale di sport integrato tra studenti con disabilità e senza.

AEHT

Azioni realizzate/da realizzare	Formazione del personale Attività didattiche Attività amministrative L'AEHT è l'associazione europea che collega le scuole alberghiere e turistiche con attività ed iniziative finalizzate a facilitare la comunicazione tra i diversi sistemi educativi delle scuole europee favorendo lo scambio di conoscenze, esperienze e strumenti didattici.
Risorse condivise	Risorse professionali Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• DirigentiDocentiStudenti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete	Partner rete di scopo

ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO COME RECUPERO SOCIALE

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività per promuovere il volontariato come valore sociale
Risorse condivise	Risorse professionali Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre associazioni o cooperative (culturali, di



	volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.).
Ruolo assunto dalla scuola nella rete	Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'Istituto "S.Marta" ha attivato convenzioni con l'associazione di volontariato AUSER e con la ONLUS GULLIVER per dare agli studenti, sospesi dall'attività scolastica per motivi disciplinari, l'opportunità di svolgere attività socialmente utili trasformando il provvedimento punitivo in un'azione educativa e di recupero.

- **CONVENZIONI CON SINGOLE SCUOLE PER TRASFERIMENTI IN ENTRATA**

- **CONVENZIONI PER ORIENTAMENTO**

- **CONVENZIONE CON LICEO MARCONI PER MUSICAL**

- **STUDENTE ATLETA PROGETTO FORMATIVO PERSONALIZZATO** Sperimentazione didattica studente-atleta di alto livello

- **PROGETTO TERRITORIALE ORIENTAMENTO PESARO** - Progetto formativo organizzato da COMETA finanziato dalla Regione Marche - attivazione del modulo "Consulenza orientativa di gruppo"

- **Collaborazione con EF Education First** per il Progetto RITORNARE AD ESPLORE IL MONDO COME AU PAIR!"

- **Erasmus**

L'accreditamento Erasmus è uno strumento per le organizzazioni che vogliono aprirsi allo scambio e alla cooperazione transnazionale, promuovere la partecipazione dei giovani e il sostegno allo sviluppo delle capacità degli animatori e delle organizzazioni giovanili attraverso attività di mobilità per l'apprendimento.



- E-Twinning

Alcuni docenti, su base volontaria, propongono progetti europei di partenariato e gemellaggio elettronico con il programma Etwinning. Si tratta di un'attività realizzata in ambito curriculare sulla piattaforma Twinspace, ambiente protetto gestito e promosso dalla Commissione Europea nell'ambito di Erasmus+, il programma dell'UE per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport.

Ogni progetto coinvolge gli alunni nella realizzazione di esperienze e attività ludiche, interattive e collaborative e permette di offrire nuove prospettive a studenti e docenti. Nell'a.s. 2021-22 sono attivi 3 progetti che coinvolgono le classi 2B (Le français c'est facile), 4E (Smart Teen Rhapsody) e alcuni alunni in rappresentanza della classe 4F (A nous de jouer pour un tourisme éco 2.0)."



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: **RENAIA**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Associazione significativa, storica ed esclusiva del settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera. Lo Scopo È Di Proporre Convegni, corsi di formazione-aggiornamento su tematiche di interesse generale e di settore rivolti a tutto il personale della scuola e agli studenti, realizzate attraverso sinergie con il MIUR, le Associazioni di categoria e le filiere produttive.



Denominazione della rete: RETE SCUOLE GREEN

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Denominazione della rete: AEHT

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali



- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'AEHT è l'associazione europea che collega le scuole alberghiere e turistiche con attività ed iniziative finalizzate a facilitare la comunicazione tra i diversi sistemi educativi delle scuole europee favorendo lo scambio di conoscenze, esperienze e strumenti didattici.