



| | |
|--|----------|
| Indice | 2 |
| 1.0 PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA | |
| 1.1 Premessa | 4 |
| 1.2 Storia dell'istituto | 5 |
| 1.3 Atto di indirizzo per le attività della scuola | 6 |
| 1.4 Priorità strategiche | 10 |
| 2.0 ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA | |
| 2.1 Gli studenti e i loro percorsi formativi | 11 |
| 2.2 Iscrizione alla scuola | 12 |
| 2.3 Corsi di studio - Percorsi formativi | 13 |
| 2.4 Istruzione tecnica - Settore economico | = |
| 2.4.1 Corso: Turismo | 14 |
| 2.4.2 Opzione: Progettazione di pacchetti ed eventi turistico-sportivi | 15 |
| 2.5 Quadri orario Settore economico | 17 |
| 2.6 Istruzione professionale - Settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera | 19 |
| 2.6.1 Curricolo e competenze chiave | = |
| 2.6.2 Area di istruzione generale | 21 |
| 2.6.3 Nuovi percorsi di istruzione professionale | = |
| 2.7 Quadri orario Settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera | 25 |
| 2.7.1 Quadri orari vecchio Ordinamento | = |
| 2.7.2 Quadri orari nuovo Ordinamento | = |
| 2.8 Percorso triennale di istruzione professionale | 30 |
| 2.9 Corsi di II° livello (ex serali) | 31 |
| 2.9.1 Quadri orari settimanali | = |
| 3.0 QUALIFICAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA | |
| 3.1 Progetto d'istituto O.P.E.N. | 33 |
| 3.2 Progetto cl@ssi multimediali | 34 |
| 3.3 Orientamento scolastico | = |
| 3.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento | 35 |
| 3.5 Accoglienza e Qualità della scuola | 38 |
| 3.6 Attività alternativa all'ora di religione cattolica | 40 |
| 3.7 Progetti di ampliamento dell'offerta formativa | = |
| 3.8 Progetti di arricchimento dell'offerta formativa | 41 |
| 3.8.1 Progetti europei ed extraeuropei | = |
| 3.8.2 Progetti finanziati con fondi strutturali europei P.O.N. | 44 |
| 3.8.3 Progetti di arricchimento didattico | 45 |
| 3.8.4 Reti e Associazioni | = |
| 4.0 FORMAZIONE DEL PERSONALE PER IL TRIENNIO 2019/2022 | |
| 4.1 Il Piano di formazione del personale docente | 46 |
| 4.2 Azioni coerenti con il piano nazionale scuola digitale | 47 |
| 4.3 Piano di formazione del personale ATA | 51 |
| 5.0 LA DIDATTICA E LE DIDATTICHE SPECIALI | |
| 5.1 I metodi didattici ed educativi | 52 |
| 5.2 Uso delle tecnologie nella didattica | = |
| 5.3 Inclusione/integrazione degli alunni con bisogni educativi speciali | 54 |
| 5.4 Interventi compensativi e di recupero – Valorizzazione delle eccellenze | 56 |
| 6.0 ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA | |
| 6.1 Il Dirigente scolastico | 57 |
| 6.2 Staff della dirigenza | = |
| 6.3 Coordinatori di classe | 59 |
| 6.4 Coordinamenti di sistema | = |

| | |
|--|-----------|
| 7.0 AMMINISTRAZIONE SCOLASTICA | |
| 7.1 Amministrazione e personale ATA | 61 |
| 7.2 Calendario scolastico 2019/2020 | = |
| 7.3 La formazione del personale ATA | = |
| 8.0 AREA DELLA VALUTAZIONE DELLA SCUOLA E DEL SERVIZIO SCOLASTICO | |
| 8.1 Politica della qualità del servizio scolastico | 62 |
| 8.2 Monitoraggio - Valutazione del servizio scolastico | = |
| 8.3 Griglie di valutazione | 63 |
| 8.4 Monitoraggio – Valutazione e Didattica a distanza | 65 |
| 9.0 RISORSE UMANE E MATERIALI | |
| 9.1 Organico d’Istituto 2019/2020 | 67 |
| 9.2 Fabbisogno organico d’Istituto | = |
| 9.3 Attrezzature e infrastrutture materiali | 68 |
| 9.4 Rapporti con il territorio | = |
| 9.5 Esperti esterni | 71 |
| 9.6 Sicurezza scolastica | = |



1. PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

(aggiornato il 30 ottobre 2019 per l'anno scolastico 2019/2020)

Il presente Piano triennale dell'offerta formativa, relativo all'Istituto di Istruzione Superiore "Alfredo Panzini" di Senigallia, è elaborato ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti".

- Il Piano è stato elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal Dirigente scolastico con proprio atto di indirizzo: prot. n. 8815 /C24c del 15 ottobre 2015.
- il Piano è stato presentato al Collegio dei Docenti nella seduta del 5 novembre 2019;
- il Piano è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 21 febbraio 2020 ;
- il Piano, dopo l'approvazione, è stato aggiornato nella piattaforma PTOF del SIDI per le verifiche di legge ed in particolare per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato;
- il Piano è pubblicato nel sito della scuola e in sintesi nel portale unico "Scuola in chiaro" dei dati della scuola.

1.1 PREMESSA

Il P.T.O.F. è nello specifico un documento a valenza triennale attraverso il quale la nostra scuola indica la propria identità culturale esplicitando le scelte progettuali: curricolari, extracurricolari, educative ed organizzative adottate nell'ambito dell'autonomia scolastica. In esso quindi sono indicate tutte le attività, i progetti e i servizi offerti dall'Istituto "Panzini" che, coerentemente con gli obiettivi generali e educativi dei diversi indirizzi di studio, determinati a livello nazionale, rispondono ai bisogni dell'utente e del territorio.

L'offerta formativa triennale di questo Istituto è inoltre ampliata da molte attività integrative e iniziative d'interazione con il territorio, che potenziano il conseguimento delle competenze curricolari nei due settori enogastronomico ed economico turistico. Tutto ciò si è reso possibile in quanto la scuola ha strutture adeguate e possiede attrezzature, strumentazioni e sussidi didattici di ultima generazione, peraltro in continuo potenziamento e aggiornamento. La stabilità e la costante formazione del corpo docente garantiscono continuità e competenza professionale nello sviluppo dell'azione didattica e educativa.

Per raggiungere le finalità del Piano, il Dirigente scolastico attiva i necessari rapporti con gli Enti Locali e con le diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti sul territorio. Il Piano dell'Offerta Formativa Triennale 2019-2022 nella sua stesura definitiva è infine adottato dal Consiglio di Istituto e può essere rivisto e corretto entro il mese di ottobre di ogni anno.

1.2 STORIA DELL'ISTITUTO

Il contesto di riferimento e la storia

La popolazione di Senigallia è di circa 45.000 abitanti che usufruiscono di servizi quali scuole di vario ordine e grado, associazioni culturali e di volontariato. Il tessuto urbano, economico e sociale del territorio in cui L'I.I.S. "Panzini" opera, è strettamente collegato al turismo. L'istituto ha formulato la propria offerta formativa come risposta istituzionale ai bisogni e alle domande dell'utenza, tenendo in debito conto le caratteristiche territoriali, culturali e socio economiche del comprensorio. La scuola gode di considerazione e di stima; ne è confermata il costante incremento delle iscrizioni nel corso degli anni. Il bacino tradizionale di provenienza degli utenti è piuttosto esteso. Esso è rappresentato dal territorio che abbraccia le province di Ancona e Pesaro. Una cospicua parte degli alunni frequentanti è dunque pendolare. La scuola è situata al centro di un campus scolastico che annovera diversi istituti di scuola secondaria di secondo grado.

La storia

Intitolato a un illustre concittadino, lo scrittore senigalliese Alfredo Panzini, **l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione del Commercio e del Turismo** ha visto la sua nascita istituzionale nel 1961 a Senigallia, dopo che nei precedenti tre anni era stato iniziato dal pari Istituto di Firenze. Pochi anni ancora e sarà lo stesso Istituto senigalliese ad attivare, prima a San Benedetto del Tronto e poi a Pesaro, nuove sedi coordinate, portando a tre le presenze di istituzioni scolastiche a indirizzo alberghiero nella Regione Marche. L'intensa attività tecnico-professionale sviluppata nel primo decennio, ha consentito a migliaia di alunni di qualificarsi con l'acquisizione di un titolo di studio superiore facilitando l'inserimento nel mondo del lavoro. Il contributo allo sviluppo turistico locale e regionale è stato altissimo: non pochi esercizi alberghieri della costa marchigiana si sono avvalsi negli anni delle capacità professionali degli alunni diplomati nell'istituto. La scelta di molti ex alunni di lavorare fuori dai confini regionali, nazionali ed europei, ha inoltre contribuito alla diffusione della cultura e della tipicità enogastronomica marchigiana. I consensi ovunque riscossi hanno prodotto un crescente interesse nei confronti del nostro territorio e delle sue produzioni contribuendo alla sua crescita.

Nel tempo il "Panzini" ha saputo adeguare la propria struttura alle esigenze della popolazione scolastica, passando dalla "storica" Pensione Trieste all'attuale sede in via Capanna 62/a, con una capienza di circa sessanta classi e dotazioni di strutture laboratoriali adeguate alle esigenze dell'utenza, sostenuta dagli enti comunali e provinciali, che da sempre hanno creduto nella vocazione turistica dell'economia locale e regionale. Nell'ultimo quarantennio l'istituto ha saputo rispondere alle richieste del territorio con una corretta e responsabile qualificazione dei suoi allievi e un ampliamento della propria Offerta Formativa nei settori Commerciale e Turistico, contribuendo largamente allo sviluppo dell'imprenditoria turistica marchigiana.

Nell'anno 1989, l'Istituto entra a far parte dell' AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme) Organizzazione internazionale Non Governativa (ONG) fondata nel 1988 da Jean Paul Bernard e da Bruder a Strasburgo e che attualmente conta più di 430 scuole iscritte appartenenti a quarantaquattro paesi europei attualmente in ulteriore crescita verso i paesi dell'Est Europa; l'associazione ha come obiettivo quello di facilitare la comunicazione tra le scuole alberghiere e turistiche, di migliorare la conoscenza di altri sistemi di formazione, di favorire gli scambi di studenti e insegnanti, di rinsaldare i rapporti di collaborazione tra le scuole e le imprese, di favorire lo sviluppo di progetti nel quadro di programmi educativi europei come il progetto Erasmus+, e infine di condividere gli strumenti pedagogici, i saperi e il saper fare. L'attività dell'associazione si è esplicitata attraverso la creazione di un proprio sito Internet (www.aeht.lu) quale mezzo per facilitare la comunicazione tra i suoi membri e per l'organizzazione di manifestazioni specifiche.

Nel 1989, con l'avvio della Sperimentazione assistita "Progetto '92" il "Panzini", collabora attivamente con il MPI al fine di migliorare il Progetto stesso che successivamente troverà la sua attuazione nella riforma della Scuola Media Superiore, relativamente all'area Professionale. Nell'anno 1997/98, l'istituto adotta nel biennio una nuova proposta di sperimentazione, avanzata dalla Direzione dell'Istruzione Professionale, estendendola successivamente al monoennio e al biennio post-qualifica denominata "Progetto 2002" molto vicina alla proposta governativa del riordino dei cicli. In tale prospettiva l'istituto "Panzini" si è distinto nell'organizzazione di manifestazioni internazionali come "**I Natali d'Europa**" tenutasi a Senigallia dal 13 al 16 dicembre 2003, con 22 delegazioni di Istituti alberghieri provenienti da diversi paesi europei. Nell'anno scolastico 2007/2008 l'istituto ha celebrato il 50° anno di attività sul territorio. Nel 2011 all'istituto è stata riconosciuta la valenza nella formazione turistica sul territorio con l'assegnazione dell'Istruzione Tecnica (settore Economico) oltre all'Istruzione Professionale (settore Enogastronomico), ciò ha portato al cambiamento di denominazione da IPSSARCT a **Istituto di Istruzione Superiore (I.I.S.)**, strutturando la scuola di fatto in due settori contraddistinti: quello Enogastronomico professionalizzante e quello Economico finalizzato alla creazione di figure tecniche in campo turistico. Dall'anno scolastico 2013-2014 è stata autorizzato il corso di "Turismo Sportivo" secondo quanto previsto dalla normativa sull'autonomia scolastica, nel rispetto degli obiettivi formativi del settore Tecnico Turistico. Un corso di studi unico sul territorio, innovativo nei contenuti e finalizzato alla formazione di giovani interessati ai valori propri della cultura sportiva.

Coerentemente con quanto prevede l'art. 7 del D.P.R. 275/99 (*Regolamento in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche*) nel corso degli anni si è provveduto a stipulare accordi di rete con altri Istituti in ambito europeo, nazionale, regionale, provinciale e locale. L'Istituto è inoltre associato alla RE.NA.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri) col fine di discutere e condividere le scelte organizzative e didattiche in relazione anche alle nuove configurazioni derivate dalle modifiche legislative. Dall'anno scolastico 2019/2020 guida l'Istituto il Dirigente scolastico: prof. **Alessandro Impoco**.

1.3 ATTO DI INDIRIZZO PER LE ATTIVITÀ DELLA SCUOLA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA

- la Legge n. 107 del 13.07.2015 recante la “ Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”;
- le indicazioni contenute nella relazione rilasciata all’istituto dal N.E.V. in (*Nucleo Esterno di Valutazione*) cui si fa riferimento a:
 - maggior coinvolgimento della componente docente nella realizzazione di gruppi di lavoro, improntati a sviluppare modelli e unità di apprendimento nell’ottica di una progettazione congiunta
 - maggiore diffusione di metodologie di insegnamento flessibili e capaci di rimotivare gli studenti che hanno collezionato una serie di insuccessi.
 - ulteriori collaborazioni con il territorio e con associazioni per favorire opportunità formative e ambienti di apprendimento informali.
 - maggiore flessibilità organizzativa e la diversa articolazione oraria per disarticolare i gruppi classe numerosi e proporre soluzioni dinamiche e innovative
 - valorizzazione e responsabilizzazione dei numerosi insegnanti di sostegno e del personale dell’organico “funzionale”, al fine di garantire la modularità, la differenziazione e quindi la valorizzazione delle diverse intelligenze
 - utilizzo del tutor nei Pfi (*Piani formativi individuali*) che supporti e condivida pienamente con gli alunni assegnati un progetto di vita.

PRESO ATTO

che l’art.1 della predetta legge, ai commi 12-17, prevede che:

- 1) le istituzioni scolastiche predispongono, entro il mese di ottobre dell’anno scolastico precedente il triennio di riferimento, il piano triennale dell’offerta formativa;
- 2) il piano deve essere elaborato dal collegio dei docenti e degli educatori sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico;
- 3) il piano è approvato dal consiglio d’istituto;
- 4) esso viene sottoposto alla verifica dell’USR per accertarne la compatibilità con i limiti d’organico assegnato e, all’esito della verifica, trasmesso dal medesimo USR al MIUR;
- 5) una volta espletate le procedure di cui ai precedenti punti, il Piano verrà pubblicato nel portale unico dei dati della scuola;
- 6) il Piano può essere rivisto entro il 31 ottobre di ogni anno scolastico (art. 1, comma 12 L. 107/15);

TENUTO CONTO

delle proposte e dei pareri finora raccolti da parte degli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni di genitori e degli studenti

- della tradizione delle linee di indirizzo espresse dal Consiglio di Istituto nei precedenti anni scolastici;
- del Piano di Miglioramento dell’Istituto dei precedenti anni scolastici e dell’esito del suo monitoraggio;
- delle risultanze del processo di autovalutazione esplicitate nel Rav (*Rapporto di autovalutazione*) 2018 ad opera del NIV (*Nucleo Interno di Valutazione*) e delle priorità e dei traguardi in esso individuati;

EMANA

ai sensi dell'art. 3 del DPR 275/99, così come sostituito dall'art. 1 comma 14 della legge 13.7.2015, n. 107, il seguente **atto d'indirizzo**:

PREMESSO

- che la formulazione del presente Atto di Indirizzo è compito attribuito al Dirigente scolastico dalla L.107/2015
- che obiettivo del documento è fornire una chiara indicazione sulle modalità di elaborazione, i contenuti indispensabili, gli obiettivi strategici, le priorità, gli elementi caratterizzanti l'identità dell'istituzione, che devono trovare adeguata esplicitazione nel PTOF (*Piano Triennale dell'Offerta Formativa*)
- che il Collegio ha il compito di elaborare il nuovo il Piano dell'Offerta Formativa per il triennio 2019/2022
- che la costruzione di un curriculum verticale e unitario, già consolidato nel precedente triennio, caratterizza l'identità dell'istituto
- che il Dirigente scolastico è responsabile dei risultati

PROPONE

con il presente Atto di indirizzo rivolto al Collegio dei Docenti e degli Educatori le linee essenziali in ordine alla revisione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, entro il triennio 2019/22. Nell'elaborazione del Rapporto di Autovalutazione sono emersi punti di forza e criticità che vanno 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.

Il Dirigente scolastico, pertanto, indica i seguenti obiettivi strategici per il prossimo triennio, che segna anche l'avvio della Riforma di cui al Dlgs. 61 del 13 aprile 2017, "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107":

1. Adeguare l'insegnamento-apprendimento alle linee guida e ai profili di competenza che il MIUR ha indicato come livelli essenziali delle prestazioni (LEP) e al Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, di cui all'Allegato A e all'articolo 2, comma 2 del Dlgs 61/17.

Da ciò deriva la necessità di:

a. migliorare i processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio sia professionale che tecnico, prevedendo un curriculum del singolo studente a partire dalle prossime classi prime a.s. 2019/20, la definizione entro il 31 gennaio, da parte del Consiglio di Classe del Progetto formativo individuale, da aggiornare durante il percorso scolastico (*come previsto dall'art. 5 comma 1 lettera a*), cercando di conformare la didattica, le Uda e quant'altro al **curriculum verticale e unitario dell'istituto**; al fine di integrarsi sinergicamente verso una struttura programmatica forte, coesa e comune per tutta la scuola

b. favorire **l'utilizzo di prove strutturate comuni per classi parallele**, a cominciare dalle prove in uscita biennio/ingresso triennio, rappresenta un elemento di guida e rende possibili scelte disciplinari in linea con il profilo medio degli studenti

c. saper utilizzare una varietà di **metodologie didattiche inclusive**, inserite (*laddove possibile*) in una attenta progettazione delle contemporaneità dei docenti, tali da poter far fronte alle esigenze e alle difficoltà di tutti gli allievi, nessuno escluso; sapendo che per suscitare motivazione e apprendimento risulta fondamentale investire sulla partecipazione attiva dei ragazzi nella propria costruzione del sapere, che ogni azione educativa e didattica deve sempre attivarsi partendo dalla realtà della classe e dei singoli studenti, dalle loro potenzialità, dai saperi e dalle competenze acquisite anche in ambito non formale ed informale

d. **intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio di insuccesso**, abbassare le percentuali di dispersione e abbandono, adottare attività di recupero efficaci, prevedendo laddove necessario, adeguate azioni di orientamento/ri-orientamento

f. **Valorizzare le eccellenze**.

g. potenziare **l'inclusione scolastica e garantire il diritto allo studio di tutti gli alunni** con Bisogni Educativi Speciali

h. porre attenzione allo **sviluppo nelle studentesse e negli studenti di 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).

2. Potenziare e integrare il ruolo dei Dipartimenti Disciplinari e di Area e delle Funzioni strumentali alla realizzazione del PTOF;

3. Migliorare il sistema di comunicazione delle informazioni tra il personale, gli alunni e le famiglie; queste ultime potranno contribuire, attraverso una loro maggior partecipazione alla vita scolastica, a sostenere l'impegno e la motivazione dei ragazzi;

4. Generalizzare l'uso delle tecnologie digitali tra il personale e migliorarne la competenza;

5. Migliorare gli ambienti di apprendimento;

6. Sostenere la formazione e l'autoaggiornamento, tenendo conto delle priorità ministeriali, anche attraverso lo scambio di buone pratiche ed esperienze condivise tra colleghi;

7. Migliorare la collaborazione con il territorio e con le imprese nel settore dell'enogastronomia, dell'accoglienza turistica e delle attività sportive soprattutto nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, nell'apprendistato e nell'ottica della valorizzazione della cultura del lavoro.

8. Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche finalizzate ad ampliare gli orizzonti a livello europeo e internazionale.

Ai fini dell'elaborazione del Documento, il Dirigente scolastico ritiene indispensabile che si seguano le seguenti indicazioni:

- l'elaborazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa deve tener conto delle priorità, dei traguardi, degli obiettivi individuati nel Rapporto di Autovalutazione; nonché nel Piano di miglioramento per rispondere alle reali esigenze dell'utenza;
- l'offerta formativa deve articolarsi tenendo conto non solo della normativa e delle presenti indicazioni, ma facendo anche riferimento alle esperienze pregresse e al patrimonio di professionalità di cui la scuola dispone.

Il Piano dovrà dunque includere ed esplicitare:

- gli indirizzi del Dirigente scolastico e le priorità del Rav
- il fabbisogno di posti comuni, di sostegno e per il potenziamento dell'offerta formativa
- il fabbisogno del personale educativo
- il fabbisogno del personale ATA
- il piano di aggiornamento e formazione per tutto il personale scolastico
- il fabbisogno di strutture, infrastrutture, attrezzature e altri materiali
- il piano di miglioramento riferito al Rav
- la pubblicazione e diffusione dei risultati raggiunti

PERTANTO IL COLLEGIO DEI DOCENTI DOVRA' INDIVIDUARE

i mezzi e le strategie per perseguire l'obiettivo progettuale comune a tutta la scuola da descrivere e dettagliare nel PTOF dunque pensare, proporre, progettare e realizzare, attività comuni, interoperabili ed integrate tra loro, che confluiscono tutte **in un unico progetto unitario caratterizzante l'Istituto.**

Tutte le attività dovranno necessariamente prevedere il **coinvolgimento diretto e attivo delle studentesse e degli studenti**, dovranno realizzarsi durante tutto l'anno scolastico ed essere finalizzate alla pianificazione, programmazione, preparazione e gestione diretta dell'evento finale di restituzione delle attività svolte.

È istituita la "Settimana del Panzini".

Ogni anno presumibilmente nel mese di maggio, **in una specifica settimana dedicata alla intera offerta formativa del Panzini** verranno dunque presentate dai ragazzi tutte le iniziative, le attività e i prodotti realizzati con i progetti durante l'intero anno scolastico. Il progetto unitario deve pertanto convogliare in sé tutta la pianificazione progettuale dell'offerta formativa di istituto e mira a consolidare l'identità dell'Istituto nonché a valorizzarne le qualità organizzative.

A tal fine saranno presi in considerazione e valutate da un apposito gruppo di lavoro, proposte progettuali rispondenti ai seguenti canoni generali.

Si invita pertanto il Collegio a:

1. Programmare attività di progetto strettamente legate agli obiettivi indicati nell'Atto di indirizzo e nel Piano di miglioramento;
2. Prevedere attività di progetto da svilupparsi durante tutto l'anno;
3. Prevedere progetti che prevedano la presentazione di prodotti che dovranno essere descritti e presentati in uno specifico momento di restituzione durante **O.P.E.N. (La settimana del Panzini)**;
4. Prevedere attività progettuali che contengano un'articolazione analitica delle attività che si intendono sviluppare e siano corredate da una breve relazione in ordine agli obiettivi didattico formativi e delle competenze che si intendono far maturare;
5. Prevedere attività di progetto che contengano un elenco di materiali e o esigenze specifiche/richieste necessarie alla realizzazione, attraverso la stesura preventiva di una scheda di progetto (all. *scheda di progetto 2019/20*) e finanziaria (all. *scheda finanziaria di progetto 2019/20*);
6. Prevedere attività di progetto svolte principalmente dagli alunni che ne evidenzino la loro partecipazione diretta in ogni fase, e che coinvolgano trasversalmente le studentesse e gli studenti di tutti gli indirizzi di studio;

Si precisa che tutti i progetti presenti verranno analizzati e resi interoperabili tra loro da un gruppo di lavoro appositamente costituito il quale curerà altresì la loro finalizzazione nell'ottica di un unitario progetto caratterizzante l'istituto;

La settimana espressamente dedicata alle attività del Panzini deve essere costruita sui ragazzi, prevedere il loro coinvolgimento diretto, nonché la loro direzione in tutte le fasi.

A seguito dell'approvazione del PTOF verrà istituita una cabina di regia che dovrà prevedere ove possibile almeno 2 studenti per ogni indirizzo di studio/opzione.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Alessandro Impoco



1.4 PRIORITÀ STRATEGICHE

Priorità traguardi e obiettivi

Il Piano di miglioramento d'Istituto parte dalle risultanze dell'autovalutazione della scuola, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

In particolare, si rimanda al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto in cui opera l'Istituto, l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto.

Si riprendono qui in forma esplicita, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV e cioè: Priorità, Traguardi di lungo periodo, Obiettivi di breve periodo.

Le **PRIORITÀ** che l'Istituto si è assegnato per il prossimo triennio sono:

- 1) **Consolidamento delle competenze chiave (alfabetico-funzionale, multilinguistica, matematico/logica, scientifica) nel primo biennio.**
- 2) **Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica**

I **TRAGUARDI** che l'Istituto si è assegnato in relazione alle priorità sono:

- 1) **Ridurre la percentuale di alunni non ammessi alla classe successiva, nel primo biennio, dal 18% al 13%.**
- 2) **Riduzione dell'insuccesso scolastico (*non ammissione all'anno successivo*) del 3%**

e le motivazioni della scelta effettuata sono le seguenti:

L'insuccesso scolastico, piuttosto elevato, anche in termini di abbandono degli studi, rappresenta una delle maggiori criticità dell'istituto. Dai dati emersi si evince che la percentuale maggiore riguarda le classi prime e seconde, particolarmente gli alunni stranieri.

Gli **OBIETTIVI DI PROCESSO** collegati ai **TRAGUARDI** che l'Istituto intende perseguire sono i seguenti e sono riferibili alle **Aree indicate**:

AREA 1) Curricolo, progettazione e valutazione

- Adottare strategie di insegnamento flessibili (classi aperte, gruppi di livello, ecc), metodologie personalizzate e individualizzate per favorire il successo formativo e l'inclusione.
- Promuovere gruppi di lavoro finalizzati allo sviluppo del curricolo in verticale per competenze professionali e di cittadinanza declinato anno per anno e condiviso.

AREA 2) Ambiente di apprendimento

- Diffondere buone pratiche didattiche già presenti nell'istituto (ad esempio le classi 2.0). Sviluppare ulteriormente la dotazione strumentale tecnologica. Pianificare in modo flessibile l'utilizzo dei laboratori e degli spazi alternativi alle aule.

AREA 5) Orientamento strategico e organizzazione della scuola

- Promuovere maggiore flessibilità organizzativa anche con diversa articolazione oraria, pianificando in modo strutturale la piena valorizzazione e responsabilizzazione dei numerosi insegnanti di sostegno e dell'organico funzionale per garantire la scomposizione dei gruppi classe, recupero in orario curriculare e la differenziazione degli interventi.

AREA 6) Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

- Promuovere un maggior coinvolgimento della componente docente nella realizzazione di gruppi di lavoro tesi a sviluppare modelli e unità di apprendimento per compiti di realtà e finalizzati ad acquisire le competenze disciplinari e di cittadinanza.
- Programmare una serie di azioni specifiche, anche con interventi di autoformazione, peer tutoring e coaching in situazione, per diffondere capillarmente le metodologie didattiche più innovative e lo sviluppo dell'utilizzo delle tecnologie nella didattica volte alla promozione delle competenze digitali degli studenti.

2. ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

2.1 GLI STUDENTI E I LORO PERCORSI FORMATIVI

Nel corrente anno scolastico 2019-2020 risultano iscritti e frequentanti complessivamente n. **1170** alunni; così distribuiti: **89** studenti frequentano il Corso di II° livello (ex serale); invece **1081** studenti frequentano i Corsi Diurni distribuiti nelle seguenti classi:

CLASSI DIURNO

| ➤ ISTITUTO TECNICO ECONOMICO INDIRIZZO TURISMO | |
|--|---|
| Classi Prime | 3 |
| Classi Seconde | 3 |
| Classi Terze | 3 |
| Classi Quarte | 2 |
| Classi Quinte | 2 |

| ➤ INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO | |
|-----------------------------|---|
| Biennio Comune | |
| Classi Prime | 8 |
| Classi Seconde | 9 |

| ➤ INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO | |
|--|---|
| Classi Terze (Opzione Enogastronomia) | 3 |
| Classi Terze (Opzione Servizi di Sala e vendita) | 3 |
| Classi Terze (Opzione Accoglienza Turistica) | 2 |
| Classi Terze (Opzione Dolciaria Artigianali e Industriali) | 1 |
| Classi Quarte (Opzione enogastronomia) | 4 |
| Classi Quarte (Opzione Servizi Sala e vendita) | 3 |
| Classi Quarte (Opzione Accoglienza turistica) | 1 |
| Classi Quarte (Opzione Dolciaria Artigianali e Industriali) | 1 |
| Classi Quinte (Opzione enogastronomia) | 5 |
| Classi Quinte (Opzione Servizi Sala e vendita) | 3 |
| Classi quinte (Opzione Dolciaria Artigianali e Industriali) | 2 |
| Classi Quinte (Opzione Accoglienza turistica) | 2 |

CLASSI CORSO II° LIVELLO (EX SERALE)2

| ➤ INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO2 | |
|-------------------------------------|-----------|
| Classi Prime | 1 |
| Classi Terze | 1 |
| Classi Quarte | 1 |
| Classi Quinte | 1 |
| TOTALE CLASSI | 64 |

2.2 ISCRIZIONE ALLA SCUOLA

Criteri di priorità nell'accoglienza delle domande di iscrizione

Il Dirigente invita il Consiglio d'Istituto a discutere e deliberare sui "Criteri di Formazione classi" e sui "Criteri di precedenza nell'accoglienza delle domande di iscrizione" proposti che andranno inseriti nel Regolamento d'Istituto e portati a conoscenza delle Famiglie (*con l'informativa iscrizioni sul Sito e in sintesi sul Modello di iscrizione*).

Premesso che si devono rispettare

- le normative ministeriali sulle Iscrizioni e sull'Inclusione
- la ricettività degli spazi disponibili nell'edificio assegnatoci dalla Provincia

Considerato che il bacino di utenza dell'Istituto è il seguente:

- Comune di Senigallia e Comuni limitrofi delle Valli Misa, Nevola, Esino, Cesano e zona Ancona Centro-Nord

Si propongono i seguenti criteri di priorità:

Neo-iscritti

- 1) Studenti provenienti dal bacino di utenza
- 2) Studenti in età oltre l'obbligo scolastico

Nell'Indirizzo Tecnico-Economico-Turistico si potrà costituire UNA sola sezione di Turismo Sportivo; pertanto sarà data priorità agli studenti dei sopracitati paragr. 1) e 2) in base al voto migliore in Ed. motoria

Ripetenti

- 1) Studenti ripetenti la prima volta
- 2) Studenti ripetenti con voto di condotta inferiore a sette
- 3) Studenti in età oltre l'obbligo scolastico
- 4) Studenti ripetenti di altri istituti (*minore età, voto di condotta, motivazione espressa a colloquio*)

Iscrizioni tardive in assenza di prove integrative: entro il mese di novembre

- Studenti in obbligo scolastico residenti nel comune di Senigallia
- Studenti in obbligo scolastico provenienti dal bacino di utenza

Iscrizioni tardive con necessità di prove integrative da effettuarsi entro il mese di settembre

Iscrizioni in corso d'anno: verificata la capienza massima delle aule, l'inserimento alle classi Prime è da effettuarsi entro il primo bimestre, previo parere del Consiglio di classe individuato.

2.3 CORSI DI STUDIO

PERCORSI FORMATIVI

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). Pertanto nel presente anno nell'Istituto di Istruzione Superiore "A. Panzini" sono attivi i seguenti *curricula*:

| |
|---|
| ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO |
| <p>➤ Indirizzo Turismo ➤ Indirizzo Turismo: opzione Progettazione di pacchetti ed eventi turistico-sportivi Ordinamento vigente - Diploma di Stato nella specializzazione in Turismo</p> |
| ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI |
| <p>Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione Enogastronomia Ordinamento vigente - Diploma di Stato</p> |
| <p>Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione Enogastronomia: opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali Ordinamento vigente - Diploma di Stato</p> |
| <p>Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione Servizi di sala e Vendita Ordinamento vigente - Diploma di Stato</p> |
| <p>Indirizzo per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione Accoglienza Turistica Ordinamento vigente - Diploma di Stato</p> |
| <p>Corso di II° Livello - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Ordinamento vigente - Diploma di Stato</p> |

2.4 ISTRUZIONE TECNICA

SETTORE ECONOMICO - ARTICOLAZIONE: TURISMO

2.4.1 Area di istruzione generale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE ECONOMICO

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

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Identificare e 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.

2.4.2 CORSO: **TURISMO**

Profilo

Il Diplomato nel **Turismo** ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali.

Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale.

Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

E' in grado di:

- *gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;*
- *collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;*
- *utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;*
- *promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;*
- *intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.*

A conclusione del percorso quinquennale, **il Diplomato nell'indirizzo "Turismo"** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Riconoscere e interpretare:

- *le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico,*
- *i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,*
- *i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.*

2. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.
3. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.
4. Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.
5. Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.
6. Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
7. Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
8. Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
9. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
10. Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

2.4.3 OPZIONE: PROGETTAZIONE DI PACCHETTI ED EVENTI TURISTICO-SPORTIVI

Il corso di Turismo, dall'anno scolastico 2013/2014, ha al suo interno la possibilità di indicare nella scelta l'opzione "Turismo sportivo" nel rispetto degli obiettivi formativi del settore tecnico-turistico. Il nostro Istituto dopo un'analisi attenta dei bisogni formativi del territorio e avvalendosi della normativa prevista dall'autonomia scolastica, ha voluto creare per l'a.s. 2019/2020 una sezione mirata alla formazione di un figura professionale specializzata sui temi della progettazione nonché organizzazione di pacchetti ed eventi turistici sportivi.

Un nuovo percorso scolastico che mira a creare una figura di operatore turistico esperto in progettazione e organizzazione, il quale possa inserirsi sia nei processi di erogazione dei servizi di promozione turistico-sportiva sia in un ruolo organizzativo specifico relativo all'accoglienza, all'informazione e alla promozione di manifestazioni e di eventi secondo le esigenze del cliente.

Profilo

Il profilo di tecnico turistico esperto nella progettazione ed organizzazione di pacchetti ed eventi turistici e sportivi oltre ad avere competenze specifiche nel comparto delle imprese e del settore turistico generale (*come da profilo ministeriale*):

- Elabora programmi d'azione, gestisce eventi, attività ricreative, culturali, aggregative e sportive;
- Progetta e organizza manifestazioni, spettacoli, servizi di svago, di intrattenimento, di divertimento, di promozione oltre ad eventi di integrazione, socializzazione ed apprendimento;
- Valuta la soddisfazione dei destinatari e il raggiungimento degli obiettivi;
- Coordina molteplici professionalità e attività esecutive svolte da altri operatori o gruppi;

Il corso contribuisce a creare nuove figure di tecnici che possano incidere attivamente sul turismo locale e nazionale approfondendo il connubio tra sport, spettacolo, musica e turismo in una prospettiva manageriale. E' indirizzato soprattutto a quegli studenti che hanno ottime basi scolastiche e aspirano sia ad una preparazione tecnico/economica adeguata, sia a nuove ed emergenti opportunità nel comparto del management turistico e dell'organizzazione di eventi. È pensato per i giovani interessati e proiettati nel mondo della comunicazione, della tecnologia, dello sport, della musica e dello spettacolo e che vogliono conoscerne la struttura e le dinamiche organizzative.

Nello specifico il corso:

- approfondisce le regole basilari delle varie discipline sportive e dell'Entertainment, anche attraverso l'esperienza diretta della pratica sportiva;
- studia quali sono e dove si svolgono i più grandi eventi di massa nazionali e internazionali (*gran premio Formula Uno, Giro di Italia, ecc.*), nonché gli eventi di nicchia e per atleti specializzati;
- individua in quali Regioni e/o Stati ad esempio sono presenti strutture e impianti specialistici in cui possono essere organizzati pacchetti turistici sportivi ed eventi (*impianti sciistici in Italia, Francia, Austria, piste di atletica, stadi e strutture sportive in Italia, in Europa e nel Mondo*).

- studia nel dettaglio l'offerta sportiva e le strutture del territorio senigalliese, anconetano e marchigiano, anche attraverso l'esperienza diretta, l'attività fisica e la frequentazione dei siti locali di maggior interesse;
- costruisce veri e propri pacchetti turistici sportivi ed eventi specifici dunque *business plan* immediatamente spendibili nel territorio e con le imprese/associazioni/enti pubblici o privati locali;
- approfondisce la sfera delle modalità di comunicazione e gestione degli strumenti informativi, del marketing e pubblicitari d'impresa, come anche la strategie di produzione e diffusione di articoli di giornale e recensioni;

gestisce direttamente la progettazione e la realizzazione di un pacchetto turistico ed evento sportivo nella cornice del Progetto Unitario dell'I.I.S. "A. Panzini" di Senigallia denominato "OPEN" (Open Panzini European Network).

In questo corso verranno inoltre approfonditi quei ruoli professionali proiettati nel mercato turistico sportivo e degli eventi come la figura dell'**Event Planner** (addetto alla pianificazione delle attività) e dell'**Event Manager**, che gestisce il lavoro di hostess e stewards, addetti alla segreteria organizzativa, *speaker*, arbitri, direttori di gara, giornalisti, relatori e interpreti, *performer* e DJ, il personale delle ditte di *catering*, fotografi e *videomaker*, ecc. Alcune delle mansioni che vengono svolte sono:

- Definire i contenuti, i temi e le caratteristiche della manifestazione
- Elaborare il concept dell'evento
- Pianificare in modo dettagliato i diversi aspetti e le diverse fasi dell'evento
- Individuare i fornitori e concordare le modalità e i tempi per la fornitura di prodotti e servizi
- Organizzare il lavoro delle persone che collaborano alla realizzazione dell'iniziativa
- Gestire l'allestimento
- Programmare la campagna promozionale e di comunicazione per valorizzare l'evento presso il pubblico
- Supervisionare l'esecuzione dell'evento
- Monitorare e valutare i risultati dell'iniziativa

Il corso tiene conto che l'organizzazione di un pacchetto turistico di successo sia questo a carattere sportivo, sia uno spettacolo o una manifestazione non è una cosa semplice: richiede impegno, creatività, senso estetico e soprattutto doti gestionali. L'organizzatore e il pianificatore di pacchetti turistici sportivi e di eventi è un ruolo complesso in quanto responsabile della progettazione e dell'organizzazione di molteplici avvenimenti come: competizioni sportive, tornei, concerti, spettacoli, festival, congressi, mostre, fiere, meeting, inaugurazioni, events corporates, ecc. È una figura tecnica in grado di gestire tutti gli aspetti che caratterizzano un pacchetto turistico o un evento, coordinando le molteplici attività che portano dalla fase creativa e di ideazione dell'avvenimento a quella esecutiva; nonché il *team* di persone coinvolte nella manifestazione.

Nell'arco del quinquennio il corso di studi si struttura in un primo biennio in cui, oltre alle discipline di indirizzo, gli alunni nelle ore potenziate di scienze motorie, alcune delle quali in compresenza con altre discipline, approfondiranno tematiche relative alla conoscenza e alla pratica degli sport di base nonché di quegli sport correlati al turismo e attività di animazione, intrattenimento e spettacolo. Nel secondo biennio e nel monoennio finale saranno impegnati nell'approfondimento di argomenti relativi alla gestione e organizzazione di veri e propri pacchetti turistici sportivi ed eventi attraverso UdA pluridisciplinari (*Unità di Apprendimento*) finalizzate al costruzione di un Progetto/Pacchetto/Evento immediatamente spendibile nel mercato locale. Gli alunni affronteranno anche stage di Alternanza scuola-lavoro in strutture sia del territorio regionale sia nazionale in cui sperimenteranno e si metteranno alla prova in attività organizzative e gestionali turistiche e non solo.



2.5 QUADRI ORARIO

| Quadro delle discipline AREA COMUNE | Articolazione TURISMO | | | | |
|--|-----------------------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| | I° BIENNIO | | II° BIENNIO | | V° ANNO |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Lingua e letteratura italiana | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (<i>Scienze della terra e Biologia</i>) | 2 | 2 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Totale complessivo ore | 18 | 18 | 14 | 14 | 15 |

| Quadro delle discipline AREA DI INDIRIZZO | Articolazione TURISMO | | | | |
|--|-----------------------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| | I° BIENNIO | | II° BIENNIO | | V° ANNO |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Scienze integrate (Fisica) | 2 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 2 | | | |
| Geografia | 3 | 3 | | | |
| Informatica | 2 | 2 | | | |
| Economia aziendale | 2 | 2 | | | |
| Lab. servizi di acc. turistica | 2 | 2 | 1 | 1 | |
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Terza lingua comunitaria | | | 3 | 3 | 3 |
| Discipline turistiche e aziendali | | | 4 | 4 | 4 |
| Geografia turistica | | | 2 | 2 | 2 |
| Diritto e legislazione turistica | | | 3 | 3 | 3 |
| Arte e territorio | | | 2 | 2 | 2 |
| Totale ore area di indirizzo | 14 | 14 | 18 | 18 | 17 |
| Totale complessivo ore | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

| Quadro delle discipline | Articolazione TURISMO SPORTIVO | | | | |
|--|--------------------------------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| | I° BIENNIO | | II° BIENNIO | | V° ANNO |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Lingua e letteratura italiana | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (<i>Scienze della terra e Biologia</i>) | 2 | 2 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Totale complessivo ore | 20 | 20 | 15 | 15 | 15 |

| Quadro delle discipline | Articolazione TURISMO SPORTIVO | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| | I° BIENNIO | | II° BIENNIO | | V° ANNO |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Scienze integrate (Fisica) | 2 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 2 | | | |
| Geografia | 3 | 3 | | | |
| Informatica | 2 | 2 | | | |
| Economia aziendale | 2 | 2 | | | |
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Terza lingua comunitaria | | | 3 | 3 | 3 |
| Discipline turistiche e aziendali | | | 4 | 4 | 4 |
| Geografia turistica | | | 2 | 2 | 2 |
| Diritto e legislazione turistica | | | 3 | 3 | 3 |
| Arte e territorio | | | 2 | 2 | 2 |
| Totale ore area di indirizzo | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 |
| Totale complessivo ore | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



2.6 ISTRUZIONE PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

Opzioni: "Enogastronomia"

"Servizi di sala e di vendita"

"Prodotti dolciari artigianali e industriali"

Articolazione: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Opzione: "Accoglienza turistica"

2.6.1 Curricolo e Competenze chiave

Con l'avvio del nuovo ordinamento, l'istituto si è posto come finalità quella di far raggiungere ai nostri studenti agli alunni le «Competenze chiave» per l'apprendimento permanente nell'ottica di un quadro di riferimento europeo, come indicato nella raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 18 dicembre 2006: *"Dato che la globalizzazione continua a porre l'Unione europea di fronte a nuove sfide, ciascun cittadino dovrà disporre di un'ampia gamma di competenze chiave per adattarsi in modo flessibile a un mondo in rapido mutamento e caratterizzato da forte interconnessione. L'istruzione nel suo duplice ruolo, sociale ed economico, è un elemento determinante per assicurare che i cittadini europei acquisiscano le competenze chiave necessarie per adattarsi con flessibilità a siffatti cambiamenti [...]."*

Il quadro di riferimento delinea otto competenze chiave:

1. Comunicazione nella madrelingua: possedere le abilità per comunicare sia oralmente sia per iscritto in tutta una serie di situazioni comunicative e per sorvegliare e adattare la propria comunicazione a seconda di come lo richieda la situazione. Questa competenza comprende anche l'abilità di distinguere e di utilizzare diversi tipi di testi, di cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, di usare sussidi e di formulare ed esprimere le argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto.
2. Comunicazione nelle lingue straniere: capacità di comprendere messaggi di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e produrre testi appropriati alle esigenze individuali. Le persone dovrebbero essere anche in grado di usare adeguatamente i sussidi e di imparare le lingue anche in modo informale nel contesto dell'apprendimento permanente.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia: applicare i principi e processi matematici di base nel contesto quotidiano nella sfera domestica e sul lavoro nonché per seguire e vagliare concatenazioni di argomenti. Una persona dovrebbe essere in grado di svolgere un ragionamento matematico, di cogliere le prove matematiche e di comunicare in linguaggio matematico oltre a saper usare i sussidi appropriati. Inoltre utilizzare e maneggiare strumenti e macchinari tecnologici nonché dati scientifici per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di dati probanti.
4. Competenza digitale: capacità di cercare, raccogliere e trattare le informazioni e di usarle in modo critico e sistematico, accertandone la pertinenza e distinguendo il reale dal virtuale pur riconoscendone le correlazioni. Le persone dovrebbero anche essere capaci di usare strumenti per produrre, presentare e comprendere informazioni complesse ed essere in grado di accedere ai servizi basati su Internet, farvi ricerche e usarli. Le persone dovrebbero anche essere capaci di usare le TSI a sostegno del pensiero critico, della creatività e dell'innovazione.

5. Imparare a imparare: acquisizione delle abilità di base come la lettura, la scrittura e il calcolo e l'uso delle competenze TIC necessarie per un apprendimento ulteriore. A partire da tali competenze una persona dovrebbe essere in grado di acquisire, procurarsi, elaborare e assimilare nuove conoscenze e abilità. Ciò comporta una gestione efficace del proprio apprendimento, della propria carriera e dei propri schemi lavorativi e, in particolare, la capacità di perseverare nell'apprendimento, di concentrarsi per periodi prolungati e di riflettere in modo critico sugli obiettivi e le finalità dell'apprendimento.

6. Competenze sociali e civiche: capacità di comunicare in modo costruttivo in ambienti diversi, di mostrare tolleranza, di esprimere e di comprendere diversi punti di vista, di negoziare con la capacità di creare fiducia e di essere in consonanza con gli altri. Le persone dovrebbero essere in grado di venire a capo di stress e frustrazioni e di esprimere questi ultimi in modo costruttivo e dovrebbero anche distinguere tra la sfera personale e quella professionale. Inoltre capacità di impegnarsi in modo efficace con gli altri nella sfera pubblica nonché di mostrare solidarietà e interesse per risolvere i problemi che riguardano la collettività locale e la comunità allargata.

7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità: gestione progettuale proattiva (che comprende ad esempio la capacità di pianificazione, di organizzazione, di gestione, di leadership e di delega, di analisi, di comunicazione, di rendicontazione, di valutazione e di registrazione), la capacità di rappresentanza e negoziazione efficaci e la capacità di lavorare sia individualmente sia in collaborazione all'interno di gruppi. Occorre anche la capacità di discernimento e di identificare i propri punti di forza e i propri punti deboli e di soppesare e assumersi rischi all'occorrenza.

8. Consapevolezza ed espressione culturale: valutazione e l'apprezzamento delle opere d'arte e delle esibizioni artistiche nonché l'autoespressione mediante un'ampia gamma di mezzi di comunicazione facendo uso delle capacità innate degli individui; capacità di correlare i propri punti di vista creativi ed espressivi ai pareri degli altri e di identificare e realizzare opportunità sociali ed economiche nel contesto dell'attività culturale. L'espressione culturale è essenziale nello sviluppo delle abilità creative, che possono essere trasferite in molti contesti professionali.



2.6.2 AREA DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA BIENNIO COMUNE

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.

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

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

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI – OPZIONE TRIENNIO

Competenze specifiche di indirizzo:

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

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

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

ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze specifiche di indirizzo:

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

2.6.3 NUOVI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Il Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, in coerenza con gli obiettivi e le finalità individuati dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, disciplina la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli dell'istruzione e formazione professionale, attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali.

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica. Il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilità. Il modello didattico aggrega le discipline negli assi culturali; il medesimo modello fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed è organizzato per unità di apprendimento. Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni.

PROFILO DI USCITA E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

I percorsi di istruzione professionale fanno parte dell'istruzione secondaria superiore e costituiscono un'articolazione del secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione. I percorsi sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa che si riassume nel profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) del diplomato dell'istruzione professionale.

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

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

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, dall'asse matematico e dall'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.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi

COMPETENZE

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2022

- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità
- ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

2.7 QUADRI ORARI - SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

2.7.1 QUADRI ORARI VECCHIO ORDINAMENTO

Le articolazioni nei quadri orario ante-riforma erano caratterizzate da un primo biennio comune, da un secondo biennio e da un mono-ennio; questi restano vigenti per le classi terze, quarte e quinte dell'attuale anno scolastico 2019/2020. I quadri orari del vecchio ordinamento sono visionabili nel PTOF 2016/2019.

2.7.2 QUADRI ORARIO NUOVO ORDINAMENTO

L'articolazione del quadro orario post-riforma è caratterizzata, nel biennio (prima e seconda), dall'aggregazione delle attività e degli insegnamenti all'interno degli assi culturali relativi all'obbligo di istruzione ; mentre nel triennio successivo, dalla presenza delle attività e degli insegnamenti di istruzione generale. I quadri orari sono articolati in una parte comune, che concerne tutti gli indirizzi e comprende le attività e gli insegnamenti di istruzione generale, e in una parte specifica per ciascun indirizzo. I percorsi di istruzione professionale per effetto della Riforma, sono stati ridefiniti a partire dalle classi prime funzionanti nell'anno scolastico 2018/2019. Dopo aver valutato attentamente i quadri orari previsti dal Ministero, il Collegio, fermo restando il quadro orario per le classi prime e seconde, ha già definito la struttura oraria dell'intero quinquennio che sarà attuata man mano che la Riforma andrà a regime.

| Quadro delle discipline | COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI | | | | |
|-------------------------------|------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | I° BIENNIO | | TRIENNIO | | |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Storia | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 | | | |
| Geografia | 1 | 1 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Totale complessivo ore | 17 | 17 | 14 | 14 | 14 |

| Quadro delle discipline AREA DI INDIRIZZO | Articolazione ENOGRASTRONOMICA | | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------------------|-----------|-------------------------------|---|
| | I° BIENNIO | | TRIENNIO | | |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Scienze integrate | 2* | 2* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2* | 2 | | | |
| TIC | 1* | 2** | | | |
| Lab. di chimica | 1 (in compr.con scienze) | 1 (in compr.con scienze) | | | |
| Lab. informatica | 1 (in compr.con TIC) | 2(in compr.con TIC) | | | |
| Inglese professionale | | | 1 | 1 | 1 |
| Lab. di serv. enogastronomici settore cucina | 3** | 2**+1(in compr.) | 7 | 5+2 (in compr.con sala) | 6 (di cui 1 in compr.con sala) +1 (in compr.con alimenti) |
| Lab. di serv. enogastronomici settore sala e vendita | 3**+1(in compr. con altra disciplina) | 2**+1(in compr.) | | 2 (in compresenza con cucina) | 1 (in compr.con cucina) |
| Lab. di serv. di accoglienza turistica | 2+1(in compr. con altra disciplina) | 3+1(in compr.con altra disciplina) | | | |
| Seconda lingua straniera | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione di cui in compresenza | | | 4 | 4 | 4 (di cui una in compr. con cucina) |
| Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | | 3 | 3 | 4 |
| Totale ore area di indirizzo di cui in compresenza | 15 | 15 | 18 | 18 | 18 |
| Totale complessivo ore | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

N* indica che ci sono delle ore in compresenza con insegnanti di laboratorio (chimica, cucina, sala bar, accoglienza turistica, informatica)

| Quadro delle discipline | opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI | | | | |
|---|---|------------------------------------|-----------|-------------------------------|-------------------------------|
| | I° BIENNIO | | TRIENNIO | | |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Scienze integrate | 2* | 2* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2* | 2 | | | |
| TIC | 1* | 2** | | | |
| Lab. di chimica | 1 (in compr.con scienze) | 1 (in compr.con scienze) | | | |
| Lab. informatica | 1 (in compr.con TIC) | 2 (in compr.con TIC) | | | |
| Inglese professionale | | | 1 | 1 | 1 |
| Lab. di serv. enogastronomici settore cucina | 3** | 2**+1(in compresenza) | | 2 (in compr. con pasticceria) | 2 (in compr. con pasticceria) |
| Lab. Arte bianca e Pasticceria | | | 7 | 3+2(in compr. con cucina) | 3+2(in compr. con cucina) |
| Lab. di serv. enogastronomici settore sala e vendita | 3**+1(in compr. con altra disciplina) | 2**+1(in compr.) | | | |
| Lab. di serv. di accoglienza turistica | 2+1(in compr. con altra disciplina) | 3+1(in compr.con altra disciplina) | | | |
| Tecniche org. e gestione proc. produttivi | | | | 2 | 2 |
| Seconda lingua straniera | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 4 | 4 | 4 |
| Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | | 3 | 3 | 3 |
| Totale ore area di indirizzo di cui in compresenza | 15 | 15 | 18 | 18 | 18 |
| Totale complessivo ore | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

N* indica che ci sono delle ore in compresenza con insegnanti di laboratorio (*chimica, cucina, sala bar, accoglienza turistica, informatica*)

| Quadro delle discipline AREA DI INDIRIZZO | Articolazione SALA BAR E VENDITA | | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|-----------|----------------------------|---|
| | I° BIENNIO | | TRIENNIO | | |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Scienze integrate | 2* | 2* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2* | 2 | | | |
| TIC | 1* | 2** | | | |
| Lab. di chimica | 1 (in compr.con scienze) | 1 (in compr.con scienze) | | | |
| Lab. informatica | 1 (in compr.con TIC) | 2(in compr.con TIC) | | | |
| Inglese professionale | | | 2 | 2 | 2 |
| Lab. di serv. enogastronomici settore cucina | 3** | 2**+1(in compresenza) | | 2 (in compr. con sala) | 1(in compr.con sala) |
| Lab. di serv. enogastronomici settore sala e vendita | 3**+1(in compr. con altra disciplina) | 2**+1(in compresenza) | 7 | 4+2 (in compr. con cucina) | 5 (di cui una compr. con cucina)+1(in compr.con aliment.) |
| Lab. di serv. di accoglienza turistica | 2+1(in comp. con altra disciplina) | 3+1(in compr.con altra disciplina) | | | |
| Seconda lingua straniera | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 3 | 3 | 4 (di cui una in compr. con sala) |
| Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | | 3 | 4 | 4 |
| Totale ore area di indirizzo di cui in compresenza | 15 | 15 | 18 | 18 | 18 |
| Totale complessivo ore | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

N* indica che ci sono delle ore in compresenza con insegnanti di laboratorio (*chimica, cucina, sala bar, accoglienza turistica, informatica*)

| Quadro delle discipline AREA DI INDIRIZZO | Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA | | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|-----------|---|--|
| | I° BIENNIO | | TRIENNIO | | |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Scienze integrate | 2* | 2* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2* | 2 | | | |
| TIC | 1* | 2** | | | |
| Lab. di chimica | 1 (in compr.con scienze) | 1 (in compr.con scienze) | | | |
| Lab. informatica | 1 (in compr.con TIC) | 2(in compr.con TIC) | | | |
| Inglese professionale | | | 2 | 2 (di cui 1 compr.con accogl.) | 2(di cui 1 compr.con accogl.) |
| Lab. di serv. enogastronomici settore cucina | 3** | 2**+1(in compresenza) | | | |
| Lab. di serv. enogastronomici settore sala e vendita | 3**+1(in compr. con altra disciplina) | 2**+1(in compresenza) | | | |
| Lab. di serv. di accoglienza turistica | 2+1(in comp. con altra disciplina) | 3+1(in compr.con altra disciplina) | 7 | 5+2(1 compr.con inglese prof.+1 compr.con Arte) | 5+2 (1 compr.con inglese prof.+1 compr.con Arte) |
| Arte e territorio | | | 2 | 2(di cui 1 compr.con accogl.) | 2(di cui 1 compr.con accogl.) |
| Tecniche di comunicazione | | | 0 | 2 | 2 |
| Seconda lingua straniera | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | | 4 | 4 | 4 |
| Totale ore area di indirizzo di cui in compresenza | 15 | 15 | 18 | 18 | 18 |
| Totale complessivo ore | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

N* indica che ci sono delle ore in compresenza con insegnanti di laboratorio (*chimica, cucina, sala bar, accoglienza turistica, informatica*)

2.8 PERCORSO TRIENNALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Traguardi attesi

Nel DPR n. 87/2010 si dice: "Gli istituti professionali possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, ai fini del conseguimento, anche nell'esercizio dell'apprendistato, di qualifiche e diplomi professionali. Il D.M. 17 maggio 2018 fissa i criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'istruzione professionale e il sistema dell'istruzione e formazione, per la realizzazione, in via sussidiaria, di percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale.

L'art. 4 del citato D.M. prevede l'emanazione di appositi accordi tra l'ufficio scolastico regionale e la regione sia per favorire il raccordo tra il sistema dell'istruzione professionale e quello del sistema di I. e F. P., sia per definire le modalità di realizzazione dei percorsi. In attesa della definizione degli accordi, il nostro istituto prosegue nell'erogazione dei corsi secondo la previgente regolamentazione. Nei percorsi regionali, a differenza dei percorsi statali, non è prevista una distribuzione rigida del quadro orario settimanale, ed il singolo centro di formazione o la singola istituzione scolastica costruiscono la propria offerta formativa per il raggiungimento delle competenze attese nel profilo di uscita all'interno dei parametri delle aree individuate dalle linee guida regionali.

Tale profilo si caratterizza per lo sviluppo di competenze operativo-manuali, con mansioni prevalentemente esecutive, sviluppate attraverso un numero rilevante di ore tecnico – pratiche e, dal secondo anno, anche con l'ausilio di un periodo di alternanza scuola-lavoro in aziende del settore. Il nostro istituto, pertanto, ha deciso di offrire alla nostra utenza anche questa offerta formativa attivando percorsi I. e F.P. secondo un quadro orario definito autonomamente, per il rilascio delle seguenti qualifiche triennali:

- Operatore della ristorazione - indirizzo: **Preparazione degli alimenti e allestimento piatti** l'operatore gestisce, individualmente e in collaborazione con il team di lavoro, le fasi di produzione, somministrazione e conservazione di cibi e alimenti nel rispetto delle corrette regole. Conosce le attrezzature impiegate per la preparazione dei pasti, sa organizzare gli acquisti, opera su indicazione del cuoco e chef di cucina la programmazione del menu con ideazione della presentazione coreografica delle singole portate e cura il riordino della cucina a fine servizio.
- Operatore della ristorazione - indirizzo: **Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande** l'operatore accoglie i clienti e li assiste durante il consumo dei pasti; esegue con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio ristorativo, nonché le principali attività inerenti il servizio bar. È in grado di partecipare alle operazioni relative al conto. Sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia nel rispetto delle principali norme HACCP e della sicurezza
- Operatore delle produzioni alimentari - indirizzo: **Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** l'operatore interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.
- Operatore dei servizi di promozione e accoglienza – indirizzo: **Accoglienza turistica**
L'operatore è in grado di promuovere l'offerta turistica di un'area, di fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva.

Al raggiungimento della qualifica verrà rilasciato un titolo di studio ovvero un attestato di qualifica professionale (corrispondente al III livello europeo EQF) l'alunno può inserirsi quindi nel mondo del lavoro spendendo le competenze acquisite. La programmazione didattica è strutturata in Unità Formative (UF) pluridisciplinari, articolate per competenze ed abilità, elaborate sulla base degli standard minimi regionali, che definiscono il profilo in uscita del percorso sia per quanto riguarda l'area di base che l'area tecnico professionale. Le competenze professionali verranno raggiunte attraverso attività diretta in laboratori specifici del settore di appartenenza, dove gli allievi potranno applicare in parziale autonomia quanto in precedenza appreso. La

didattica, quindi è centrata sul compito o prodotto che è l'oggetto intorno al quale si realizza l'attività dello studente e del docente, alla realizzazione della quale concorrono anche le stesse discipline dell'aria di base.

COMPETENZE TRASVERSALI

Competenze afferenti la sicurezza e la qualità

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.

Comportamento

- Dimostrare consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile nei contesti di vita scolastica.
- Dimostrare consapevolezza, rispettando i regolamenti interni, che le norme di sicurezza e di igiene personali, dell'ambiente e degli strumenti di lavoro sono in dispensabili per la definizione di una figura professionale di qualità

2.9 CORSO DI II° LIVELLO (EX SERALI)

Il D.P.R. 29 ottobre 2012 n. 263 ha istituito un nuovo ordinamento per i percorsi di formazione degli adulti (*ex corsi serali*) ora denominati corsi di **secondo livello**.

I corsi di secondo livello sono in vigore dall'a.s. 2015-2016 e sono strutturati in periodi, come risulta dal quadro orario sotto indicato. I periodi primo e secondo sono a loro volta suddivisi in due annualità. Il quadro orario del *secondo livello* è analogo a quello del "corso diurno" decurtato del 30%, come da normativa, per andare incontro alle esigenze ed ai tempi degli studenti lavoratori. Ciò che caratterizza il corso di secondo livello è il riconoscimento dei crediti formali (*ad es.: anni di scuola frequentati e certificati, diploma, o laurea*), ma anche crediti non formali o informali conseguiti in ambiti lavorativi o in contesti diversi dal sistema scolastico. Tali crediti, opportunamente verificati e certificati, consentiranno allo studente di non frequentare alcune materie e/o alcune ore di lezione o di abbreviare gli anni di corso al fine di usufruire di un percorso formativo personalizzato che tenga conto del pregresso e delle effettive esigenze formative.

Al termine della prima annualità del secondo periodo, lo studente potrà sostenere un esame di qualifica regionale, superato il quale, avrà una qualifica triennale nel settore prescelto (*cucina, sala-vendite o accoglienza turistica*) riconosciuto a livello europeo.

Al termine del terzo periodo (*quinta annualità*) si sostiene l'esame di stato per conseguire il diploma.

ISCRIZIONE AI CORSI DI SECONDO LIVELLO (EX SERALI)

Lo studente che intende iscriversi al percorso di studi di secondo livello, di regola maggiorenni, presenterà domanda in segreteria didattica, su apposito modello, nei tempi previsti dalla normativa, indicando a quale annualità intende essere iscritto in base al curriculum personale. La domanda, integrata dagli elementi forniti in una intervista con il personale incaricato, che ha lo scopo di valorizzare crediti ed esperienze professionali, verrà sottoposta ad una commissione per la definizione del patto formativo personalizzato che verrà sottoscritto e condiviso dallo studente e dai rappresentanti l'istituzione scolastica. Detto piano personalizzato sarà poi la linea guida del percorso formativo del corso di secondo livello.



Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2022

2.9.1 QUADRI ORARI SETTIMANALI CORSO DI II° LIVELLO (EX SERALI)

CORSO DI SECONDO LIVELLO: SETTORE "CUCINA"

| MATERIA E CLASSE DI CONCORSO | | | PRIMO PERIODO | | SECONDO PERIODO | | TERZO PERIODO |
|---------------------------------|------|---|---------------|--|-----------------|------------------|---------------|
| | | | I | II | III | IV | V |
| Area comune | A012 | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | A012 | Storia | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | A346 | Lingua inglese | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | A026 | Matematica | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Totale area comune | | | 13 | 11 | 10 | 10 | 10 |
| Area di indirizzo | A031 | Scienza degli alimenti | 3 | 3 | 3 | 3 (in compr.) | 2 |
| | | | | + 1 ora in compresenza nel triennio | | | |
| | C500 | Labor. Enog. "Cucina" | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | C510 | Labor. Enog. "Sala/vendite" | 2 | 2 | | 2 | 2 |
| | C520 | Labor. Servizi acc. turistica | 2 | 2 | | | |
| | A246 | Seconda lingua (francese) | | 3 | 3 | 2 | 2 |
| | A017 | Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | | 3 | 3 | 3 |
| Totale area di indirizzo | | | 9 | 12 | 12 | 13 | 12 |
| Totale corso | | | 22 | 23 | 22 | 23 | 22 |

(°) insegnamento a "squadre"

CORSO DI SECONDO LIVELLO: SETTORE "SALA VENDITE"

| MATERIA E CLASSE DI CONCORSO | | | PRIMO PERIODO | | SECONDO PERIODO | | TERZO PERIODO |
|----------------------------------|---|---|---------------|--|-----------------|-----------|---------------|
| | | | I | II | III | IV | V |
| Area comune | A050 | Lingua e letteratura italiana | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | A050 | Storia | - | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | A346 | Lingua inglese | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | A019 | Diritto ed Economia | 2 | - | | | |
| | A047 | Matematica | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | A060 | Scienze integrate | 3 | | | | |
| Totale area comune | | | 13 | 11 | 10 | 10 | 10 |
| Area di indirizzo settore cucina | A038 | Scienze integrate (fisica/chimica) | 3 | - | | | |
| | A057 | Scienza degli alimenti | - | 3 | | 3 | 2 |
| | | | | + 1 ora in compresenza nel triennio | | | |
| | C500 | Labor. Servizi Enogastronomici "Cucina" | 2(°) | 2(°) | | 2 | 2 |
| | C510 | Labor. Enog. "Sala/vendite" | 2(°) | 2(°) | 4 | 3 | 3 |
| | C520 | Labor. Servizi acc. turistica | 2 | 2 | | | |
| | A246 | Seconda lingua (francese) | | 3 | 3 | 2 | 2 |
| A017 | Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | | 3 | 3 | 3 | |
| Totale area di indirizzo | | | 9 | 12 | 12 | 13 | 12 |
| Totale corso | | | 22 | 23 | 22 | 23 | 22 |

(°) insegnamento a "squadre"

3. QUALIFICAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

La scuola, nella prospettiva di una qualificazione dell'offerta formativa, organizza e promuove attività curricolari, extracurricolari ed extrascolastiche a carattere complementare, finalizzate tanto alla crescita complessiva degli studenti quanto alla possibilità di far conseguire loro crediti scolastici e formativi.

Sono state individuate pertanto attività progettuali qualificanti di ampliamento e di arricchimento dell'offerta e attività di progetto ormai consolidate che sono rappresentative e connotano la nostra scuola, le quali convoglieranno tutte in un unico progetto di istituto denominato **O.P.E.N.** (Open Panzini European Network).

3.1 PROGETTO O.P.E.N 2019-2022

L'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini" ha una tradizione e una storia importanti, risulta una scuola territoriale, dell'innovazione, aperta e concepita come laboratorio di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica; l'I.I.S. "A. Panzini" matura le esperienze del passato, orienta il presente e vive proiettato verso il futuro.

In continuità con le incredibili esperienze di eccellenza e di scambi culturali e internazionali già realizzate nei suoi oltre 50 anni di storia, nell'a.s. 2019/2020 nasce presso l'I.I.S. "A. Panzini" di Senigallia OPEN, grazie ad una concertazione proattiva tra docenti, alunni, personale, realtà del territorio e stakeholder vari.

OPEN risulta essere un progetto così vasto e dalle potenzialità talmente sconfinite che abbraccia tutte le tematiche suggerite dall'Agenda Europa 2030, dai temi dell'istruzione allo sviluppo sostenibile, dal turismo all'educazione all'imprenditorialità, ed ancora certifica tutte le competenze trasversali promosse dal Consiglio d'Europa con la Raccomandazione 2018 relativamente alle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

OPEN rappresenta una nuova modalità di fare istruzione sostenibile, l'anima positiva della gioventù che vuole risultare protagonista e guida del cambiamento e rappresenta un progetto di sviluppo scolastico e territoriale concentrato sui concetti di educazione sostenibile e di cittadinanza europea, e inoltre si esalta quale nuova Chiave di dialogo dei popoli nei contemporanei contesti multiculturali.

In una settimana didattica-formativa dedicata interamente alle attività progettuali, l'Istituto "A. Panzini" apre le proprie porte e i propri giardini al pubblico e alle famiglie, invita esperti e aziende a svolgere corsi professionali, oltreché invita rappresentanze degli studenti provenienti da tutte le regioni d'Italia e d'Europa a competere ai Giochi di OPEN. Ragazzi di differenti nazioni saranno ospiti del I.I.S. "A. Panzini" e dei suoi partner, per giocare, apprendere, ascoltare e condividere le proprie esperienze. L'obiettivo comune è rendere gli studenti cittadini consapevoli, nonché autonomi professionisti dello sviluppo di nuove tendenze e nuovi orizzonti e di avviare così alcuni stretti e concreti gemellaggi intereuropei tra scuole e studenti d'Europa.

Pertanto OPEN nelle sue 5 cucine, 4 bar, 10 aule dedicate, 2 sale conferenza, 5 laboratori didattici, 2 Hall, e tanto altro accoglierà studenti, provenienti dalle diverse regioni d'Italia nonché da alcune scuole europee, le quali concorreranno tutte in diversificate gare professionali, didattiche e culturali, e realizzeranno workshop, uscite culturali e sportive alla scoperta della città e del territorio, oltreché parteciperanno a corsi formativi coordinati da aziende e da professionisti. Ogni giorno negli spazi interni ed esterni dell'Istituto si svolgeranno sotto la regia diretta degli studenti del I.I.S. "A. Panzini" e di professionisti di chiara fama nazionale e internazionale, tornei, sfide, gare, dimostrazioni e verranno allestiti spazi espositivi e fieristici dove sarà possibile scoprire le realtà e le tipicità del nostro meraviglioso Paese Italia sempre più OPEN e proiettato al futuro.

Inoltre nella stessa settimana didattica si procederanno a rendicontare socialmente tutte le attività qualificanti l'offerta formativa inserite nel PTOF e svolte durante l'anno dall'I.I.S. "A. Panizini" di Senigallia.

OPEN pertanto rappresenta una nuova forma educativa e di istruzione, centrata sul concetto di grande senso di responsabilità ed autonomia degli studenti e in più propone un nuovo metodo per redigere LIVE il PTOF di Istituto dunque la Rendicontazione sociale, il tutto costruito attraverso la gestione diretta degli studenti, il dialogo continuo, operativo e costruttivo tra tutti i partner rappresentativi della Comunità scolastica; scuola, famiglie, studenti e territorio. Sotto l'eccelsa supervisione della Rete RENAI, della Rete Europea AEHT, delle Associazioni specializzate di settore (FIC, Circolo del Campus,) e di tutti gli altri partner della scuola, sono i ragazzi al centro del progetto didattico-formativo di OPEN, son loro a guidarne l'ideazione, l'organizzazione e la fattiva realizzazione



3.2 PROGETTO CL@SSI MULTIMEDIALI

Nell'ambito del Piano Nazionale della Scuola Digitale, il nostro Istituto ha partecipato in passato al "Progetto Cl@sse 2.0" e da quell'esperienza positiva ha ritenuto opportuno attivare classi sperimentali basate su una didattica innovativa utilizzando le competenze di un personale docente formato e gli strumenti informatici già in possesso della scuola, potenziandoli con l'obiettivo di strutturare due classi multimediali attrezzate e autonome nell'utilizzo della rete.

I due progetti inseriti nell'ampliamento dell'offerta formativa "**Innovazione dell'ambiente di apprendimento integrato e inclusivo**" e "**Riqualifichiamo/ricicliamo la nostra classe**" prevedono l'utilizzo di nuove metodologie didattiche, l'utilizzo di nuovi strumenti, la riqualificazione delle aule e l'adeguamento degli spazi alle esigenze logistiche e tecniche. L'aula come luogo, quindi, dove i saperi possono costruirsi in spazi collaborativi, flessibili e dinamici insieme all'integrazione con le metodologie didattiche formali, informali e non-formali. In quanto la realizzazione di spazi di apprendimento completamente nuovi, offre l'opportunità di individuare strategie che coniughino l'innovazione nella programmazione didattica con i modelli organizzativi, strutturali ed infrastrutturali dell'istituzione scolastica.

3.3 ORIENTAMENTO SCOLASTICO

Le azioni di Orientamento scolastico 2019-2020 del nostro Istituto si differenziano a seconda delle diverse fasi del percorso formativo e possono essere suddivise principalmente in tre momenti: **in entrata, in itinere ed in uscita**.

Il progetto che proponiamo per l'orientamento per l'anno scolastico 2019 2020 è rivolto agli alunni provenienti dalle scuole medie, agli alunni frequentanti il biennio e agli alunni delle classi quarte e quinte sia dell'indirizzo enogastronomico che di quello turistico/turistico sportivo.

Il progetto prevede 11 blocchi di attività operative:

1. Calendarizzazione e open day nelle scuole medie.

Il primo contatto con le scuole secondarie di primo grado avviene attraverso uno scambio di mail o di accordi telefonici per la stesura di un calendario e successivamente i docenti e gli studenti disponibili si **recheranno** presso i plessi delle sopracitate scuole per presentare agli alunni e genitori il piano dell'offerta formativa.

2. Partecipazione ad **eventi, manifestazioni, conferenze, incontri con F.S o dirigenti, con la rete, ecc.**

3. Organizzazione di due "**Giornate di scuola aperta**" (open day) nel nostro istituto.

Le date previste sono :

✓ *Domenica 15 Dicembre 2019 dalle 15.00 alle 19.00*

✓ *Domenica 19 Gennaio 2020 dalle 15.00 alle 19.00*

In questa occasione verrà presentata a studenti e genitori L'offerta formativa dell'Istituto e gli intervenuti potranno visitare la scuola e prendere visione dei locali e del loro funzionamento.

4. Organizzazione nei mesi di Dicembre/Gennaio dell'iniziativa "**Studente per un giorno**", che prevede una giornata di lezioni nel nostro istituto rivolta agli studenti interessati delle scuole secondarie di primo grado.

5. Organizzazione dell'azione orientativa "**Fai la scelta giusta**" per gli studenti delle classi seconde enogastronomico che devono effettuare in modo consapevole la scelta dell'indirizzo per il triennio.

6. Attività di sportello basato su attività di **consulenza** su appuntamento per orientare ulteriormente gli alunni ancora indecisi.

7. Incontri con Eventi Animazione rivolto agli studenti del quarto anno turistico/turistico sportivo e accoglienza per motivarli e indirizzarli ad effettuare lo stage presso i villaggi turistici

8. Contatti con le università

9. Incontri con esperti, docenti delle università e del mondo del lavoro

10. Calendarizzazione degli open day universitari

11. Proposte di corsi post diploma (ITS, Forze armate, ecc)

3.4 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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 ora 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;
- 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.

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 per gli istituti professionali e di 150 ore per gli istituti tecnici, elevabili dalla scuola stessa. Il nostro istituto, in continuità con gli anni precedenti, ha deliberato nel Collegio dei Docenti del 3 ottobre 2019 di garantire comunque un numero di ore ritenuto congruo, così suddivise:

| PROGETTO | CLASSI COINVOLTE E CONTENUTO | N. ORE |
|--|---|--------|
| PROGETTO ANNUALE TERZO ANNO | CLASSI TERZE PROFESSIONALE Attività a scuola Tirocinio in azienda | 120 |
| | CLASSI TERZE TECNICO TUR. Attività a scuola Tirocinio in azienda | 80 |
| PROGETTO BIENNALE QUARTO E QUINTO ANNO | CLASSI QUARTE PROF. E TECNICO Attività a scuola - Tirocinio in azienda | 200 |
| | CLASSI QUINTE Attività a scuola | 25 |
| | Restituzione esperienze vissute | 5 |

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 curriculari 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. Nella tabella è indicata la struttura del progetto che può essere personalizzato sulla base delle specifiche esigenze di ciascuno studente.

| PROGETTO | CLASSI COINVOLTE E CONTENUTO | N. ORE |
|------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| PROGETTO CORSO SERALE | CLASSE TERZA E QUARTA | |
| SECONDO PERIODO | Attività a scuola | 5 |
| TERZO E QUARTO ANNO | Tirocinio in azienda | 120 |
| | Restituzione esperienze vissute | 5 |
| ORE TOTALI | | 130 |

Il Consiglio di Classe, dopo aver preso visione del progetto da attuare per i propri studenti, individua uno o più docenti che svolgono il ruolo di tutor scolastico per l'alternanza scuola-lavoro e collabora nella programmazione delle attività a scuola propedeutiche all'esperienza in azienda.

| Le attività a scuola | |
|---|---|
| Attività laboratoriali | Attività speciali in laboratorio, cooperative learning, problem solving, servizi prestati in occasione di mani- festazioni interne ed esterne, ecc. |
| Visite aziendali | Hotel, ristoranti, aziende del settore agro-alimentare, bar, agenzie di viaggi e altri enti e imprese turistiche |
| Incontri con esperti di settore | Direttori d'albergo, Maître, Sommelier, Barman, Chef, Direttori Tecnici di Agenzie di Viaggi e Tour Operator, Rappresentanti di Associazioni di categoria |
| Partecipazione a gare e concorsi professionali | A seconda della classe e del corso frequentato |
| Visite a Fiere di settore | TTG/SIA GUEST, SIGEP, BIT, HOST, ecc. |
| Corso Sicurezza | Obbligatorio per tutti gli studenti, da completare pri- ma dell'inizio del tirocinio in azienda |

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 curriculari si svolgono presso imprese turistiche e ricettive, aziende ristorative, enti e associazioni che operano in ambito turistico, secondo le seguenti modalità:

- **Classi terze del corso professionale** – svolgeranno l'attività di alternanza scuola lavoro in diversi turni di tre settimane ciascuno a partire dalla fine di gennaio e fino ad aprile

- **Classi terze del tecnico turistico** – Le classi terze del tecnico turistico svolgeranno l'attività di alternanza scuola lavoro in diversi turni di due settimane ciascuno a partire dalla fine di gennaio e fino ad aprile
- **Classi quarte** - Tutte le classi svolgeranno lo stage **dal 27 maggio al 30 giugno 2020**
- **Classi quinte** - Eventuale stage in itinere per gli studenti che dovessero completare il monte ore minimo previsto.

Come lo scorso anno, anche quest'anno 40 studenti delle classi seconde, appositamente selezionati, avranno la possibilità di fare lo stage nel periodo 10/06-30/06, dopo la fine delle lezioni.

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. Al termine dello stage ogni studente elabora una *relazione di alternanza scuola-lavoro* per restituire le esperienze vissute durante lo svolgimento del tirocinio.

La valutazione finale di alternanza scuola-lavoro influisce sulla valutazione delle discipline afferenti al progetto e tiene conto della relazione elaborata dall'alunno, delle schede di valutazione del tutor scolastico e del tutor aziendale e naturalmente anche del livello di partecipazione dello studente a tutte le attività svolte.

ALTRE TIPOLOGIE DI TIROCINI CURRICOLARI

a) STAGE FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.

Durante tutto l'anno scolastico, sono organizzate numerose attività di alternanza scuola-lavoro per alunni con PEI, realizzate grazie alla preziosa collaborazione con aziende particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti. Il nostro istituto predispone progetti educativi individuali che prevedono periodi di esperienza in azienda alternati a giornate a scuola, sempre sotto la supervisione del tutor scolastico e dei docenti di sostegno.

b) STAGE VOLONTARI

I tirocini volontari potranno essere attivati nel corso dell'anno scolastico solo nel caso in cui le ore di stage effettuate negli anni precedenti siano inferiori a quelle obbligatorie e dovranno svolgersi nelle giornate non scolastiche.

c) STAGE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Al fine di potenziare le competenze professionali e linguistiche degli studenti particolarmente meritevoli, il nostro istituto ha già attivato da alcuni anni, protocolli d'intesa e convenzioni con enti pubblici e importanti aziende italiane ed estere, in modo da garantire la continuità della collaborazione con importanti realtà aziendali sia a livello nazionale sia a livello internazionale. Inoltre sono attivati tirocini anche nell'ambito delle attività di scambio con l'estero, in collaborazione con i soggetti partner. Sempre allo scopo di valorizzare le eccellenze, verrà proposto ad alunni delle classi quarte e quinte, nel periodo gennaio/febbraio, uno stage in montagna nelle località di Madonna di Campiglio e Pinzolo della durata di tre settimane.

d) STAGE ESTIVI

Sono tirocini organizzati durante le vacanze estive, su specifica richiesta degli studenti regolarmente iscritti e che hanno compiuto il sedicesimo anno di età, che desiderano approfondire le loro competenze professionali. Possono essere attivati a partire dalla fine delle lezioni e devono terminare entro la fine del mese di giugno.

TIROCINI EXTRA CURRICOLARI (D.G.R. N. 1474/2017)

In base al suddetto decreto la scuola organizza, in collaborazione con enti formativi esterni, i tirocini dal 1 luglio al 30 agosto. Le domande dovranno pervenire almeno 15 gg prima dell'attivazione dello stesso. Sarà cura dell'Istituto predisporre un elenco di Enti formativi esterni accreditati.

Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2022

3.5 ACCOGLIENZA E QUALITÀ DELLA SCUOLA

(In collaborazione con le reti AU.MI e Innovative Design)

L'accoglienza dei nuovi alunni nella scuola è identificabile con il clima di qualità che l'istituzione scolastica, attraverso i suoi operatori, deve saper garantire a tutti per conseguire l'efficienza e l'efficacia dell'azione formativa. L'accoglienza non può limitarsi al solo primo impatto; ma occorre instaurare un ambiente sereno che Dirigente e docenti devono saper garantire **a tutti** in tutti i momenti della vita scolastica. Il clima di accoglienza va perseguito e differenziato secondo i bisogni e le esigenze di ogni allievo secondo un Piano Annuale di Inclusione. La scuola si qualifica come sistema educativo integrato nella misura in cui sa progettare e realizzare uno spirito di accoglienza permanente. L'istituto si propone come obiettivo primario la **qualità della vita scolastica** attraverso un progetto di accoglienza.

Attività e Mission:

ESTERNE di miglioramento, finalizzate a:

- Sviluppare attività tese a garantire l'informazione e la partecipazione delle famiglie
- Sviluppare e sostenere attività e progetti di implementazione Scuola-Territorio.

INTERNE di miglioramento, finalizzate a:

- Garantire la costante accoglienza di tutti gli allievi, in modo specifico di quelli con qualsiasi tipo di svantaggio
- Contribuire al miglioramento della comunicazione e della convivenza civile
- Promuovere l'inclusione scolastica
- Combattere la dispersione e l'insuccesso scolastico.

Dall'analisi dei risultati raggiunti dalle **classi prime** degli ultimi anni scolastici, emergono criticità:

- l'insuccesso scolastico
- la dispersione scolastica

La Commissione si attiverà attraverso un progetto annuale finalizzato ad interventi di miglioramento mirati e articolati in tre fasi:

- FASE dell'accoglienza di tutte le classi. Monitoraggio in ingresso degli apprendimenti e dei dati di carattere socio-orientativo delle classi prime (*Tempi: settembre-ottobre*);
- FASE dell'analisi e restituzione dei dati – individuazione delle criticità - messa in atto di azioni di miglioramento (*Tempi: novembre – febbraio*);
- FASE del monitoraggio in itinere ed eventuali aggiustamenti – restituzione dei dati (*Tempi: marzo-giugno*).

Strumenti

- Monitoraggio e analisi e restituzione dei dati sulla dispersione e azioni di miglioramento
- Attivazione di sportelli didattici (*da concludere entro la metà di marzo*) per gli alunni che non hanno colmato le insufficienze della sospensione dei debiti;
- Conversione di una quota dei corsi di recupero in sportelli didattici in orario antimeridiano e pomeridiano;
- Corsi di formazione per docenti: disagio giovanile e scolastico, gestione dei conflitti all'interno della classe, metodologie didattiche all'avanguardia;
- Proposta per figure di sostegno in campo psico-socio-pedagogico-linguistico anche in virtù delle opportunità offerte dall'organico funzionale.

Nei Consigli di classe di tutte le classi è necessario che il coordinatore almeno, abbia conoscenza della classe per evidenziare criticità e porre in essere piani di miglioramento repentini; pertanto si propongono le seguenti attività ai primi due consigli di classe:

- Consiglio di classe n. 1 per tutte le classi:

Su proposta del coordinatore e con gli strumenti forniti dalla Commissione Accoglienza e dalla Commissione formazione classi:

- Conoscenza fascicoli alunni, dove necessario;

- Compilazione scheda alunni BES (*H, DSA, Stranieri, Bes*);
 - Compilazione scheda informativa della classe;
 - Bozza progettazione n. 1 UDA (*se previsto*).
- **Consiglio di classe n. 2 per tutte le classi:**
Su proposta del coordinatore e con gli strumenti forniti dalla Commissione Accoglienza e dalla Commissione formazione classi:
- Scheda rischio dispersione da compilare da parte di ogni coordinatore;
 - Restituzione dei dati su test ingresso (*solo classi prime*);
 - Consegna progettazione n. 1 UDA;
 - Definizione Bozza PEI e PDP.

La consegna PEI e PDP su un nuovo modulo semplificato va consegnata entro il 30 NOVEMBRE.

Fase A - Accoglienza

- Accoglienza delle classi prime da parte del Dirigente scolastico dalle 8.00 alle 11.00 in palestra.
- I coordinatori accolgono e prelevano in palestra le rispettive classi prime e staranno l'intera mattinata con gli alunni. Una cartellina contenente le istruzioni e la documentazione del primo giorno sarà consegnata ai docenti.
- Conoscenza della scuola attraverso tour mirati effettuati con il coordinatore e il docente di accoglienza turistica secondo il proprio orario di cattedra (*entro le prime due settimane di scuola*). Per le classi del turistico sportivo il coordinatore o chi per lui. Consegna dei diari da parte del coordinatore.
- Questionario su dati socio-orientativi (*online*) e Test di ingresso su alcune competenze chiave: Italiano e matematica (*prove INVALSI scuola secondaria di primo grado*) – (*online*).
- (*Gli studenti si recheranno nel laboratorio di informatica accompagnati dai docenti delle ore coinvolte per elaborare sia il questionario che i test*).
- Tutte le classi saranno fornite di un badge di riconoscimento che verrà usato dal singolo alunno quando esce dall'aula per andare in bagno, per recarsi da solo in luoghi della scuola su autorizzazione del docente o altro. Il badge permetterà di regolamentare gli spostamenti dall'aula (*uno alla volta*), di identificare gli alunni e diminuire soprattutto le uscite non autorizzate dalle classi.

Fase B - Accoglienza

L'analisi e la restituzione dei dati; nonché l'individuazione delle criticità vanno espletate attraverso tre azioni principali:

1. PROMOZIONE DELLA DIDATTICA DELL'INCLUSIONE per competenze e del problem-solving (*Tempi: intero anno scolastico*)
 - a. La commissione accoglienza veicolerà l'analisi delle criticità e dei dati ai dipartimenti al fine di attivare azioni di miglioramento. Tempi: entro novembre 2017.
2. AIUTO ALLO STUDIO centrato sulla motivazione e sulle competenze trasversali di base (*sportello didattico disciplinare*) Tempi: novembre 2017 – febbraio 2018.
3. PERCORSI ALTERNATIVI PERSONALIZZATI rivolti ad alunni che hanno assolto l'obbligo scolastico e che si orientano verso il mondo del lavoro oppure alunni da riorientare verso altri percorsi scolastici. Tempi: intero anno scolastico.

Fase C - Accoglienza

- RESTITUZIONE DEI DATI al Collegio dei Docenti.
- PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO per l'anno scolastico successivo.

3.6 PROGETTO ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALL'ORA DI RELIGIONE CATTOLICA

In base alla normativa vigente (DPR 20 agosto 2012 n. 175), per coloro che non si avvalgono dell'insegnamento dell'IRC; nell'Istituto sono previste opzioni alternative (attività didattiche e formative, attività di studio con assistenza, studio individuale e uscita anticipata dalla scuola o entrata posticipata a scuola). In relazione alle prime tre opzioni l'Istituto organizzerà le singole attività sempre in presenza di un docente. Per quanto riguarda le "attività didattiche e formative" il Collegio dei Docenti ha deliberato un percorso di formazione denominato: "La settimana del Panzini" le cui attività riguarderanno argomenti relativi a cittadinanza e costituzione intercalati nella manifestazione inerente il progetto d'Istituto OPEN.

3.7 PROGETTI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Per favorire la crescita sociale e professionale degli alunni e quindi per contribuire alla realizzazione degli obiettivi che caratterizzano il Piano Triennale, si prevede ogni anno, oltre ai progetti d'istituto, la realizzazione di ulteriori proposte progettuali integrative da realizzarsi in ambito curricolare e/o extracurricolare. Sono progetti di arricchimento che assicurano un'ampia opportunità di partecipazione per gli allievi e prevedono comunque criteri di valutazione che consentano il controllo della qualità degli interventi. La scuola è orientata per l'a.s. 2019/2020 alla realizzazione dei seguenti progetti integrativi classificati per obiettivi d'intervento:

| Titolo del progetto | referente |
|---|-----------------------|
| PROGETTI INCLUSIVI E DI INTEGRAZIONE SCOLASTICA | |
| Green Thumb (l'orto per imparare) | prof.ssa Montesi S. |
| Prodotti con amore | === |
| Sport anch'io | === |
| Non fa un piega | === |
| La forza di un'immagine (educare alla cittadinanza) | prof. Alfonsi S. |
| PROGETTI STAR BENE A SCUOLA | |
| Volontaria...MENTE | prof.ssa Loffredo R. |
| Riqualifichiamo gli ambienti della scuola | prof. Possati P. |
| Prevenzione del disagio giovanile (La dipendenza dalle droghe) | prof. Santoro G. |
| Prevenzione del disagio giovanile (Il mondo de carcere) | === |
| Orientamento: faccio la scelta giusta dopo il diploma | === |
| Bullo da solo | prof. Freddo A. |
| A...mici E dintorni | prof.ss Verde M. |
| PROGETTI DI ATTIVITA' MOTORIA | |
| Pentaball (Il palio delle cinque palle) | Prof. Di Rosa L. |
| PROGETTI DI ARRICCHIMENTO DIDATTICO | |
| Serving tea | prof.ssa Marchetti L. |
| Erbe spontanee | prof Gasparini C. |
| Giornale d'istituto: La rotonda | prof. Crippa D. |
| La Costituzione dell'Europa: Storia – Valori - Opportunità | === |
| Il Rinascimento tavola | === |
| Il quotidiano in classe | prof. Giovanelli G. |



3.8 PROGETTI DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Per contribuire alla realizzazione degli obiettivi che caratterizzano il Piano Triennale si prevedono anche ulteriori proposte progettuali integrative da realizzarsi in ambito curricolare e/o extracurricolare. Sono progetti di arricchimento che di anno in anno possono intercalarsi nel Piano dell'offerta formativa. La scuola è orientata per l'a.s. 2019/2020 alla realizzazione dei seguenti progetti integrativi classificati per obiettivi d'intervento:

3.8.1 Progetti Europei ed Extraeuropei

| | |
|--|--|
| <p>PROGETTI PON A CARATTERE EUROPEO</p> | <p>CITTADINI EUROPEI AL PANZINI: nell'ambito di questo PON è stato realizzato un potenziamento linguistico-culturale sul tema "plastic free" per sensibilizzare gli studenti sul tema dell'inquinamento ambientale in particolare riferito all'uso/abuso delle plastiche in generale.</p> <p>POTENZIAMENTO DEI PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO: Asse 1 Fondo sociale europeo (obiettivo specifico 10.6) Destinatari: 15 alunni con competenze Lingua Inglese di livello B1 potranno effettuare un percorso professionalizzante della durata di 4 settimane, in Germania nella regione del Baden Württemberg, partner di progetto la Confartigianato di Friburgo.</p> |
| | <p>Progetto di gemellaggio "teachers on tour" nell'ambito della programmazione condivisa con le città gemellate di Loerrach, Sens e Chester si è proposto l'avvio del progetto medesimo con la finalità di far conoscere la realtà scolastica della nostra città alla rete delle Quattro città gemellate: al fine di scambiare buone prassi in ambito didattico e formativo e consolidare o straniere nuovi rapporti istituzionali e personali con insegnanti e dirigenti degli istituti scolastici delle città gemellate. Il progetto ha coinvolto il nostro Istituto il Comune di Senigallia e la Consulta dei gemellaggi.</p> |
| <p>PROGRAMMA ERASMUS PLUS</p> | <p>PROGRAMMA ERASMUS+ KA1 VET</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Progetto "Marche di Charme 2019" (Capofila I.I.S. Alfredo Panzini Senigallia AN) ➤ Progetto Welcome (Capofila I.I.S. Federico Enriques Castelfiorentino FI) <p>I suddetti progetti di durata annuale rientrano nell'AK1 VET e permetteranno a 46 alunni delle classi quarte e quinte, post-diploma di tutti i settori di studio; di realizzare esperienze di mobilità transnazionale in PCTO in Spagna, Francia, Germania, Portogallo, Regno Unito, Irlanda.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erasmus+ VET Staff Best@Alliance: European Alliance for WBL and Apprenticeship (Capofila I.I.S. Pertini Mondini Cuoco Campobasso); consente a quattro docenti di svolgere un'esperienza formativa all'estero orientata al miglioramento delle loro conoscenze e competenze. |
| | <p>PROGRAMMA ERASMUS+ Call 2019 - KA2</p> <p>Digital Europeans - (Digital) Learning for the Future Paesi partner: Germania, Belgio, Finlandia, Sud Tirolo, Italia Durata 2 anni Project meetings:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 27 - 31 gennaio 2020: Diest Belgio • 11 - 15 maggio 2020: Merano Sud Tirolo • Gennaio 2021 Oulu Finlandia |

| | |
|--|--|
| | <p>• <i>Aprile- maggio 2021 Düsseldorf Germania</i></p> <p>La sfida dell'istruzione professionale nei prossimi anni sarà la digitalizzazione e tutti i cambiamenti che l'accompagneranno. Per essere nella posizione di poter affrontare la competizione globale, i nostri studenti devono essere preparati a saper muoversi nel mondo del lavoro futuro. Questa preparazione può essere acquisita insegnando loro nuovi metodi "smart" e digitali. Tutti gli argomenti inerenti a questa idea saranno esplorati dettagliatamente nel progetto in questione.</p> <p>Il progetto " Digital Europeans" si prefigge lo scopo di facilitare il profilo digitale degli insegnanti e degli studenti.</p> |
| <p>PROGETTI EUROPEI ED EXTRAEUROPEI</p> | <p>Global College Network - Ambassador Conference</p> <p>Il GCN nasce come conseguenza della pluriennale attività che il nostro istituto, attraverso la promozione di gemellaggi internazionali, ha inteso realizzare per favorire nei giovani la formazione di una mentalità aperta all'internazionalizzazione e rispettosa delle altrui culture.</p> <p>Il progetto quindi offre agli studenti delle quarte e quinte classi, ai docenti ed al personale delle istituzioni educative, l' opportunità di cooperazione e collaborazione.</p> <p>Attraverso il GCN network, migliaia di studenti hanno avuto l'opportunità di studiare all'estero, con borse di studio o riduzioni di tasse scolastiche, avvalorando l'ipotesi che nella scuola centrata sugli "obiettivi di apprendimento", l'esperienza dei soggiorni all'estero possa rivelare tutta la sua efficacia anche in termini didattici, e favorire così anche una la piena valorizzazione degli aspetti socio-affettivi. L'obiettivo del Global College Network, come istituzione scolastica è quello di lavorare a livello globale e collaborativo per aiutare gli studenti ed il personale a maturare esperienze internazionali che li aiuteranno a raggiungere i loro obiettivi di vita futura.</p> <p>Le Istituzioni facenti parte della Rete si riuniscono annualmente per collaborare e condividere le migliori pratiche finalizzate al raggiungimento dei seguenti obiettivi; grazie a questa collaborazione di rete il nostro istituto organizza corsi di studio estivi presso il Sussex Down college di Eastbourne.</p> |
| | <p>Summer Camp</p> <p>Attività organizzata per due settimane nel mese di luglio ed è destinato ad alunni tra i 14 e I 17 anni. Recentemente è stato realizzato presso il Sussex Down College di Eastbourne (UK) che fa parte con la nostra scuola della Rete globale GCN (Global College Network)</p> <p>Gli studenti frequenteranno lezioni di inglese per un totale di 21 ore settimanali, prenderanno parte a visite guidate sul territorio inglese e alloggeranno in famiglia. Visiteranno anche Londra per una giornata.</p> |
| <p>PROGETTI DI SCAMBIO</p> | <p>Gemellaggio con il Catholic Regional Sydenham College di Melbourne (Australia)</p> <p>Gemellaggio con il Corpus Christi College di Pert (Australia)</p> <p>I nostri studenti frequentano le lezioni nei college, fanno escursioni sul territorio e sono ospitati in famiglia. Vivono il college come studenti e partecipano a tutte le attività che la scuola offre. Lezioni di inglese, attività di laboratorio (<i>cucina</i>), attività sportive, ecc. La stessa cosa avviene quando la nostra scuola ospita gli studenti australiani. Oltre alle escursioni locali il gruppo di nostri studenti visita la città di Sydney. Viene condiviso e preparato un itinerario turistico.</p> <p>Progetto Cile/Italia – Senigallia/Valparaiso</p> <p>I nostri studenti approfondiscono la lingua spagnolo/ inglese in un contesto reale, attraverso la frequenza delle lezioni nelle classi del partner cileno.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>La nostra scuola favorisce il contatto con i partners stranieri e le loro famiglie al di fuori dell'ambito scolastico.</p> <p>La prima finalità è quella di condividere e conoscere la cultura del Paese ospitante tramite le visite guidate organizzate dalla scuola gemellata in un'ottica di approfondimento della cultura italiana fra gli studenti cileni. Lo scambio fa sì che le medesime attività vengano svolte dagli studenti cileni quando vengono da noi.</p> |
| <p>PROGETTI DI APPROFONDIMENTO LINGUISTICO E DIDATTICO</p> | <p>Teatro in lingua</p> <p>Gli alunni di varie classi parteciperanno a delle rappresentazioni teatrali in lingua originale (<i>spagnolo, francese, inglese</i>) presentati da compagnie teatrali madrelingua esterne. Le attività partiranno da una preparazione linguistico-culturale a cui seguirà la partecipazione agli spettacoli rappresentati in teatri della zona.</p> |
| | <p>Progetti di soggiorno studio e scambio culturale</p> <p>L'attivazione di soggiorni studio e scambi culturali con partner europei ed extra-europei ha i seguenti obiettivi:</p> <p>Gli scambi si realizzano durante l'anno scolastico e sono così strutturati: gli studenti italiani vanno all'estero ove svolgono, a seconda dell'indirizzo di studio, attività didattico-culturali e professionali e successivamente accolgono i partner stranieri. Gli scambi culturali attualmente avviati oltre a quelli di seguito descritti, interessano il Lycée Paul Augier di Nizza (Francia), la Wolfert van Borselen International School di Rotterdam (Olanda)</p> |
| | <p>Progetto Arricchimento dell'apprendimento linguistico (Certificazioni linguistiche)</p> <p>La finalità didattica del progetto è quella di sviluppare e potenziare negli alunni la capacità comunicativa ed espressiva in varie lingue straniere e acquisire competenze pragmatiche-comunicative nel potenziamento delle lingue (inglese, spagnolo e francese)</p> <p>Lingua inglese: La scuola è sede del 'TEST PREPARATION CENTRE CAMBRIDGE' (titolo di prestigio che viene dato solo a scuole con un certo numero di candidati). I ragazzi possono fare un corso pomeridiano per raggiungere il livello B1 e da quest'anno anche un corso B2. In totale si attivano due o tre corsi ogni anno con la possibilità di sostenere l'esame di fine corso per ottenere la certificazione Cambridge PET, (B1) e Cambridge First Certificate, B2. Gli esami vengono organizzati direttamente a scuola nei laboratori linguistici.</p> <p>Nell'anno scolastico 2018-2019 nel nostro istituto ben 38 ragazzi hanno ottenuto certificazioni valide per concorsi pubblici e crediti universitari.</p> <p>Lingua spagnola: dall'anno scolastico 2018-2019 l'istituto promuove con successo la certificazione della lingua spagnola Diplomas de Espaniol come Lengua Estrangera (DELE) la quale risulta essere un titolo ufficiale che accredita il grado di competenza e il dominio dello spagnolo, conferito dal Ministero spagnolo dell'educazione, cultura e sport. La certificazione è valutata come credito formativo secondo la normativa vigente.</p> <p>Lingua francese: Diplôme français professionnel "Tourism hôtellerie et restauration" livelli A2 e B1. Tale certificazione è rilasciata dalla Camera di Commercio di Parigi. Il corso è tenuto da due docenti madrelingua francese della Victorya Company di Jesi (<i>centro accreditato</i>). Nell'anno scolastico precedente hanno conseguito la certificazione 15 allievi.</p> |
| | <p>Progetti di visite didattiche/turistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alla scoperta di una capitale europea: Londra - Alla scoperta di una capitale europea: Parigi - Percorso enogastronomico nella valle del Reno |

| | |
|--|---|
| | <p>Stage estivi e all'estero L'Istituto in collaborazione con il Sussex Down College UK West Sussex, organizza nel periodo estivo, stage formativi per il potenziamento della Lingua Inglese.</p> |
| | <p>Progetto "Panzini 4Europe" Il progetto consiste nel fornire agli studenti ed alle loro famiglie un'occasione informativa/formativa sulle opportunità di studio all'estero disponibili sul mercato offerte da Enti, Organizzazioni e Agenzie che garantiscono qualità, assistenza e sostegno nella progettazione e realizzazione di tali attività formative. Lo scopo è quello di far conoscere, sperimentare, apprendere e in una parola far crescere i giovani in realtà culturali, sociali, produttive e professionali diverse mirate a generare un valore aggiunto nello studio delle lingue straniere, apportando un miglioramento quantitativo e qualitativo nell'apprendimento delle lingue straniere. Inoltre offre ai giovani studenti opportunità diverse utili ad acquisire competenze aggiuntive tramite lo studio e la formazione all'estero, per migliorare le loro capacità e le prospettive di lavoro future, rispondendo alle richieste di molti studenti interessati ad acquisire e rafforzare le proprie competenze e a conoscere altre realtà per arricchire il proprio bagaglio di studi e di esperienze.</p> |

3.8.2 PROGETTI FINANZIATI CON FONDI STRUTTURALI EUROPEI P.O.N.

| | |
|----|--|
| 1. | " PANZINI COMPETENZE DI BASE " – codice 10.2.2A-FSEPON-MA-2017-79 proposto da questa Istituzione Scolastica e autorizzato dall'Autorità di Gestione con nota prot. AOODGEFID/201 del 10/01/2018 per un importo pari a Euro 41.292,00 |
| 2. | CITTADINI EUROPEI AL PANZINI " – codici 10.2.2A-FSEPON-MA-2018-15 - 10.2.3B-FSEPON-MA-2018-13 - 10.2.3C-FSEPON-MA-2018-9 proposto da questa Istituzione Scolastica e autorizzato dall'Autorità di Gestione con nota prot. AOODGEFID/23620 del 23/07/2018 per un importo pari a Euro 53.529,00 |
| 3. | " STUDIO, MI ORIENTO E LAVORO NELLE MARCHE " – codice 10.6.6A-FSEPON-MA-2017-14 e " STUDIO, MI ORIENTO E LAVORO IN EUROPA " 10.6.6B-FSEPON-MA-2017-19 proposto da questa Istituzione Scolastica e autorizzato dall'Autorità di Gestione con nota prot. AOODGEFID/184 del 10/01/2018 per un importo pari a Euro 73.517,00 |
| 4. | " IL PANZINI RISCOPRE LA FIERA DI SINIGAGLIA " – codice 10.2.5A-FSEPON-MA-2018-16 proposto da questa Istituzione Scolastica e autorizzato dall'Autorità di Gestione con nota prot. AOODGEFID/9287 del 10/04/2018 per un importo pari a Euro 27.307,50 |
| 5. | " PANZINI CITTADINO DIGITALE " – codice 10.2.2A-FdRPOC-MA-2018-11 proposto da questa Istituzione Scolastica e autorizzato dall'Autorità di Gestione con nota prot. AOODGEFID/28237 del 30/10/2018 per un importo pari a Euro 24.858,80 |

3.8.3 PROGETTI DI ARRICCHIMENTO DIDATTICO

| Titolo del progetto | referente |
|------------------------------|---------------------|
| Panzini in scena 2020 | prof. Alfonsi S. |
| Panzini in dance 2020 | prof.ssa Ferroni E. |

La scuola assicura la più ampia informazione agli allievi e alle famiglie e favorisce l'adesione libera degli studenti. Il Collegio richiede ai docenti che propongono progetti integrativi, la chiara indicazione, nella scheda tecnica, di obiettivi e risultati attesi; al fine di consentire una oggettiva valutazione delle attività tale da permettere anche l'individuazione e la diffusione di buone pratiche. L'attività progettuale nel presente anno scolastico è consultabile presso gli uffici di segreteria attraverso le singole schede di progetto e relative schede finanziarie.

3.8.4 RETI ED ASSOCIAZIONI

L'Istituto "Panzini" collabora con Associazioni di settore e aderisce a diverse Reti nazionali ed internazionali. Inoltre partecipa a progetti nazionali e internazionali finalizzati alla qualificazione professionale e a garantire all'Istituto ulteriori canali di autofinanziamento; nonché fornire, in Italia e all'estero, visibilità e conoscenza del nostro territorio e dei suoi prodotti.

| | | | | |
|-----------------------------|------------------------------------|--|---|-----------------|
| RETE RENAIA | RETE ALBERGHIERI MARCHE | RETE FORMAZIONE NUOVE TECNOLOGIE | RETE AMBITO 1 | RETE ITE |
| RETE AU.MI.RE | RETE CTP-REGIONE MARCHE | RETE REGIONALE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO | SCUOLA POLO FORMAZIONE DEL PERSONALE | |
| ASSOCIAZIONE A.E.H.T | FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI | ASS. DILETTANTISTICA SPORTIVA CIRCOLO.lo DEL CAMPUS | | |



4. FORMAZIONE DEL PERSONALE PER IL TRIENNIO 2019-2022

4.1 IL PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

La formazione costituisce uno strumento fondamentale per lo sviluppo professionale dei docenti e del personale non docente, per il necessario sostegno agli obiettivi di miglioramento e per un'efficace politica delle risorse umane.

Le proposte di formazione ed aggiornamento tengono conto:

- *degli obblighi di legge;*
- *di quanto emerso dal rapporto di autovalutazione (RAV) e previsto dal piano di miglioramento (PDM);*
- *dei bisogni formativi espressi dai docenti mediante indagini ad hoc;*
- *dei bisogni formativi degli alunni;*
- *delle risorse disponibili.*

Nel nostro Istituto la formazione verrà effettuata sia attraverso formatori esterni qualificati sia attraverso la valorizzazione delle risorse interne ed anche attraverso attività di autoformazione.

Finalità, norma e caratteristiche della formazione

La legge 107/2015 (comma 124, art.1) definisce la formazione degli insegnanti "obbligatoria, permanente e strutturale" e prevede che i piani di formazione delle scuole siano sviluppati in coerenza con il RAV (rapporto di Autovalutazione) e il PdM (Piano di Miglioramento) previsti dal DPR 80/2013 ma anche e soprattutto con il Piano Nazionale per la Formazione dei Docenti 2016/2019 presentato dal MIUR il 3 ottobre 2016. Nella Nota ministeriale n. 2915, successiva al comma 124 della Legge 107, l'obbligatorietà è "*intesa come impegno e responsabilità professionale di ogni docente*" e più avanti (...) "*non si traduce, quindi, automaticamente in un numero di ore da svolgere ogni anno, ma nel rispetto del contenuto del piano*". Inoltre la formazione continua è parte integrante della funzione docente (artt. 26 e 9 del CCNL 2006-2009 e L. 107/2015). Ai singoli insegnanti spetta, nel proprio codice di comportamento professionale, la cura della propria formazione come scelta personale prima che come obbligo derivante dallo status di dipendente pubblico.

Il Miur assume la regia nazionale della formazione: stabilisce le priorità, ripartisce le risorse, monitora i risultati delle attività, sviluppa accordi nazionali con partner della formazione.

Le scuole, sulla base delle esigenze formative espresse dai docenti, progettano e organizzano, anche in reti di scuole, la formazione del personale.

Secondo il recente Piano di Formazione del MIUR, ogni docente avrà un portfolio digitale sulla piattaforma S.O.F.I.A. che raccoglierà esperienze professionali, qualifiche, attività di ricerca e pubblicazioni, storia formativa. Il Portfolio personale del docente conterrà automaticamente il Curriculum Vitae di ogni docente (integrabile in ogni momento), le attività formative raccolte automaticamente dalla piattaforma per l'incontro tra domande e offerta di formazione e la carta elettronica del docente.

La scuola avrà anche il compito di riconoscere la partecipazione dei docenti alla ricerca e alla documentazione di buone pratiche, come criteri per valorizzare e incentivare la professionalità docente.

Le singole azioni del Piano di Formazione dell'IIS A Panzini seguiranno le linee del Piano Nazionale e saranno articolate in Unità Formative che tenderanno soprattutto alla qualità, quindi ad essere aderenti alle priorità della scuola per una crescita della comunità. Sarà valorizzato l'impegno del docente considerando non solo l'attività in presenza, ma tutti quei momenti che contribuiscono allo sviluppo delle competenze professionali, quali:

- *Formazione in presenza e a distanza;*

- *Sperimentazione didattica e ricerca/azione;*
- *Lavoro in rete;*
- *Approfondimento personale e collegiale ;*
- *Autoformazione, documentazione e forme di restituzione/rendicontazione, con ricaduta nella scuola;*
- *Progettazione.*

Le Unità Formative (UF) saranno promosse dalla scuola o da reti di scuole, ma possono anche essere associate alle scelte personali del docente, che potrà avvalersi della carta elettronica per la formazione messa a disposizione del MIUR (DPCM 23/09/2015), in attuazione della legge 107/2015. Le attività formative saranno documentate nel portfolio personale del docente.

Si fa dunque riferimento anche alla formazione che i docenti scelgono liberamente e coerentemente al Piano di formazione della scuola. Su questo punto il Piano Miur riferisce i seguenti elementi che, come scuola, inseriamo nel PTOF affinché i docenti possano fare riferimento a queste indicazioni:

- *tipologie di attività formative riconosciute: attività di studio o di ricerca, di sperimentazione didattica documentata, di progettazione o diffusione di buone pratiche, approfondimento personale e collegiale, documentazione e forme di restituzione/ rendicontazione, ecc.*
- *documentazione cartacea o digitale del percorso formativo*
- *innovazione didattica o metodologica*
- *eventuali prodotti digitali*
- *risultati raggiunti a livello personale e a livello di istituzione scolastica*

4.2 AZIONI COERENTI CON IL PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE

La legge 107 prevede che dal 2016 tutte le scuole inseriscano nei Piani Triennali dell'Offerta Formativa azioni coerenti con il Piano Nazionale Scuola Digitale, per perseguire obiettivi :

- *di sviluppo delle competenze digitali degli studenti,*
- *di potenziamento degli strumenti didattici laboratoriali necessari a migliorare la formazione e i processi di innovazione delle istituzioni scolastiche,*
- *di adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per favorire la governance, la trasparenza e la condivisione di dati,*
- *di formazione dei docenti per l'innovazione didattica e lo sviluppo della cultura digitale,*
- *di formazione del personale amministrativo e tecnico per l'innovazione digitale nella amministrazione,*
- *di potenziamento delle infrastrutture di rete,*
- *di valorizzazione delle migliori esperienze nazionali,*
- *di definizione dei criteri per l'adozione dei testi didattici in formato digitale e per la diffusione di materiali didattici anche prodotti autonomamente dalle scuole.*

Si tratta di un'opportunità di innovare la scuola, adeguando non solo le strutture e le dotazioni tecnologiche a disposizione degli insegnanti e dell'organizzazione, ma soprattutto le metodologie didattiche e le strategie usate con gli alunni in classe.

Il PNSD introduce anche il profilo dell'animatore digitale (cfr. azione #28 del PNSD) che, avvalendosi del contributo del team dell'innovazione, sviluppa la propria azione in relazione a:

formazione interna: stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l'organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi.

coinvolgimento della comunità scolastica: favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche

attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa.

creazione di soluzioni innovative: individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (*es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti*), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

AZIONI

Coerentemente con quanto previsto dal PNSD (azione #28), e con le priorità emerse dal RAV, di seguito sono elencate le azioni coerenti con Il Piano per il nostro Istituto

| Formazione interna | A.S. 2019 2020 | A.S. 2020 2021 | A.S. 2021 2022 |
|---|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. <i>Estendere la condivisione dei piani e delle azioni agli anni successivi e ad occasioni maggiormente strutturate: collegio docenti, PTOF, sito istituzionale, occasioni di informazione/formazione</i> | x | x | x |
| 2. <i>Azione di segnalazione di eventi / opportunità formative in ambito digitale. Inoltre alle mail istituzionali docenti.panzini@iispanzini.com personale.panzini@iispanzini.com la segnalazione di formazione che giungono direttamente alla scuola. Segnalazione di altri canali informativi:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Per tutto il personale:</i> http://www.marche.istruzione.it/news/2018/012018/news0118.shtml http://www.usrmarche.it/moodle/ (Portale per la formazione dell'USR) • <i>per i docenti a t.i. il portale S.O.F.I.A: http://www.istruzione.it/pdof/</i> | x | x | |
| 3. <i>Somministrazione di un questionario ai docenti di rilevazione delle esigenze di formazione su modulo google assieme ai referenti della formazione e Redazione Documentazione, Rilevazione e Analisi dei bisogni formativi (cfr. Nove Priorità indicate dal MIUR) e pnsd</i> | | x | x |
| 4. <i>Somministrazione di un questionario ai docenti e agli studenti sulle competenze digitali (modello europeo DigiComp) Sul modello DigiComp nell'a.s. 2016/2017 è stato elaborato il PON sulla Competenza di Cittadinanza Digitale (scad 19 maggio 2017). Il Pon è stato autorizzato ed è stata chiesta una proroga per attivarlo nell.as. 2019/2020. Il modulo potrebbe essere comunque "calato" (su specifiche classi, ad esempio sulle sperimentali se supportate da tecnologie o a sistema) per la valutazione delle competenze in attesa di indicazioni MIUR su certificazione specifica.</i> | | x | x |
| 5. <i>Formazione Biblioteca digitale innovativa Ottobre 2019, Incontro referenti https://it.wikipedia.org/wiki/Utente:Tommasopaiano/Sandbox/MarcheLovesWiki/Convenzione Formazione corso su MLOL e biblioteche digitali IIS Panzini - Ottobre 2019 https://it.wikipedia.org/wiki/Progetto:GLAM/Marche_Loves_Wiki/BibliotecheDigitali Programma del corso wiki per una classe del Panzini https://it.wikipedia.org/wiki/Utente:Tommasopaiano/Sandbox/MarcheLovesWiki/WikiSenigallia</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Piano formazione rete ambito 1</i> | x | x | x |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • possibilità di aderire anche in futuro al sistema bibliotecario http://www.regione.marche.it/Entra-in-Regione/Sistema-Bibliotecario-Marche/Per-aderire | | | |
| 6. Sportelli didattici digitali per l'uso degli strumenti tecnologici in dotazione alla scuola e di piattaforme adottate (Classe Viva - Curriculum Mapping – Scuola&Territorio - G-Suite - Lim/proiettori/Tablet/e-Reader - Classi 2.0 - Microsoft Office) - l'utilizzo di testi digitali - l'adozione di metodologie didattiche innovative - Strumenti e metodologie per l'inclusione degli studenti con bisogni speciali e di studenti di origine straniera | | x | x |

| Coinvolgimento della comunità scolastica | A.S. 2019 2020 | A.S. 2020 2021 | A.S. 2021 2022 |
|--|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Implementazione e utilizzo di spazi cloud d'Istituto per la condivisione di attività, per la documentazione e la diffusione delle buone pratiche (Classe Viva G-Suite - Scuola&Territorio). Architettura cartelle condivise sul Drive e sostegno all'utilizzo attraverso sportelli dedicati. | x | x | x |
| 2. Coordinamento con lo staff di direzione e con le figure di sistema e con gli assistenti tecnici (area informatici e audiovisivi) | x | x | x |
| 3. Collaborazione dell'Animatore digitale con le figure preposte per la partecipazione a bandi nazionali, europei ed internazionali inerenti il digitale. | x | x | x |
| 4. Ridefinizione del team dell'innovazione, | | x | x |
| 5. Coinvolgimento dei docenti all'utilizzo di testi digitali, ricerca di soluzioni sostenibili. | x | x | x |
| 6. Creazioni di spazi web sul sito istituzionale specifici di documentazione e diffusione delle azioni relative al PNSD. | x | x | x |
| 7. Cittadinanza digitale (docenti, studenti e famiglie) | | | x |
| 8. Monitoraggio attività e rilevazione del livello di competenze digitali acquisite per gli studenti. implementazione Modello DigiComp su specifiche classi o a sistema per valutazione competenze in attesa di indicazioni MIUR su certificazione specifica - realizzazione PON | | | x |
| 9. Utilizzo di strumenti per la condivisione con gli alunni (gruppi, community). | x | x | x |
| 10. Condivisione dei risultati e delle attività relative alle sperimentazioni di innovazione in atto | x | x | x |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11. Eventi aperti al territorio, con particolare riferimento ai genitori e agli alunni su uno o più temi del PNSD (cittadinanza digitale, sicurezza, privacy, uso dei social network, educazione ai media, cyberbullismo - e-security). | | | x |
| 12. condivisione della nuova guida del Garante per la protezione dei dati personali, per "insegnare la privacy e rispettarla a scuola" (http://www.garanteprivacy.it/scuola). Regolamento BYOD - Regolamento per l'utilizzo dei dispositivi digitali personali a scuola | x | x | x |
| 13. MLOL, media library online. https://www.medialibrary.it/home/cover.aspx Adesione al progetto con una rete di scuola https://it.wikipedia.org/wiki/Utente:Tommasopaiano/Sandbox/MarcheLovesWiki/Convenzione | x | | |
| 14. Creazione account studenti e docenti sulla google suite for education | x | x | x |

| Creazione di soluzioni innovative | A.S 2019 2020 | A.S 2020 2021 | A.S 2021 2022 |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| 1. Potenziamento dell'Utilizzo dei Tablet, proiettori, LIM e notebook in possesso della scuola da integrare nelle attività didattiche. | x | x | x |
| 2. Attività didattica e progettuale con sperimentazione in alcune classi di nuove metodologie | x | x | x |
| 3. Avvio sperimentale, per alcune classi dell'Istituto, dell'utilizzo di una piattaforma Wiki (progetto MarcheLovesWiki, all'interno del progetto poli biblioteche scolastiche di cui siamo scuola capofila) | x | x | x |
| 4. Sperimentazione di percorsi didattici basati sull'utilizzo di dispositivi individuali (BYOD) Dieci punti per l'uso dei dispositivi mobili a scuola (http://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Decalogo+device/da47f30b-aa66-4ab4-ab35-4e01a3fdceed?version=1.0). In attesa delle linee guida ministeriali. | | x | x |
| 5. Repository d'Istituto : Creazione di repository d'Istituto per discipline d'insegnamento e aree tematiche per la condivisione di materiali prodotti/usati | x | x | x |
| 6. Revisione, integrazione, ampliamento e utilizzo della rete wi-fi di Istituto attraverso l'azione #2 del PNSD. | x | x | x |
| 7. Implementazione progetto Biblioteca Scolastica innovativa | x | | |
| 8. Implementazione progetto Poli Biblioteche scolastiche - in qualità di Scuola Capofila - Adesione al progetto con una rete di scuola https://it.wikipedia.org/wiki/Utente:Tommasopaiano/Sandbox/MarcheLovesWiki/Convenzione Creazione account studenti e docenti | | x | x |

Essendo il presente documento parte di un Piano Triennale, ogni anno potrebbe subire variazioni o venire aggiornato

Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2022

4.3 PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

Lo sviluppo di un sistema di opportunità formative per i docenti e di tutti gli operatori scolastici è una responsabilità pubblica prioritaria ed in questa visione si inserisce l'incremento di fondi destinati alla formazione, sia in forma di carta elettronica per i singoli docenti (v. *DPCM 23 settembre 2015*), sia come risorse per l'organizzazione delle attività formative (*art. 1, comma 125 della legge 107 cit.*).

Il Piano Nazionale di Formazione (*comma 124 della legge 107 cit.*) è la sede formale degli impegni di sistema in materia di formazione in servizio, per il primo triennio scolastico 2016-2019. La sua elaborazione è in corso e sarà adottato con Decreto del Ministro.

Il MIUR, a partire dall'esercizio finanziario 2016, metterà annualmente a disposizione delle scuole, singole o associate in rete, risorse certe per accompagnare le politiche formative di istituto e di territorio. Sono in fase di predisposizione alcune linee di azione nazionali, mirate a coinvolgere un numero ampio di docenti e ATA nei seguenti temi strategici:

- *le competenze digitali e per l'innovazione didattica e metodologica;*
- *le competenze linguistiche;*
- *l'alternanza scuola-lavoro e l'imprenditorialità;*
- *l'inclusione, la disabilità, l'integrazione, le competenze di cittadinanza globale;*
- *il potenziamento delle competenze di base, con particolare riferimento alla lettura e comprensione, alle competenze logico-argomentative degli studenti e alle competenze matematiche;*
- *la valutazione;*

Le iniziative di formazione saranno sostenute da diverse fonti di finanziamento. Tra queste, le risorse a valere sulla legge 107, le risorse PON - FSE e altri finanziamenti MIUR, come quelli previsti dalla ex-legge 440. Sarà cura del MIUR fornire un quadro esaustivo e coordinato delle diverse filiere progettuali e finanziarie che potranno completare il quadro delle risorse a disposizione di ogni scuola, sia direttamente che indirettamente, tramite partecipazione a piani nazionali.

Le iniziative, ai diversi livelli, si riferiranno ai docenti, al personale tecnico-amministrativo e ausiliario, ai dirigenti scolastici. E' altresì auspicabile che in questo sistema in costruzione siano pienamente valorizzati il ruolo delle associazioni professionali e disciplinari dei docenti, la collaborazione con il sistema universitario, il contributo di enti locali, fondazioni, istituti di ricerca, l'apporto di soggetti qualificati e accreditati, pubblici e privati e delle relazioni sindacali sviluppate così come previsto dalla normativa vigente. Il piano della scuola offrirà una cornice istituzionale a queste iniziative, riconducendole ad una visione unitaria della progettualità della scuola, definendo anche le condizioni di accesso alla formazione mediante anche la scansione delle procedure previste da corrette relazioni sindacali.

Nello specifico per il personale ATA dell'Istituto nel triennio scolastico 2016-2019 oltre alle iniziative che dovranno essere sostenute dal MIUR si effettueranno iniziative di formazione.

5. LA DIDATTICA E LE DIDATTICHE SPECIALI

5.1 METODI DIDATTICI ED EDUCATIVI

I metodi didattici utilizzati dai nostri docenti hanno il compito specifico di creare le condizioni che consentano l'assimilazione dei contenuti dell'apprendimento negli studenti.

Il processo di insegnamento deve quindi:

- a) favorire l'acquisizione degli schemi concettuali e delle competenze disciplinari e trasversali, nel raccordo tra profilo formativo in ingresso e in uscita;
- b) facilitare il raggiungimento di quegli atteggiamenti e stili che più stabilmente incidono nella personalità dello studente.

Ci si sofferma quindi su tre aspetti:

- la determinazione del profilo d'ingresso degli allievi (*test d'ingresso, questionari socio-culturali*);
- la definizione del profilo formativo in uscita - PECUP, (*fixando gli obiettivi nelle soglie di competenze attese, conclusive o in itinere*);
- la selezione dei saperi disciplinari (*programmazioni Assi/Aree Disciplinari*).

Si parte quindi dallo studio iniziale della struttura conoscitiva dell'allievo (*stili di apprendimento, le caratteristiche personali, cognitive, emotive, relazionali, che contraddistinguono il mondo adolescenziale, e le individuali potenzialità di apprendimento degli allievi*) sia di quella propria del contenuto da apprendere (*struttura epistemologica della disciplina*), allo scopo di perseguire questi obiettivi:

- **La motivazione:** l'intervento per esser efficace deve promuovere tutti quei fattori che possono determinare e stimolare l'attività del soggetto. La spinta all'apprendimento è risultante da fattori di personalità, di contesto e di relazione;
- **La direzione:** l'itinerario indicato dagli insegnanti serve per orientare l'apprendimento verso gli obiettivi prefissati. L'insegnamento è efficace se l'itinerario è costruito insieme, con lo studente, se è personalizzato, o almeno negoziato;
- **La continuità:** il curriculum vissuto dallo studente deve lasciar trasparire l'unitarietà nelle progressioni diacroniche (*tra segmenti formativi in successione*) e sincroniche (*trasversali alle diverse discipline, e connessi con offerte formative diverse*);
- **La ricorsività:** l'apprendimento si ottiene ritornando più volte sull'oggetto di studio (*es. pausa didattica*); la ricorsività dell'insegnamento serve a facilitare apprendimenti estensivi (*con connessioni orizzontali, per ampliare il campo di analisi e le possibilità d'uso*) e intensivi (*con connessioni verticali, per andare in profondità in un argomento*);
- **L'integrazione:** l'azione didattica deve favorire il processo formativo mediante l'integrazione interna, tra le discipline, superando l'eccessiva segmentazione (*pluridisciplinarietà ed interdisciplinarietà*), e l'integrazione esterna, nel coordinamento delle diverse proposte formative, anche provenienti dal territorio, funzionali al successo formativo; l'allievo vive molteplici realtà formative, spesso sono talmente isolate da non percepirne le connessioni;
- **La stabilizzazione:** l'azione dell'insegnante, se per un verso punta allo sviluppo di apprendimenti autonomi e originali, dall'altra deve assicurare regole e procedure costanti e stabili.
- **Il consolidamento:** conseguente alla stabilizzazione, il principio metodologico del consolidamento punta a valorizzare e a sostenere ciò che l'allievo va apprendendo, ampliando le situazioni, incrementando i contesti d'uso, riorganizzando gli ambienti formativi; l'enorme quantità informativa, interna ed esterna alla scuola, richiede filtri epistemologici nella selezione dei saperi e contestualizzazioni di senso per lo studente
- **La trasferibilità:** la proposta didattica deve sollecitare il transfer delle conoscenze e delle competenze, con la loro traslazione da un sistema a un altro (*da un argomento ad un altro, da una disciplina ad un'altra, dal sistema scolastico alla vita reale, da un sistema di codici ad un altro*).

5.2 USO DELLE TECNOLOGIE NELLA DIDATTICA

Accanto a quelli più tradizionali, il metodo didattico che viene promosso, sempre più ad ampio raggio, nella nostra scuola è quello dell'uso delle nuove tecnologie informatiche. La nostra scuola dal 2013 è stata completamente cablata e come da normativa ha adottato l'uso del registro on-line fornendo a tutti i docenti un tablet in comodato d'uso e una piattaforma digitale polifunzionale collegata al sito ufficiale dell'Istituto. Le tecnologie digitali ci offrono la possibilità di costruire degli ambienti di apprendimento multimediali e multisensoriali, integrati ad ambienti più tradizionali, ci permettono di comunicare con l'utenza e interagire con essa. Favoriscono delle strategie d'insegnamento basate molto più sull'approccio costruttivistico; in cui il ruolo dell'insegnante non è più quello della fonte principale delle informazioni, ma diventa sempre di più un "facilitatore", un consigliere, un organizzatore del lavoro altrui.

Progettazione di nuove forme organizzative nella didattica

Nel nostro Istituto si favoriscono corsi di formazione rivolti alla metodologia e agli strumenti innovativi e vengono incrementate nuove forme di organizzazione dei percorsi didattici, in un'ottica rivolta alla ricerca-azione dei docenti:

- *Attività laboratoriali:*
- *Definizione di forme e linguaggi didattici specifici per gli alunni H/DSA/BES:*
- *Didattica multimediale: alcune classi proseguono l'esperienza del progetto "Classe 2.0"*

Programmazione didattica per competenze

Il Collegio dei Docenti, di norma, si esprime in ambito di problematiche legate all'attuazione della didattica, ma in realtà sono i Dipartimenti ad individuare gli obiettivi delle singole discipline e a tracciare le linee guida per le programmazioni individuali; in particolare quelle delle classi iniziali, terranno conto dei livelli di partenza sulla base dei test d'ingresso. Al fine di ottimizzare l'organizzazione delle Unità di Apprendimento (UdA), che costituiscono parte integrante del piano di lavoro annuale di ogni docente.

A conclusione del primo biennio, finalizzato anche all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, viene rilasciato allo studente il "Certificato delle competenze di base", nel quale vengono individuate le competenze di base relative a 4 assi culturali: Asse dei linguaggi - Asse matematico - Asse scientifico-tecnologico - Asse storico-sociale, oltre che i relativi livelli raggiunti (livello base, livello intermedio e avanzato). I percorsi prevedono, inoltre, il conseguimento dei risultati di apprendimento definiti dal PECUP a conclusione del quinto anno.

Competenze trasversali in uscita

Premettendo che si definisce "competenza" l'insieme di conoscenze e abilità che sviluppano una capacità e che, nella scuola, la finalità ultima dell'acquisizione di competenze è "imparare ad imparare", le competenze trasversali, comuni a tutti i percorsi, sono state individuate come di seguito indicato:

AUTONOMIA DI STUDIO E DI RICERCA, raggiunta se l'alunno possiede tali:

| CONOSCENZE | ABILITÀ |
|---|---|
| L'alunno: <ul style="list-style-type: none"> • Conosce le diverse tipologie testuali • Conosce le regole della produzione testuale scritta e orale ▪ • Conosce le parole chiave di ciascuna disciplina | L'alunno: <ul style="list-style-type: none"> • <i>sa leggere con attenzione i libri di testo</i> • <i>sa ascoltare con attenzione l'insegnante</i> • <i>sa raccogliere, vagliare e sistemare in modo organico i dati</i> • <i>sa utilizzare in modo autonomo i libri di testo</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>sa intervenire in modo pertinente sia per chiedere spiegazioni che per comunicare le proprie idee</i> |

Tale competenza consolida la CAPACITÀ DI ORGANIZZARE LE CONOSCENZE PER ORIENTARSI, PREVEDERE, IDEARE, PROBLEMATIZZARE

COMPETENZA LINGUISTICA, raggiunta se l'alunno possiede tali:

| CONOSCENZE | ABILITÀ |
|---|--|
| L'alunno: <ul style="list-style-type: none"> • Conosce i codici propri delle discipline • Conosce i nuclei concettuali delle discipline | L'alunno: <ul style="list-style-type: none"> • <i>sa comprendere i diversi codici</i> • <i>sa produrre testi scritti ed orali servendosi di detti codici</i> • <i>sa compiere operazioni di transcodificazione</i> • <i>sa selezionare, ordinare e valutare i concetti</i> |

COMPETENZA AFFETTIVO-RELAZIONALE, raggiunta se l'alunno possiede tali:

| CONOSCENZE | ABILITÀ |
|---|--|
| L'alunno: <ul style="list-style-type: none"> • Conosce gli strumenti di supporto allo studio (Indici, Dizionari, Enciclopedie cartacee e multimediali) • Conosce le diverse modalità di inferenza (deduzione, induzione, abduzione) | L'alunno: <ul style="list-style-type: none"> • <i>sa consultare dizionari, enciclopedie, indici</i> • <i>sa adoperare il libro di testo anche come strumento di consultazione</i> • <i>sa stabilire rapporti di causa-effetto fra fenomeni</i> • <i>sa organizzare i contenuti in schemi, diagrammi, mappe</i> • <i>sa operare generalizzazioni</i> • <i>sa formulare ipotesi interpretative</i> • <i>sa verificare le ipotesi</i> • <i>sa valutare i risultati del proprio lavoro</i> |

Le UdA (*Unità di Apprendimento*) si configurano come progettazione a maglie larghe. Le specificazioni nascono in itinere dall'interazione fra docente e studente, soprattutto centrate sulle strategie che favoriscono l'apprendere. Non definiscono una precisa metodologia per la progettazione ma stimolano l'utilizzo di diverse modalità progettuali (*programmazione per concetti, per progetti, per obiettivi*) a seconda dello scopo. Sono occasioni di apprendimento in quanto permettono forti percorsi di personalizzazione. L'esperienza è il mediatore iniziale. Richiama contesti di realtà, diretti o simulati. Supera il sapere inerte. Richiede il pensiero critico, la ricerca di soluzioni diverse, la rielaborazione di contenuti e procedure, l'integrazione degli apprendimenti. Richiede il superamento delle singole discipline e mira allo sviluppo delle competenze. Permette diversi percorsi risolutivi. Si presenta dunque come struttura flessibile e articolabile centrata sulla classe, sullo studente, sul problema; questa, portata a reale compimento, permette di costituire una unitarietà fra momento progettuale, documentazione e valutazione.

Una U.d.A è completa quando:

- *è stata realizzata ed è documentazione visibile, aperta alla scuola, che permette un confronto fra colleghi e costituisce il know-how della scuola;*
- *si connota di parole chiave come: competenza, personalizzazione, interdisciplinarietà, meta-cognizione, progetto.*

5.3 INCLUSIONE - INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Il nostro Istituto si propone di potenziare la cultura dell'inclusione scolastica per rispondere in modo efficace alle necessità di ogni singolo alunno che, con continuità o per determinati periodi, manifesti Bisogni Educativi Speciali.

Una scuola che "include" è una scuola che "pensa" e che "progetta" tenendo a mente proprio tutti. Una scuola inclusiva è una scuola che si deve muovere sul binario del miglioramento organizzativo perché nessun alunno sia sentito come non appartenente, non pensato e quindi non ascoltato.

A tal fine si perseguono i seguenti obiettivi generali:

- *verifica delle competenze e delle capacità individuali;*
- *mantenimento e rinforzo delle abilità acquisite;*
- *sviluppo delle potenzialità dei singoli alunni e della loro autonomia*

- *integrazione sociale;*
- *definizione di percorsi individuali per l'integrazione nel mondo del lavoro, anche attraverso uno specifico programma di alternanza tra scuola e lavoro.*

INCLUSIONE E ACCOGLIENZA ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Obiettivo principale per l'inclusione è la riduzione delle barriere che limitano l'apprendimento e la partecipazione sociale attraverso l'utilizzo di facilitatori e l'analisi dei fattori contestuali, sia ambientali che personali. E' necessario che la scuola individui le reali capacità cognitive del singolo alunno, i suoi punti di forza, le sue potenzialità e su essi progetti cammini di lavoro: il Piano Educativo Individualizzato (PEI), per gli alunni con disabilità e il Piano Didattico Personalizzato (PDP) per gli alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA).

Con questo obiettivo, l'Istituto intende: creare un ambiente accogliente e sostenere l'apprendimento attraverso una revisione del curriculum, sviluppando attenzione educativa in tutta la scuola; promuovere l'attiva partecipazione di tutti gli studenti al processo di apprendimento; centrare l'intervento sulla classe in funzione dell'alunno; favorire l'acquisizione di competenze collaborative; promuovere pratiche inclusive attraverso una più stretta collaborazione fra tutte le componenti della comunità educante.

INCLUSIONE E ACCOGLIENZA ALUNNI CON DISTURBI EVOLUTIVI SPECIFICI

Il Consiglio di classe prende in esame la documentazione clinica e/o la certificazione presentata dalla famiglia oppure, qualora ravvisi difficoltà nel percorso scolastico dell'alunno che possono essere riconducibili a disturbi evolutivi specifici, informa la famiglia. Redige un Piano Didattico Personalizzato, P.D.P obbligatorio nei casi degli alunni con disturbi specifici di apprendimento e facoltativo negli altri.

Il P.D.P. permette la messa in campo sinergica di forze e azioni per garantire, allo studente con BES (Bisogni educativi Specifici) di imparare nel rispetto delle proprie caratteristiche.

INCLUSIONE E ACCOGLIENZA ALUNNI CON SVANTAGGIO SOCIO-ECONOMICO

Tali tipologie di BES saranno individuati sulla base di elementi oggettivi come, ad esempio, la segnalazione degli operatori dei servizi sociali oppure di ben fondate considerazioni psicopedagogiche e didattiche. Gli interventi predisposti potranno essere di carattere transitorio. Il P.D.P è a discrezione del Consiglio di classe.

Inclusione e accoglienza degli alunni con svantaggio linguistico culturale: per quanto riguarda questa tipologia di alunni si fa riferimento alle linee guida per l'accoglienza e l'inclusione degli studenti stranieri. Il P.D.P è a discrezione del Consiglio di classe.

INCLUSIONE E ACCOGLIENZA ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI (ex legge 104/92)

Inizia non appena il nostro Istituto riceve la richiesta di pre-iscrizione. Gli operatori prendono immediato contatto con la scuola media di provenienza, in particolare con gli insegnanti di sostegno e con i referenti socio sanitari delle aree vaste di competenza per valutare le modalità di inserimento scolastico più adeguate al singolo caso.

Di regola si effettua un progetto ponte verso i mesi di Aprile/ Maggio per conoscere l'alunno personalmente e fargli conoscere la scuola al fine di mettere in pratica un passaggio graduale dalla scuola media inferiore alla superiore. La richiesta va inoltrata al Dirigente scolastico da parte della scuola di provenienza dell'alunno diversamente abile. Nel periodo da settembre a novembre i nuovi studenti vengono accolti e sistematicamente osservati e seguiti dai docenti di sostegno e curricolari, sia sul piano didattico che relazionale, per definire insieme al consiglio di classe, ai genitori, eventuali educatori domiciliari e al personale socio sanitario delle aree vaste il Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.) in base alle potenzialità individuate anche attraverso i colloqui con gli insegnanti delle scuole medie di provenienza. Dopo un periodo di sistematica osservazione dell'alunno e del lavoro svolto in classe, si procede ad una eventuale modifica della programmazione, per meglio adattarla al singolo studente. Il progetto educativo individualizzato degli Istituti di Istruzione Superiore può seguire due percorsi specifici (*la documentazione dei percorsi è disponibile presso la segreteria della scuola*).

INSERIMENTO DEGLI ALUNNI STRANIERI

La scuola si è dotata di un Protocollo d'Accoglienza degli alunni stranieri; questo è un documento deliberato dal Collegio Docenti ed è a disposizione dell'utenza presso la segreteria didattica della scuola. Esso contiene le indicazioni riguardanti l'iscrizione e l'inserimento degli alunni stranieri; definisce i ruoli e i compiti del personale della scuola e di tutti i soggetti coinvolti nell'accoglienza. È uno strumento di lavoro che viene periodicamente integrato e riveduto sulla base delle esperienze realizzate e al quale faranno riferimento i docenti dell'istituto e gli altri operatori scolastici. Un quadro sintetico del protocollo di accoglienza verrà fornito alle famiglie degli studenti stranieri, tradotto nella loro lingua, all'atto della iscrizione. Si riporta di seguito una breve sintesi dei passaggi fondamentali del protocollo:

- 1. Iscrizione**
- 2. Colloquio con i genitori e prima conoscenza**
- 3. Determinazione della classe di inserimento**
- 4. Accoglienza e inserimento in classe**
- 5. Interventi di supporto all'apprendimento dell'italiano L2: Laboratori linguistici**
- 6. Valutazione**
- 7. Commissione Intercultura**
- 8. Allegati – Silabo Italiano A1, Silabo Italiano A2**

Va ricordato che l'inserimento scolastico dei ragazzi stranieri avviene sulla base della LEGGE N. 40 del 1998 sull'immigrazione straniera in Italia e sul D.P.R. 394 novembre 1999.

In seguito, nel marzo del 2006, con circolare ministeriale n. 24, il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ha emanato le *Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri* con l'obiettivo di presentare un insieme di orientamenti condivisi sul piano culturale ed educativo e di dare suggerimenti di carattere organizzativo e didattico al fine di favorire l'integrazione e la riuscita scolastica e formativa degli alunni stranieri.

5.4 INTERVENTI COMPENSATIVI E DI RECUPERO - VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

L'attività di recupero è un aspetto fondamentale nella prassi scolastica, integrata nella normale attività didattica per garantire il massimo successo scolastico degli studenti.

Nel corso dell'anno si realizzeranno:

- *Interventi di recupero nel primo periodo dell'anno scolastico, in orario curriculare e in orario aggiuntivo pomeridiano (sportelli didattici laddove autorizzati)*
- *Interventi di recupero nel corso dell'anno scolastico, in orario aggiuntivo pomeridiano (sportelli didattici laddove autorizzati).*

Le attività didattiche educative integrative e di approfondimento sono fondamentali da un lato per la prevenzione degli insuccessi scolastici e dall'altro per la valorizzazione delle eccellenze.

Sulla base, dunque, di quanto definito dagli assi disciplinari:

- *il Consiglio di Classe individua i bisogni formativi degli alunni e richiede la partecipazione dei medesimi alle opportune attività di recupero.*
- *l'Istituto eroga su principi di economicità, razionalizzazione e ottimizzazione delle risorse le attività integrative di recupero/sostegno e/o potenziamento (sportelli didattici), cercando di coprire al massimo le aree più professionalizzanti e di far accedere il maggior numero di studenti a tali iniziative.*
- *gli interventi potranno essere erogati in modalità sportello didattico, oppure potranno essere progettati direttamente dai C.d.C. in base al numero di alunni all'interno della classe.*

| STRUMENTI COMPENSATIVI E DI RECUPERO | |
|--|--|
| PAUSA DIDATTICA | Periodi: I° intervento - <i>nella prima settimana dopo la chiusura degli scrutini in cui si interrompono le normali attività scolastiche finalizzandole al recupero</i> II° intervento - <i>nella settimana di OPEN in cui si interrompono le attività scolastiche per le manifestazioni inerenti il progetto OPEN</i> |
| <i>Tipologia di verifiche al termine dell'intervento: test a risposta multipla, prove di laboratorio, esercizi</i> | |
| SPORTELLO DIDATTICO | Periodi: marzo/aprile - <i>per supportare gli allievi che nella prima pausa didattica non sono riusciti a compensare il debito</i> |
| <i>Tipologia di verifiche al termine dell'intervento: test a risposta multipla, prove di laboratorio, esercizi</i> | |
| CORSI DI RECUPERO ANTIMERIDIANI O POMERIDIANI | Periodo: fine anno scolastico - <i>per sostenere gli esami di riparazione di luglio</i> |
| <i>Tipologia di verifiche al termine dell'intervento: verifiche scritte (prove strutturate, esercizi)</i> | |

| VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE | |
|---|--|
| ATTIVITA' DI OPEN PARTECIPAZIONE A CONCORSI OLIMPIADI | Le classi saranno preparate per partecipare ad eventuali concorsi inerenti i programmi didattici. |
| PROGETTI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO NAZIONALI ED ESTERI | Gli alunni con le valutazioni più alte, nelle discipline di volta in volta coinvolte nel progetto, saranno inseriti in percorsi di alternanza scuola-lavoro e parteciperanno a stage. |
| STAGE LINGUISTICI ALL'ESTERO | Gli alunni con le valutazioni più alte in lingua straniera, saranno inseriti in percorsi di apprendimento della lingua straniera da svolgersi all'estero, con certificazione linguistica finale. |

Le attività di recupero e di sostegno sono una finalità primaria della scuola, che ha il dovere di valorizzare e sviluppare le potenzialità di ciascuno, attraverso percorsi didattici individualizzati. Gli interventi, decisi dal Consiglio di classe, avranno l'obiettivo di recuperare le specifiche conoscenze e competenze disciplinari e, trasversalmente, di rafforzare le basi logico-linguistiche necessarie all'acquisizione di un valido metodo di studio; nonché potenziare i casi di eccellenza con approfondimenti mirati. Ogni docente adotterà le strategie didattiche ed educative che riterrà più opportune a tal fine.



6. ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

6.1 DIRIGENTE SCOLASTICO

Il Dirigente Scolastico, il prof. **Alessandro Impoco**, assicura la gestione unitaria dell'istituzione scolastica e la finalizza all'obiettivo della qualità dei processi formativi.

- *gestisce le risorse umane, finanziarie e strumentali*
- *designa le figure di sistema*
- *predispone il piano delle attività in coerenza con il piano dell'offerta formativa;*
- *coordina l'attività di tutti gli organi;*
- *controlla i processi avviati;*
- *risponde dei risultati del processo formativo.*

6.2 STAFF DELLA DIRIGENZA

Coadiutori del Dirigente

Tra i docenti dell'Istituto, il Dirigente scolastico, sulla base della normativa vigente, nomina un Collaboratore e altre figure di sistema che provvederanno alle sostituzioni dei docenti assenti per brevi periodi, alla cura della vigilanza degli alunni, ai rapporti con le famiglie ed affronteranno le problematiche legate alla gestione dei laboratori e degli spazi in genere. Nell'Istituto "Panzini" per l'anno scolastico in corso i coadiutori del Dirigente sono gli insegnanti: **Paolini Lucia, Piombetti Sabina, Todesco Rosalba, Salucci Manuela, Possati Paolo**.

Il collaboratore vicario è il prof. **Goffredo Giovanelli**, il quale svolge le seguenti mansioni:

- *ha compiti di consulenza e di coordinamento didattico-organizzativo;*
- *sostituisce i docenti assenti per brevi periodi;*
- *cura i rapporti con le famiglie;*
- *controlla le assenze e i ritardi degli studenti;*
- *affronta le problematiche legate alla gestione dei laboratori e degli spazi interni in genere;*
- *collabora con il Dirigente nell'esecuzione delle delibere degli organi collegiali.*

Componenti Rappresentanze Sindacali Unitarie e RLS

Incarico affidato per l'anno scolastico 2018/2019 a: **Mandolini G., Montesi S., Memè M. Piaggese A. Errede J., Fiorentini L., Fontana E.**

Funzioni Strumentali all'attuazione del P.T.O.F.

Sono individuate annualmente, sulla base delle aree scelte dal Collegio dei docenti e in base alle disposizioni previste a livello contrattuale, delle Funzioni Strumentali ad incarico. I docenti interessati a ricoprire tali incarichi devono presentare una domanda scritta ed un progetto di attività da svolgere compatibilmente con le aree individuate. Per questo anno scolastico sono stati assegnati i seguenti incarichi di Funzioni Strumentali:

1. Gestione e monitoraggio del Piano Triennale dell'offerta Formativa - PTOF: prof. **Simone Alfonsi**
2. Sostegno al lavoro dei Docenti, con particolare riferimento al registro elettronico e al "bilancio sociale": prof.ssa **Piombetti Sabina**
3. Interventi e servizi per studenti: coordinamento delle attività extracurricolari: prof.ssa **Melissa Renzi e Sara Calcatelli**
4. Coordinamento attività di orientamento: prof.sse **Paola Malandra e Vani Mara**
5. Realizzazione di progetti formativi d'intesa con enti ed istituzioni esterne alle scuole; coordinamento dei rapporti con enti pubblici o aziende per la realizzazione di progetti/attività e alternanza scuola-lavoro/stage: proff.ri **Luca Facchini e Patrizia Cirilli**
6. Coordinamento inclusione alunni BES: proff.ri **Mandolini L. e Fratoni N.**
7. Centro "H": coordinamento interno ed esterno: prof.sse **Sonia Montesi e Bartuccio Donatella**
8. Scambi con l'estero e progetti europei: prof.ssa **Rita Dubbini**

6.3 COORDINATORI DI CLASSE

| SETTORE ENOGASTRONOMICO | | | |
|-------------------------|----------------------|--------|--------------------------|
| 1A ENOG | LUCCHETTI SILVIA | 4A ACC | TALOTTA VALTER |
| 1B ENOG | CATAFFO GIANNA MARIA | 4A DOL | PASQUALINI MICHELA |
| 1C ENOG | SANGIORGI ALESSIA | 4A CUC | BELENCHIA CARLA |
| 1D ENOG | BOZZI MATTIA | 4B CUC | GRAVINA ORAZIO |
| 1E ENOG | TAVIANINI TAMARA | 4C CUC | CIUFFOLINI ANNA |
| 1F ENOG | MAZZANTI GIAMPIERO | 4D CUC | MANTONI ROBERTO |
| 1G ENOG | TANTUCCI DANIELE | 4A SAL | FERRAZZUTO ARIANNA |
| 1I ENOG | CRIPPA DARIO | 4B SAL | MATTEUCCI LUCIANO |
| | | 4C SAL | MEARELLI GIANLUCA |
| 2A ENOG | MANTI ANITA | | |
| 2B ENOG | BALDUCCI MANUELA | 5A ACC | MALANDRA PAOLA |
| 2C ENOG | BALDUCCI ISABELLA | 5B ACC | BARTOCCI ELISA |
| 2D ENOG | SANTINI CATIA | 5A CUC | PERUCCI LORENA |
| 2E ENOG | BIGELLI PAOLA | 5B CUC | COSTARELLI CARLA |
| 2F ENOG | ORTOLANI ALESSANDRA | 5C CUC | SANTINI LUCA |
| 2G ENOG | SPALLACCI GIUSEPPINA | 5D CUC | ORTOLANI ALESSANDRA |
| 2i ENOG | DEL MORO MASSIMO | 5E CUC | LOWENTAL MARCO |
| 2L ENOG | CASTIGNANI MASSIMO | 5A DOL | DUBBINI RITA |
| | | 5B DOL | COSTARELLI CARLA |
| | | 5A SAL | MINNONI MICHELA |
| 3 A ACC | OCCHINO ELISABETTA | 5B SAL | PIOMBETTI SABINA |
| 3B ACC | EVANGELISTI LUCIA | 5C SAL | CISBANI ENRICA |
| 3A CUC | ROSSI GIANCARLO | | |
| 3B CUC | GASPARINI CLAUDIO | | |
| 3C CUC | BOMPREZZI MASSIMO | | |
| 3A DOL | MENCARELLI ENNIO | | SETTORE TURISTICO |
| 3A SAL | BRUNI LUIGINO | 1A TUR | LASSANDARI CRISTIANO |
| 3B SAL | SCARPONI IURI | 1B TUS | VANI MARA |
| 3C SAL | CARBONI GERMANO | 1D TUS | CALCATELLI SARA |
| | | 2A TUR | PAOLINI LUCIA |
| | | 2B TUS | ERREDE JESSICA |
| | | 2D TUS | PALOMBA FILOMENA |
| I livello 2° | TODESCO ROSALBA | 3A TUR | ZUCCATOSTA BEATRICE |
| II livello 3° | TODESCO ROSALBA | 3B TUS | ALFONSI SIMONE |
| II livello 4° | CALLARI SUSANNA | 3D TUS | ANGELETTI SUSANNA |
| III livello 5° | CECCHETTI ELISABETTA | 4A TUR | BARBONI SILVANA |
| | | 4B TUS | ALFONSI SIMONE |
| | | 5A TUR | GUIDARELLI CINZIA |
| | | 5B TUS | CIRILLI PATRIZIA |

6.4 COORDINAMENTI DI SISTEMA

Sono figure che si occupano di uno specifico ambito di attività (*progetti previsti nel P.T.O.F., laboratori, ed altro*); ne curano la progettazione, il coordinamento e la realizzazione.

Per l'anno scolastico in corso i Responsabili di settore e Referenti sono i seguenti:

| | |
|---------------------------------------|--|
| prof. Michela Minnoni | <i>Responsabile profilo Facebook e addetto stampa</i> |
| prof. Valerio Paolino | <i>Responsabile sito web</i> |
| prof. Paolo Carrara Pedrinelli | <i>Responsabile Operatore Settore Alimentare (OSA)</i> |

Dipartimenti d'Area e Gruppi Disciplinari

Il Collegio dei Docenti si articola nei **Dipartimenti d'Area** e nei **Gruppi Disciplinari** all'interno di ognuno dei quattro Dipartimenti d'Area (riferiti agli Assi Culturali) viene individuato un Referente d'Area; mentre all'interno di ogni Gruppo disciplinare si individua un Coordinatore disciplinare.

| Dipartimento n. 1 Area Asse dei linguaggi | Dipartimento n. 2 Area Asse matematico | Dipartimento n. 3 Area Asse scientifico tecnologico | Dipartimento n. 4 Area Asse storico-sociale |
|---|---|---|--|
| discipline | discipline | discipline | discipline |
| <i>Lingua italiana</i> <i>Lingua inglese</i> <i>Lingua francese</i> <i>Lingua spagnola</i> <i>Lingua tedesca</i> <i>Arte</i> | <i>Matematica</i> <i>Informatica</i> <i>Tic</i> <i>Trattamento testi</i> <i>Applicazioni gestionali</i> | <i>Scienze integrate</i> <i>Scienze degli alimenti</i> <i>Fisica</i> <i>Chimica</i> <i>Scienze motorie e sportive</i> <i>Cucina / Sala-bar</i> | <i>Storia</i> <i>Geografia</i> <i>Diritto/economia</i> <i>Economia aziendale</i> <i>Tecnica della comunicazione</i> <i>I.R.C. - Ricevimento</i> |
| Referente prof.ssa: Mirella Verde | Referente prof.ssa: Sabina Piombetti | Referente prof: Pedrinelli Carrara Paolo | Referente prof: Crippa Dario |

| COMMISSIONI | |
|---------------------------------------|--|
| Comm. Accoglienza | Comm. Elettorale |
| Comm. Alternanza scuola-lavoro | Comm. Formazioni classi |
| Comm. RAV e PDM | Comitato di valutazione |
| Comm. Garanzia | Commissione Parlamentino studenti |

7. AMMINISTRAZIONE SCOLASTICA

7.1 AMMINISTRAZIONE E PERSONALE A.T.A.

Il personale A.T.A. dell'Istituto "Panzini", in ottemperanza all'art. 44 del C.C.N.L del Comparto Scuola del 29/11/2007, "assolve alle funzioni amministrative, contabili, gestionali, strumentali, operative e di sorveglianza connesse all'attività delle II.SS., in rapporto di collaborazione con il Dirigente Scolastico e con il personale docente".

A tale riguardo va sottolineato che; "Le funzioni del personale A.T.A. sono assolte sulla base dei principi dell'autonomia scolastica di cui all'articolo 21 della L. 59/97, dei regolamenti attuativi e delle conseguenti nuove competenze gestionali riorganizzate sulla base del principio generale dell'unità dei servizi amministrativi e generali e delle esigenze di gestione e organizzazione dei servizi tecnici".

IL DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI (DSGA)

Il Direttore dei Servizi Gestionali ed Amministrative, la dott.ssa **Meri Mazzanti**, sovrintende in autonomia operativa e responsabilità diretta i servizi generali e amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione. Il **D.S.G.A.** ha il seguente profilo professionale di cui al CCNL 29/11/2007 "...omissis Area D.

Svolge attività lavorativa di rilevante complessità ed avente rilevanza esterna. Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA, posto alle sue dirette dipendenze.

Organizza autonomamente l'attività del personale ATA nell'ambito delle direttive del dirigente scolastico.

7.2 CALENDARIO SCOLASTICO

VISTA la Delibera della Giunta Regionale delle Marche n. 351 del 18/04/2016 avente per oggetto D.L.gs 31/3/1998 N. 112 art. 138 Calendario scolastico Regionale per l'anno scolastico 2019/2020:

- SENTITO il parere del Collegio dei Docenti riunitosi in seduta il 17 maggio 2016
- VISTA la tipologia dell'attività formativa dell'Istituto il D.S. propone al Consiglio di Istituto le seguenti variazioni:

| Lezioni | Inizio 16/09/2019 | Termine 5/06/2020 |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|
| Chiusura sabato | | |
| Ricorrenza Ognissanti | 1/11/2019 | Venerdì |
| Ricorrenza defunti | 2/11/2019 | Sabato |
| Festività Imm. Conc. | 8/12/2019 | Domenica |
| Vacanze Natalizie | 24/12/2019 | 6/01/2020 |
| Vacanze Pasquali | 9/04/2020 | 14/04/2020 |
| Ricorrenza liberazione | 25/04/2020 | Sabato |
| Giorno deliberato C.I. | 30/04/2020 | Giovedì |
| I° maggio | 1/05/2020 | Venerdì |
| Festività Patrono | 4/05/2020 | Lunedì |
| Festa della Repubblica | 2/06/2020 | Martedì |
| Esami di qualifica | Fine maggio | Inizio giugno |

7.3 LA FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

La formazione e aggiornamento

La formazione è ritenuta un momento molto importante della professione degli operatori, pertanto è favorita la partecipazione (orario flessibile, sostituzione interna, ecc.) a tutte le iniziative attuate a livello centrale e periferico. Verrà svolta secondo le modalità previste dal C.I.I.

Il Direttore SGA, gli assistenti amministrativi, gli assistenti tecnici e i collaboratori scolastici partecipano alle iniziative di formazione specifica organizzate dal MIUR e dall'USR Marche, dall' USP Ancona e dagli Enti accreditati.

Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2022

8. AREA DELLA VALUTAZIONE DELLA SCUOLA E DEL SERVIZIO SCOLASTICO

8.1 POLITICA DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO SCOLASTICO

L'Istituto "Panzini", come sua vocazione, mira a svolgere un ruolo attivo nel territorio in cui opera, proponendosi come centro di formazione culturale, civile e professionale aperto ai giovani e agli adulti. La sua missione è far proprio il principio della "*cittadinanza attiva*" per formare cittadini europei consapevoli ed integrati, tutelando e garantendo il rispetto dei principi di uguaglianza, inclusione e legalità nell'ottica dell'integrazione scuola-territorio e scuola-famiglia. In particolare caratterizzano l'azione didattica costituzionale dell'Istituto Panzini: la messa in atto di metodologie innovative, anche per l'integrazione dei diversamente abili, la mediazione interculturale, la realizzazione di un Piano Annuale di Inclusione finalizzato ad interventi volti ad integrare tutti gli alunni senza discriminazioni e il dialogo come strategia risolutiva per prevenire il disagio promuovendo il successo formativo.

Pertanto le finalità che la nostra scuola vuole perseguire per essere efficace nella propria azione sono riconducibili a tre priorità:

1. la soddisfazione dell'utenza scolastica (*studenti e genitori*), delle risorse umane ivi operanti, delle comunità locali e nazionali, attraverso un miglioramento qualitativo della propria offerta formativa;
2. il miglioramento del servizio attraverso l'estensione del Sistema Qualità a tutti i settori dell'Istituto;
3. la capacità di innovazione al fine di contrastare con successo il fenomeno della "dispersione scolastica e formativa".

8.2 MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL SERVIZIO SCOLASTICO

Strumenti valutativi e criteri di valutazione

Anche nell'ambito della verifica e della valutazione i Dipartimenti esprimono linee guida attraverso l'elaborazione di griglie che ogni insegnante potrà adottare e personalizzare. Le verifiche potranno essere di tipo strutturato e semi-strutturato, questionari, problem solving, applicazioni, prove orali. Esse saranno di norma non meno di tre per periodo e i risultati saranno comunicati entro un tempo di due settimane. Le valutazioni saranno quadrimestrali e verranno espresse con voto unico in ogni disciplina.

Le prove potranno essere visionate dalle famiglie le quali saranno comunque informate dell'andamento scolastico attraverso le pagelle e le comunicazioni di valutazione intermedia. In osservanza delle direttive ministeriali, nel mese di maggio verranno somministrate le prove INVALSI.

La valutazione finale verrà elaborata collegialmente nell'ambito del Consiglio di classe che terrà conto: della partecipazione, dell'interesse per la scuola, del raggiungimento degli saperi minimi, della necessità per l'alunno di completare il raggiungimento di competenze formative e didattiche in modo autonomo (debito scolastico).

Tale valutazione farà riferimento ad una griglia oggettiva di valutazione, che mette in relazione il voto numerico con i livelli raggiunti in termini di conoscenze, competenze e abilità:

Valutazione didattica

La valutazione dello studente da parte del Consiglio di Classe è un momento estremamente delicato in cui si intrecciano elementi di diversa natura che coinvolgono conoscenze, competenze, abilità e fattori relazionali. Possiede inoltre un importante ruolo di certificazione nei confronti dell'esterno.

L'individuazione di criteri di valutazione corrisponde quanto più possibile all'esigenza di porre dei punti di riferimento condivisi volti ad omogeneizzare gli standard utilizzati dai singoli consigli di classe. Al tempo stesso l'esplicitazione dei criteri facilita l'attivazione del processo di autovalutazione degli studenti e coinvolge in modo più consapevole i genitori stessi.

La scala di valutazione da utilizzare va dal **3 al 10**:

8.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE - GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER OBIETTIVI DISCIPLINARI

| Livello | Voto | Criteri di valutazione |
|--|-------------|---|
| A Preparazione sicura | 10 | <i>Lo studente possiede una conoscenza completa, approfondita e rielaborata in modo organico e personale degli argomenti. Possiede pronta intuizione nell'affrontare le tematiche proposte, rivelando buone capacità di analisi e sintesi. Ha un'ottima padronanza della terminologia e capacità di comprensione critica del testo. Posto di fronte a un problema formula soluzioni. E' in grado di riformulare il problema sviluppando soluzioni creative.</i> |
| | 9 | <i>Lo studente possiede una buona conoscenza degli argomenti trattati. Affronta ed espone in modo coerente i vari temi. Ha una buona intuizione ed organizza le soluzioni con ordine e chiarezza. E' padrone della terminologia. Posto in condizioni operative, riesce ad analizzare la situazione e a formulare ipotesi di soluzioni.</i> |
| B Preparazione articolata | 8 | <i>Lo studente ha una conoscenza sostanzialmente completa degli argomenti e li affronta con chiarezza ed ordine. Ha una certa intuizione e capacità di analisi. Sa affrontare e risolvere correttamente i problemi proposti, anche in contesti diversi, usando una terminologia corretta.</i> |
| | 7 | <i>Lo studente ha una conoscenza di base di tutti gli argomenti trattati, anche se a volte mnemonica. Risolve i problemi autonomamente e correttamente, anche se in modo meccanico. Usa un linguaggio corretto.</i> |
| C Preparazione sufficiente | 6 | <i>Lo studente conosce gli argomenti fondamentali, anche se a volte in modo superficiale Talvolta per risolvere i problemi ha bisogno della guida del docente. Si esprime usando una terminologia non sempre appropriata.</i> |
| D Preparazione limitata | 5 | <i>Lo studente dimostra di avere lacune nella conoscenza degli argomenti fondamentali. Le informazioni sono a volte frammentarie e non sempre corrette. Ha difficoltà nell'interpretare i problemi e nel risolverli, fraintendendo spesso le domande che gli vengono poste. Possiede una terminologia poco corretta.</i> |
| | 4 | <i>Lo studente dimostra di avere gravi lacune nella conoscenza degli argomenti svolti. Fatica ad interpretare i problemi e a risolverli, anche con l'aiuto del docente. La terminologia è spesso scorretta.</i> |
| E Preparazione scarsa o nulla | 3 | <i>Lo studente non conosce gli argomenti trattati. Non sa assolutamente affrontare e risolvere problemi. Usa una terminologia scorretta.</i> |

Nella **valutazione sommativa di fine quadrimestre**, relativamente a ciascuna disciplina curricolare, **la scala di valutazione** da utilizzare **va da 3 a 10**. Nelle classi terze, in sede d'esame, si utilizza una scala di valutazione che va da 10 a 100. Va comunque inteso che gli stessi criteri di valutazione si applicano indistintamente in tutte le classi, anche quelle terminali.

La certificazione delle competenze acquisite nelle singole discipline viene esplicitata sulla base dei tre livelli: sufficiente, buono/distinto e ottimo.

Le **competenze** sono ciò che in contesto dato, si sa fare (*abilità*) sulla base di un sapere (*conoscenze*), per raggiungere l'obiettivo atteso e produrre nuove conoscenze; è quindi la disposizione a scegliere, utilizzare e padroneggiare le conoscenze, capacità e abilità idonee, in un contesto determinato per impostare e risolvere un problema.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI

| Livello | Criteri di valutazione |
|-------------------------|--|
| Ottimo | <i>Lo studente possiede una conoscenza completa, approfondita e rielaborata in modo organico e personale degli argomenti. Possiede pronta intuizione nell'affrontare le tematiche proposte, rivelando capacità di analisi e sintesi. Ha un'ottima padronanza della terminologia e capacità di comprensione critica del testo. Posto di fronte ad un problema, formula ed argomenta soluzioni. E' in grado di riformulare il problema sviluppando soluzioni creative.</i> |
| Buono / Distinto | <i>Lo studente possiede una buona conoscenza degli argomenti trattati che affronta ed espone con chiarezza ed ordine. Ha una buona intuizione ed organizza le soluzioni con ordine e chiarezza. E' padrone della terminologia. Posto in condizioni operative, riesce ad analizzare la situazione, intuisce e formula ipotesi di soluzioni.</i> |
| Sufficiente | <i>Lo studente ha una conoscenza di base di tutti gli argomenti trattati che utilizza per risolvere correttamente e autonomamente i problemi. Usa un linguaggio sufficientemente corretto.</i> |



8.4 MONITORAGGIO - VALUTAZIONE E DIDATTICA A DISTANZA

Strumenti valutativi e criteri di valutazione

Nell'ambito delle esigenze normative generali intercorse a causa della pandemia da COVID-19 a partire dal mese di marzo 2020 per il restante anno scolastico; la scuola ha adottato nuove misure di didattica a distanza (DPCM 8 marzo 2020) con la possibilità di procedere anche ad una valutazione formativa e sommativa. Tale valutazione farà riferimento ad una griglia oggettiva di valutazione della Didattica a distanza (approvata dal Collegio dei Docenti del 1 aprile 2020), che metta in relazione il voto numerico con i livelli raggiunti in termini di conoscenze, competenze e abilità relativamente al prodotto e al processo.

| Tabella di valutazione per una Didattica a Distanza (DaD) (approvata dal Collegio dei docenti del 1 aprile 2020) | | |
|--|-------------|---|
| Indicatori | Voto | Livelli |
| Processo | | |
| A. GESTIONE E RISPETTO DEI TEMPI | 9-10 | <i>LIV 4 - Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo svolgendo anche ulteriori attività di approfondimento, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 8 | <i>LIV 3 - Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 7 | <i>LIV 2 - Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 6 | <i>LIV 1 - il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con relativa superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 4-5 | <i>VALORE NEGATIVO - lo studente non ha raggiunto il livello iniziale, pur tenendo conto degli strumenti a disposizione</i> |
| B. UTILIZZO EFFICACE DELLE STRATEGIE COMUNICATIVE IN BASE AGLI STRUMENTI A DISPOSIZIONE | 9-10 | <i>LIV 4 - L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità e spirito pratico, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 8 | <i>LIV 3 - L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 7 | <i>LIV 2 - L'allievo usa le tecnologie ad un livello base delle loro potenzialità, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 6 | <i>LIV 1 - L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo ancora poco adeguato, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 4-5 | <i>VALORE NEGATIVO - lo studente non ha raggiunto il livello iniziale delle competenze, pur tenendo conto degli strumenti a disposizione</i> |
| <p><i>Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2022</i></p> | | |

| | | |
|---|-------------|---|
| C. GESTIONE DELLE INFORMAZIONI CON L'UTILIZZO DI PROBLEM SOLVING E PROBLEM SETTING | 9-10 | <i>LIV 4 - L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo; le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura. identifica con chiarezza il problema e le possibili soluzioni proponendole ai compagni. Sa identificare le proposte corrispondenti ad una pluralità di parametri (praticabilità, qualità, sicurezza...), tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 8 | <i>LIV 3 - L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo; le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura. Identifica con discreta chiarezza il problema e le possibili soluzioni. E' in grado di valutare le proposte di soluzione nella prospettiva di una realistica praticabilità, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 7 | <i>LIV 2 - L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera essenziale. identifica gli aspetti più evidenti del problema. Persegue la soluzione più facile, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 6 | <i>LIV 1 - L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata. Non identifica il problema se non viene aiutato e non propone spontaneamente ipotesi di soluzione, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 4-5 | <i>VALORE NEGATIVO - lo studente non ha raggiunto il livello iniziale delle competenze, pur tenendo conto degli strumenti a disposizione</i> |
| D. AUTONOMIA E SPIRITO DI COLLABORAZIONE COL DOCENTE E TRA PARI (peer to peer) | 9-10 | <i>LIV 4 - L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni (peer tutoring), tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 8 | <i>LIV 3 - L'allievo è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri (peer tutoring), tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 7 | <i>LIV 2 - L'allievo ha un'autonomia relativa nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida. E' abbastanza collaborativo, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 6 | <i>LIV 1 - L'allievo non è del tutto autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede solo se supportato. Spesso non è in grado di collaborare con gli altri, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 4-5 | <i>VALORE NEGATIVO - lo studente non ha raggiunto il livello iniziale delle competenze, pur tenendo conto degli strumenti a disposizione</i> |
| Indicatori | Voto | Livelli |
| Prodotto | | |
| E. COMPLETEZZA E PERTINENZA DEL PRODOTTO | 10-9 | <i>LIV 4 - Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 8 | <i>LIV 3 - Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 7 | <i>LIV 2 - Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 6 | <i>LIV 1 - Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono adeguatamente collegate, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 4-5 | <i>VALORE NEGATIVO - lo studente non ha raggiunto il livello iniziale delle competenze, pur tenendo conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 10-9 | <i>LIV 4 - Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità con apprezzabili contributi personali e creativi, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 8 | <i>LIV 3 - Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena con contributi personali e creativi, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |

| | | |
|--|------|---|
| F. PERSONALIZZAZIONE DEL PRODOTTO/CREATIVITA' | 7 | <i>LIV 2 - Il prodotto presenta una funzionalità adeguata e relativi contributi personali, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 6 | <i>LIV 1 - Il prodotto presenta alcune lacune che ne rendono incerta la funzionalità e il contributo personale è minimo, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 4-5 | <i>VALORE NEGATIVO - lo studente non ha raggiunto il livello iniziale delle competenze, pur tenendo conto degli strumenti a disposizione</i> |
| G. ORGANIZZAZIONE E PRESENTAZIONE FINALE DEL PRODOTTO | 10-9 | <i>LIV 4 - Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione e presentazione, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 8 | <i>LIV 3 - Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità sia nell'esecuzione che nella presentazione, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 7 | <i>LIV 2 - Il prodotto è eseguito e presentato in modo abbastanza corretto, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 6 | <i>LIV 1 - Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione e alla presentazione, tenuto conto degli strumenti a disposizione</i> |
| | 4-5 | <i>VALORE NEGATIVO - lo studente non ha raggiunto il livello iniziale delle competenze, pur tenendo conto degli strumenti a disposizione</i> |

9.0 RISORSE UMANE E MATERIALI

9.1 ORGANICO D'ISTITUTO 2019-2020

| | |
|---|------------|
| <i>Dirigente scolastico</i> | 1 |
| <i>Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi</i> | 1 |
| | |
| <i>Posti comuni</i> | 178 |
| <i>Posti di sostegno</i> | 48 |
| <i>Totale docenti</i> | 226 |
| | |
| <i>Organico personale amministrativo</i> | 13 |
| <i>Organico assistenti tecnici</i> | 27 |
| <i>Organico collaboratori scolastici</i> | 18 |
| <i>Totale personale ATA</i> | 58 |

9.2 FABBISOGNO ORGANICO D'ISTITUTO

Organico posti comuni e di sostegno

La richiesta di organico fatta per l'a.s. 2018/2019, in base alla normativa vigente, ha tenuto conto del numero complessivo di alunni, di classi, del numero di alunni diversamente abili, della loro gravità, della numerosa presenza di alunni con Disagi e Svantaggi linguistico-culturali, della articolazione degli indirizzi presenti nell'istituto, delle norme relative alla sicurezza, delle attività curricolari ed extracurricolari, degli orari di apertura per lo svolgimento delle attività didattiche dei curricoli, di arricchimento e di potenziamento dell'Offerta Formativa, della insufficiente dotazione organica per i corsi di II° livello (ex Serale) e per rispondere alle richieste di collaborazione a progetti proposti da Ente locale, provinciale, regionale o Ministeriale.

- Per garantire inoltre lo svolgimento delle attività curricolari con metodologie di lavoro a gruppi, a classi aperte di tipo laboratoriale e multimediale;
- Per garantire l'affiancamento agli alunni con Disabilità e con Bisogni Speciali
- Per progettare nuove forme organizzative nella didattica

si ritengono necessari **179 docenti** suddivisi in: **Posti comuni n 143 - Posti di sostegno n. 36**

Organico personale ATA (comma 34)

In relazione alla realizzazione dell'offerta formativa comprensiva dei percorsi curricolari, di arricchimento e potenziamento con attività che si svolgono in orario antimeridiano e pomeridiano e di servizi vari l'Istituto ha un organico ATA di **59 unità**.

9.3 ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

L'Istituto è dotato di notevoli risorse strutturali e strumentali, di cui gli studenti sono i primi destinatari-utilizzatori, insieme al corpo docente, ai genitori, agli esperti ed operatori culturali esterni. I laboratori della scuola, oltre che dagli studenti e dal personale docente, vengono utilizzati per lo svolgimento di corsi di formazione, corsi di specializzazione, corsi post-diploma organizzati dall'Amministrazione Centrale e Periferica, da Enti e privati. In particolare dispone delle seguenti strutture:

In particolare, l'Istituto dispone di:

- biblioteca e videoteca;
- sala convegni;
- due laboratori linguistici;
- tre laboratori di informatica;
- un laboratorio multimediale, che permette agli allievi di utilizzare i programmi gestionali e didattici più aggiornati;
- un laboratorio audiovisivi ed un'antenna parabolica;
- un centro produzione copie;
- un laboratorio di chimica e fisica;
- un laboratorio di ricevimento, dove gli allievi possono simulare l'attività professionale utilizzando spazi ed attrezzature interne all'Istituto;
- due reception;
- due laboratori di sala e bar;
- tre laboratori di cucina;
- un laboratorio di pasticceria-gelateria;
- un laboratorio di panificazione
- due sale ristorante;
- due palestre attrezzate.

IMPEGNI PER GLI ACQUISTI

Nel programma Annuale dell'anno 2019/20 si impegneranno fondi per le esigenze già prospettate nel piano triennale declinato nell'anno precedente.

FABBISOGNO DELLE RISORSE FINANZIARIE OCCORRENTI

In merito agli impegni finanziari, per far fronte agli acquisiti, l'Istituto utilizzerà i finanziamenti messi a disposizione dalla Legge 107/2015 per le spese di funzionamento didattico e di conto capitale (programma annuale A02 – A04).

Le spese indicate nei progetti didattici di ampliamento dell'offerta formativa saranno prese dal programma annuale schede-progetti autonomamente finanziati con fondi pubblici (*Enti vari*) e privati (*Banche, Associazioni e famiglie*).

FINANZIAMENTI BANDI PON

La scuola ha partecipato e partecipa a bandi PON utilizzando, laddove finanziati, fondi strutturali europei per l'attivazione e la realizzazione di progetti d'istituto (*vedi capitolo PON attivati*).

9.4 RAPPORTI CON IL TERRITORIO

I rapporti tra scuola e territorio sono molto importanti perché l'azione educativa mantenga un contatto con la realtà del mondo circostante. L'Istituto partecipa a numerose reti scolastiche con l'intento di condividere modelli di intervento, percorsi di formazione, risorse e strutture. Da numerosi anni infatti ha stretto alleanze sinergiche sul territorio, aprendosi a esperienze nuove, promuovendo accordi di programma con enti e associazioni, collaborando con le realtà presenti nel Campus scolastico del Comune di Senigallia e valorizzando gli aspetti professionali, culturali e artistici del territorio.

Collaborazione con Enti e soggetti del territorio

I rapporti con gli enti locali e con il territorio spettano al Dirigente dell'istituzione scolastica, difatti il comma 14 della legge 107, così dispone: *"Ai fini della predisposizione del piano, il dirigente scolastico promuove i necessari rapporti con gli enti locali e con le diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio; tiene altresì conto delle proposte e dei pareri formulati dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e, per le scuole secondarie di secondo grado, degli studenti"*.

Tabella Rapporti con il territorio

| | |
|--|--|
| Enti amministrativi e istituzionali | Comune di Senigallia |
| | Provincia di Ancona |
| | Polizia di Stato, Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza |
| Sistema di Istruzione | Ufficio Scolastico Provinciale, Ufficio Scolastico Regionale, Ministero della Pubblica Istruzione |
| Sistema di formazione | Centri di formazione professionale, Centro educazione adulti (CPIA) Centri servizio per l'impiego, Camera di commercio |
| Scuole del territorio | Scuole secondaria i II° grado della provincia di Ancona e della Regione Marche Scuole secondarie di I grado delle province di Ancona e Pesaro per l'orientamento in entrata |
| Servizi Culturali | Teatro Comunale "La Fenice", Biblioteca Comunale Antonelliana di Senigallia |
| Servizi Sociali | Servizi Sociali del Comune di Senigallia e Comuni limitrofi, ASUR area 2 |
| Servizi di trasporto | Ditta di trasporti Bucci, Lollibus, Nesi viaggi |
| Associazioni nazionali e internazionali | CNA, CGIA, Confcommercio, Associazioni industriali Banca d'Italia, Nuova Banca delle Marche |

| | |
|--|--|
| Aziende del settore ambiente | WWF, Lega Ambiente, RIECO, Forestalp |
| Aziende del territorio per attività di stage e alternanza scuola-lavoro | Aziende settore alberghiero, Agenzie di viaggio, Tour Operator Associazioni, Enti, Cooperative, Istituzioni formative e scolastiche della provincia di Ancona per le attività di Stage o Alternanza Scuola-Lavoro |
| Associazioni genitori | AGE, MOIGE |
| Mondo dell'informazione | Giornali locali, TV locali, RAI, Quotidiani nazionali |
| Mondo del volontariato | AVIS, AIDO, ADMO, Croce Rossa Italiana, ISCOS, ANDOS, CUM, La casa di Omero, |
| Associazioni professionali | RENAIA, AEHT, Federazione cuochi italiani |
| Associazioni e strutture sportive | ASD CIRCOLO del CAMPUS, Tennis Club, Sci Club, Piscina comunale, Senarugby, Centro olimpico tennistavolo, ASD Circolo scacchistico senigalliese, Nirvana club (fitness), ASD Senigallia vela, ASSTA Tiro con l'arco, UISP, ENDAS, CONI, Impianto atletica saline, Circolistico (arrampicata sportiva) Leganavale, Club nautico, TrekBike Jesi. |

9.5 ESPERTI ESTERNI

Per le proprie attività progettuali, oltre alle risorse interne, la scuola si serve anche di esperti esterni il cui contributo professionale permette di raggiungere obiettivi relativi alla qualità dell'offerta formativa. La normativa di riferimento:

➤ DI 129/2018

➤ **Requisiti professionali**

Per ciascuna attività o progetto deliberati nel P.T.O.F. per lo svolgimento dei quali si rende necessario il ricorso alla collaborazione di esperti esterni, il collegio dei docenti stabilisce i requisiti minimi in termini di titoli culturali e professionali, nonché l'eventuale esperienza maturata nel campo che gli esperti esterni stessi devono possedere per accedere alla prestazione d'opera intellettuale.

- Il Collegio lavorerà tramite una sua articolazione formata dalla dirigente scolastica, dal docente vicario e dal docente responsabile del progetto, eventualmente coadiuvato da referenti di plesso.*
- Il riscontro dei requisiti sarà operato dalla commissione individuata per la scelta.*
- I requisiti minimi individuati per uno stesso incarico conservano validità fino a nuova determinazione della commissione di volta in volta impegnata nella scelta.*

9.6 SICUREZZA SCOLASTICA

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)

Il responsabile RSPP dell'I.I.S. "A. Panzini", è la dott.ssa **Daniela Morriconi (SILL 2000 s.r.l.)** affiancando operativamente il Dirigente Scolastico, ha come obiettivo principale la "Gestione della sicurezza nella scuola" per assicurare un sistema e un modello di organizzazione e di gestione, per l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla normativa.

Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ)

Incarico affidato al prof. **Paolo Pedrinelli Carrara** il quale ha fra i suoi compiti la verifica dell'attuazione del SGQ (Sistema Gestione Qualità) d'Istituto, attraverso il controllo ed il miglioramento dei processi sottoposti alla gestione della qualità.

Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/2022

Piano di evacuazione

La scuola ha un piano di evacuazione e svolge prove simulate di evacuazione durante l'anno scolastico in collaborazione con la Protezione Civile e i Vigili del fuoco di Senigallia sotto la supervisione del RSPP.

E-Safety Policy

E' stato redatto un documento di e-Safety Policy che ha lo scopo di descrivere le norme comportamentali e le procedure per l'utilizzo delle ICT nell'Istituto, le misure di prevenzione e quelle per la rilevazione e gestione delle problematiche connesse ad un uso non consapevole delle tecnologie.