



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

PELLEGRINO ARTUSI

CERHU1500P

Triennio di riferimento: 2025 - 2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola PELLEGRINO ARTUSI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **11/09/2024** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **2785** del **03/09/2024** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **12/09/2024** con delibera n. 1*

Anno di aggiornamento:

2024/2025

Triennio di riferimento:

2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

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



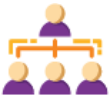
Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 17** Aspetti generali
- 18** Traguardi attesi in uscita
- 22** Insegnamenti e quadri orario
- 23** Curricolo di Istituto
- 25** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 27** Moduli di orientamento formativo
- 33** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 35** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 41** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 44** Valutazione degli apprendimenti
- 47** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 56** Aspetti generali
- 57** Modello organizzativo
- 67** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 68** Reti e Convenzioni attivate
- 69** Piano di formazione del personale docente
- 71** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Il presente Piano triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto Alberghiero "Artusi" di San Prisco(CE), rappresenta il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale dell'istituzione scolastica ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa con L'alternanza Scuola lavoro che la scuola adotta nell'ambito dell'autonomia (art. 3 co.1 L.107/2015). Esso riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, tenendo conto della programmazione territoriale dell'offerta formativa (art. 3 co. 2 L. 107/2015). E' stato predisposto 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 contesto socio-economico e culturale delle famiglie degli studenti dell'istituto è medio-alto. La quasi totalità degli studenti è di cittadinanza italiana, non sono presenti in istituto studenti nomadi e/o provenienti da zone particolarmente svantaggiate. La maggioranza degli studenti dell'Istituto vive in un contesto familiare favorevole all'apprendimento e all'approfondimento personale. Sono presenti nell'istituto alcuni ragazzi con disabilità e alcuni casi di bisogni educativi speciali, ben inseriti nell'intero contesto scolastico.. Nonostante il livello socio-economico medio alto, resta poco incisiva la partecipazione delle famiglie alla vita della scuola. Si registra negli ultimi anni un aumento del disagio economico che spesso emerge anche nella gestione delle spese direttamente correlate alle attività scolastiche (acquisto libri di testo, visite guidate, viaggi di istruzione, stage all'estero, etc.). Il Comune di San Prisco si estende su un territorio originariamente a carattere agricolo, negli anni settanta è diventato insediamento industriale del settore telecomunicazioni, ma ad oggi non ne resta alcuna attività: usufruisce dei servizi che caratterizzano il vicino territorio di Santa Maria C.V, la realtà ad esso caratterizzato da un certo sviluppo del settore terziario (ospedale, ASL, banche, enti pubblici e privati, rete commerciale). Sul territorio è radicata una forte tradizione forense: infatti sono presenti un antico tribunale penale ed uno amministrativo civile. La presenza, inoltre, di importanti siti archeologici di epoca romana, ha favorito l'insediamento della facoltà universitaria di Beni Culturali, Lettere e Filosofia e la facoltà di Giurisprudenza. L'Università e il Tribunale rappresentano un punto nevralgico di riferimento per gli sbocchi professionali, oltre che creare sinergia per l'ampliamento dell'offerta formativa.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

PELLEGRINO ARTUSI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE
Codice	CERHU1500P
Indirizzo	VIALE EUROPA SNC SAN PRISCO SAN PRISCO 81054 SAN PRISCO
Telefono	0823796788
Email	istitutoartusi@virgilio.it
Pec	centrostudiartusisrl@pec.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA IP-17• ESTETICA, PARRUCCHIERE , TATUATORE
Totale Alunni	120

Approfondimento

L' Istituto Alberghiero di Istruzione Secondaria "P. Artusi" di San Prisco (CE) nasce nell'anno scolastico 2017/2018 per soddisfare la richiesta di alunni, provenienti da una platea scolastica ampia e diversificata. E' costituito da un indirizzo professionale e dalle sue tre articolazioni e specializzazioni: Enogastronomia – Sala e Vendita– Accoglienza Turistica. L' istituto presenta un'offerta formativa completa e conforme alle normative vigenti. Nell 'anno scolastico 2019/20 sono state attivate le seguenti classi: I - II Biennio Comune al Settore Professionale e III-IV-V - Classi articolate secondo le aree di Indirizzo di Enogastronomia e Sala e Vendita - Accoglienza Turistica. Con ciò si intende che gli alunni conddivideranno le materie in comune e si scomporranno in base all'articolazione di studi



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

Caratteristiche principali della scuola

PTOF 2025 - 2028

scelta per la propria specializzazione nelle ore laboratoriali.

Per l'anno scolastico 2025/2026 saranno attivati i corsi di estetica parrucchiere e tatuatore .



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	1
	Chimica	1
	Fisica	1
	Informatica	1
	Multimediale	1
	Scienze	1
	Cucina con sala ristorante	1
Biblioteche	Classica	1
Aule	Magna	1
	Proiezioni	7
Strutture sportive	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	13
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	6
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	1
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle biblioteche	1
	PC e Tablet presenti in altre aule	3

Approfondimento



L'Istituto "P. Artusi" di San Prisco (CE) è dotato di laboratori di produzione funzionali alla simulazione delle attività inerenti ai tre settori di indirizzo (Enogastronomia, Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica). In particolare dispone di: • laboratorio di accoglienza/informatica, con collegamento in rete ed INTERNET, dotato di 14 postazioni e un server. • front office didattico/ un back office didattico; □ laboratorio linguistico mobile; • video-proiettori ; • laboratorio di cucina; • laboratorio di sala; laboratorio di bar; • palestra; • biblioteca; • sala docenti; • sala informatica; • segreteria; • presidenza. La Scuola, a livello amministrativo e gestionale, utilizza strumenti moderni e funzionali (computer e relative periferiche, ecc.) nonché software di adeguata rispondenza. L'Istituto ubicato in viale Europa "Complesso la Meridiana" a San Prisco, ha l'entrata principale in una zona di intensa attività commerciale, tra i comuni di San Prisco e Santa Maria C.V., per cui la struttura scolastica risulta fornita di tutti i servizi. La scuola si sta attivando per i laboratori relativi ai nuovi indirizzi che partiranno con l'apertura dell' nuovo anno scolastico 2025-2026.



Risorse professionali

Docenti	40
Personale ATA	10

Approfondimento

L'Istituto Alberghiero "P. Artusi" ha nel suo interno risorse professionali (sia docenti che personale ata) in linea di massima abbastanza stabili.

In particolare, la scuola dispone di docenti del settore alberghiero qualificati il linea con quanto richiesto dal settore pertanto gli alunni svolgono quotidianamente attività pratiche nella sala cucina e nella sala ristorante di cui la scuola dispone.



Aspetti generali

L'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di San Prisco (CE) si allinea con le nuove tecniche e strategie didattiche per programmare in modo significativo l'apprendimento il cui ruolo principale dovrebbe più essere di colui quello di sapere creare ricchi ambienti di apprendimento. Per questo per qualsiasi disciplina, sono state attivate metodologie e strategie diverse per: garantire un'offerta formativa personalizzabile (chi non impara con un metodo può imparare con un altro):

- sviluppare processi di apprendimento diversi e più autonomi (per scoperta, per azione, per problemi, ecc.)
- promuovere e/o consolidare l'interesse e la motivazione degli studenti (alla lunga lo stesso metodo può annoiare) □
- preparare gli studenti a questo nostro mondo sempre più complesso.

Infatti ogni studente, con i suoi bisogni e le sue necessità, i suoi limiti e le sue potenzialità, con i suoi stili, tempi e ritmi di apprendimento, il suo vissuto, le sue esperienze pregresse e il suo contesto di appartenenza ha bisogno di una didattica "eclettica", che adatti la metodologia all'alunno e non viceversa. E poiché la didattica è considerata la scienza dell'insegnamento, occorre che tutti gli insegnanti siano formati per poter elaborare strategie didattiche differenziate e inclusive per far raggiungere il successo formativo a tutti i loro studenti. Quindi, occorre conoscere molti strumenti didattici, molti metodi, molti modi di lavorare e di organizzare la classe, ma anche i processi attraverso cui possiamo di volta in volta trasformarli e modificarli per "renderli adatti alle capacità di ciascuno".

Il contributo scolastico consente al nostro Istituto di ampliare le attività didattiche con esperienze che arricchiscono l'offerta formativa di base, fornendo agli studenti l'opportunità di operare attivamente ed utilizzare direttamente le strumentazioni laboratoriali e didattiche, in modo da acquisire al meglio le competenze professionalizzanti previste dal curriculum e configurare un profilo d'uscita dell'allievo altamente qualificato dal punto di vista professionale. Il contributo non è destinato al funzionamento ordinario che rientra nell'offerta dovuta di un servizio pubblico rispondente al diritto allo studio, costituzionalmente tutelato (art.1 comma 622 della legge 296/2006).

In ottemperanza alle previsioni dell'art. 13 , comma 3 della legge 40/2007, l'Agenzia delle entrate ha chiarito che le erogazioni liberali a favore degli istituti scolastici di ogni ordine e grado, finalizzate all'innovazione tecnologica, all'edilizia scolastica e all'ampliamento dell'offerta formativa, sono



detraibili dall'imposta sul reddito, nella misura del 19%. La detrazione spetta a condizione che il versamento di tali erogazioni sia eseguito tramite banca o ufficio postale ovvero mediante carte di debito, di credito e prepagate, assegni bancari e circolari ovvero mediante altri sistemi di pagamento.

Il contributo da parte delle famiglie non deve essere inteso come una tassa per l'iscrizione e la frequenza della scuola, ma come linfa vitale irrinunciabile per un Istituto, come il nostro, seriamente impegnato ad offrire il massimo possibile ai propri studenti. Questo massimo è proporzionato alla rilevanza del contributo a disposizione. Si rammenta il considerevole impegno sostenuto nel far iniziare i laboratori per le classi dalla seconda alla quinta già dalla seconda settimana di scuola, al fine di garantire il maggior recupero possibile rispetto alla forzata chiusura in anticipo delle attività in presenza nell'anno scolastico precedente, oltre all'imponente adeguamento tecnologico assicurato per garantire una didattica a distanza di alto livello.

A tutt'oggi, anche a fronte del DPCM del 25 ottobre 2020 e successive integrazioni, l'Istituto ha dimostrato la volontà concreta di salvaguardare i laboratori come massima espressione di una formazione altamente professionalizzante, specifico requisito di un Istituto alberghiero d'eccellenza. Pensiamo che i nostri studenti se lo meritino.

Nel nostro Istituto il contributo è finalizzato all'innovazione tecnologica e all'ampliamento dell'offerta formativa



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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



LE SCELTE STRATEGICHE

PTOF 2025 - 2028

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

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



Piano di miglioramento

● Percorso n° 1: Crescita e potenziamento didattico

Il percorso di miglioramento prevede, come azione quei fattori che possono e devono essere effettivamente modificati, anche nei processi organizzativi e didattici che emergono in relazione al RAV (rapporto di autovalutazione), perché si supporti:

- il successo formativo degli alunni in difficoltà apprendimento;
- la riduzione del gap formativo di studenti sotto una determinata soglia;
- lo sviluppo di competenze e qualità;
- lo sviluppo armonico della persona promozione dei valori di norme collettive e congruenti in una società libera e democratica anche con specifiche attività svolte per l'insegnamento dell'educazione civica Il Piano di Miglioramento dovrà, pertanto, prevedere una crescita didattica degli alunni attraverso recuperi pianificati e organici delle principali discipline umanistico-linguistiche e scientifiche, dell'abbandono scolastico soprattutto nel primo biennio.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curricolo, progettazione e valutazione

Condividere nell'ambito dei Dipartimenti disciplinari una progettazione completa e condivisa.



Progettare e somministrare agli alunni più frequentemente prove elaborate secondo la tipologia invalsi, istituire corsi di potenziamento nelle discipline interessate.

Progettare attività pratiche legate all'indirizzo di studio (Enogastronomia, Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica).

○ **Ambiente di apprendimento**

La scuola ha strutturato un curriculum trasversale e si è attivata per una progettazione e valutazione per competenze.

○ **Inclusione e differenziazione**

Particolare attenzione è rivolta all'inclusione sia per alunni in condizioni di disagio sia per alunni extracomunitari provenienti da nazionalità differenti (Ucraini, Georgiani, Russi)

○ **Continuità e orientamento**

Anche per la continuità e l'orientamento l'istituto riserva particolare attenzione rapportandosi con le scuole secondarie di I grado del territorio (sia quelle di provenienza dell'utenza che con quelle dell'intero territorio circostante) e con le Università in base alle specifiche competenze degli alunni delle classi V.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della**



scuola

L'orientamento viene espletato individuando strategie legate all'indirizzo del percorso scelto dai singoli alunni in particolare anche con presenze presso le strutture e/o convenzionate con la scuola e con incontri con referenti delle Università del territorio.

○ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Grande spazio viene dato alla valorizzazione delle risorse umane. In particolare sono interessati i docenti per le discipline di indirizzo legate ad attività pratiche

○ Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

la scuola è ben integrata nel territorio e si rapporta collaborando sia con gli enti che con le strutture presenti. Le famiglie sono sempre informate sul comportamento e sui risultati didattici dei rispettivi figli sia attraverso incontri personali che mediante incontri scuola- famiglia.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Condividere e generalizzare pratiche didattiche innovative, orientate alla costruzione e sviluppo di ambienti di apprendimento attivo, laboratoriale, cooperativo.

Sviluppo di competenze di base e disciplinari acquisire consapevolezza delle proprie capacità e delle competenze acquisite.

Avviare gli alunni al mondo del lavoro.

Aree di innovazione

○ LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA

L'attività innovativa che si intende realizzare è legata agli obiettivi di processo che sono funzionali al raggiungimento delle priorità che si concretizzano in azioni finalizzate a migliorare il successo formativo con impatto positivo anche sugli esiti delle prove standardizzate.

A supporto del processo di innovazione metodologica e didattica, fondata su criteri comuni e condivisi, vi è il miglioramento del livello organizzativo - gestionale attraverso forme e canali comunicativi più efficaci, tempestivi ed efficienti per la diffusione di informazioni finalizzate al coinvolgimento e alla condivisione, pilastri dell'innovazione che si intende attuare.

Particolare importanza sarà data alle attività pratiche di laboratorio culinario essendo un istituto alberghiero.

○ SVILUPPO PROFESSIONALE



Le motivazioni della scelta effettuata sono legate a un sviluppo professionale al passo con i tempi, sia funzionali al raggiungimento delle priorità concretizzate in azioni tese a migliorare il successo formativo con impatto positivo anche sugli esiti delle prove standardizzate.

A supporto del processo di innovazione metodologica e didattica, fondata su criteri comuni e condivisi, vi è il miglioramento del livello organizzativo - gestionale attraverso forme e canali comunicativi più efficaci, tempestivi ed efficienti per la diffusione di informazioni finalizzate al coinvolgimento e alla condivisione, pilastri dell'innovazione che si intende attuare.

○ **CONTENUTI E CURRICOLI**

- Rendere il curriculum per competenze uno strumento di lavoro generalizzato per tutti i docenti.
- Elaborare prove comuni iniziali, in itinere e finali per tutti gli ordini di scuola.
- Elaborare criteri di valutazione comuni per tutte le discipline.
- Generalizzare la pratica di didattiche innovative.
- -Strutturare un percorso sistematico di orientamento per la comprensione di sé e delle proprie inclinazioni.
- Orientare gli alunni nel mondo del lavoro attraverso l'alternanza scuola lavoro
- Coinvolgere in modo costruttivo le famiglie.
- Migliorare il risultato delle prove standardizzate Invalsi pervenire ad un apprendimento personalizzato mediante l'acquisizione di un metodo di lavoro.



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

Approfondimento

L' Istituto Alberghiero "P. Artusi" è un istituto paritario, quindi non legato ai fondi nazionali del PNRR, tuttavia le azioni connesse alla linea di interventi PNRR Scuola 4.0 costituiscono l'occasione per tutta la comunità scolastica di ripensarsi come ecosistema capace di rinnovare il proprio approccio didattico e la propria organizzazione curricolare ed extracurricolare sino a costruire una innovativa comunità educante che ha a cura il ben-essere degli studenti con azioni di supporto e sostegno alla persona, di ampliamento dell'offerta formativa e del tempo scuola nel quadro di una generale trasformazione fisica e virtuale degli ambienti di apprendimento.

La scuola si propone il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

1. la personalizzazione dei percorsi di apprendimento;
2. il recupero degli approfondimenti disciplinari e interdisciplinari;
3. lo sviluppo di competenze trasversali e personali;
4. l'aggiornamento professionale dei docenti;
5. il miglioramento dell'efficacia della didattica in rapporto ai diversi stili di apprendimento (sensoriale, visuale, uditivo, verbale o cinestesico, globale-analitico, sistematico-intuitivo, esperienziale, etc.);
6. una risposta adeguata alle esigenze dettate da bisogni educativi speciali (disabilità, disturbi specifici dell'apprendimento, svantaggio linguistico, etc.).



Aspetti generali

Facendo proprio il DM 139/2007, la nostra scuola pone alla base dell'offerta formativa le otto competenze chiave di cittadinanza, di seguito elencate, che tutti gli studenti devono avere acquisito entro i sedici anni, necessarie per la realizzazione e il pieno sviluppo della persona in tutti i suoi aspetti:

1. Imparare ad imparare;
2. Sviluppare spirito di iniziativa e progettualità;
3. Comunicare nella madre lingua;
4. Comunicare nelle lingue straniere;
5. Collaborare e agire in modo autonomo e responsabile;
6. Risolvere problemi;
7. Individuare collegamenti e relazioni;
8. Acquisire ed interpretare l'informazione.

Gl' assi culturali permettono di avere una piattaforma comune su cui costruire un apprendimento di base necessario per proseguire con successo negli studi e per svolgere un ruolo attivo nella società.

L'integrazione, le reciproche relazioni e la confluenza in ogni asse disciplinare diverso, consentono di progettare percorsi di apprendimento non solo rivolti al raggiungimento di obiettivi disciplinari, ma anche e soprattutto indirizzati alla costruzione di competenze culturali.



Traguardi attesi in uscita

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

Istituto/Plessi

Codice Scuola

PELLEGRINO ARTUSI

CERHU1500P

Indirizzo di studio

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

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



nel corso del tempo;

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

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

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

ambiti e contesti di studio e di lavoro;

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

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

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

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

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

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

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

dei processi produttivi e dei servizi;

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

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

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

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:



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



- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

● **ESTETICA, PARRUCCHIERE E TATUATORE**

- 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;

Approfondimento

Il presente Piano parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'Istituto.

Si riprendono qui in forma esplicita i seguenti traguardi:

- Lo sviluppo delle competenze di base e disciplinari
- Miglioramento delle prove standardizzate Invalsi
- Acquisire con consapevolezza delle proprie capacità e delle competenze acquisite
- Avviare gli alunni al mondo del lavoro



Insegnamenti e quadri orario

PELLEGRINO ARTUSI

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

Il monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica è di un'ora settimanale sia per gli alunni del biennio che per gli alunni del triennio per tutti gli indirizzi di studio dell' istituto alberghiero.

Allegati:

QUADROORARIOTRIENNIO.pdf

Approfondimento

Tuttavia, fermo restando il vincolo di affidare l'educazione civica ai docenti abilitati all'insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche, non va trascurata la dimensione trasversale della disciplina, i cui temi non sono limitati al solo diritto. Pertanto, l'insegnamento sarà organizzato in modo tale che verranno affrontati anche gli altri temi non prettamente attinenti alle discipline giuridico-economiche.



Curricolo di Istituto

PELLEGRINO ARTUSI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: FORMIAMO CITTADINI RESPONSABILI

L' insegnamento dell' Educazione Civica introdotto dal testo di legge n. 92 del 20 agosto 2019, entrata in vigore il 5 settembre 2020 è applicata dall' a.s. 2020/2021; nella scuola secondaria di secondo grado l' insegnamento è impartito da docenti abilitati nell' insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche, se disponibili nell' organico dell' autonomia. Tuttavia la bozza delle Linee guida, inviate al CSPI, precisa che le scuole hanno ampia libertà nell' organizzazione dell' insegnamento, che può essere impartito in: moduli; co-presenze; inserimento nel percorso curricolare. Tuttavia, fermo restando il vincolo di affidare l' educazione civica ai docenti abilitati all' insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche, non va trascurata la dimensione trasversale della disciplina, i cui temi non sono limitati al solo diritto. Pertanto, l' insegnamento sarà organizzato in modo tale che verranno affrontati anche gli altri temi non prettamente attinenti alle discipline giuridico-economiche. Questi i temi da affrontare così come previsti dalla legge e che saranno affrontati e trattati nel corso dell' anno scolastico:

1. Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi



internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;

2. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;

3. educazione alla cittadinanza digitale;

4. elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;

5. educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;

6. educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;

7. educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;

8. formazione di base in materia di protezione civile.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- CITTADINANZA DIGITALE



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

Dettaglio plesso: PELLEGRINO ARTUSI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Azione n° 1: Stem in Cucina

Il progetto "*STEM in Cucina*" mira a integrare le discipline STEM (Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica) nell'ambito culinario, offrendo agli studenti dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" un'esperienza didattica innovativa, promuovendo l'interdisciplinarietà e arricchendo l'esperienza formativa degli studenti. Attraverso un approccio pratico, il progetto mira a coniugare la tradizione culinaria con le scienze e la tecnologia, preparando gli studenti a sfide e opportunità nel settore enogastronomico.

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

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio;
- Sviluppare competenze scientifiche attraverso l'applicazione della biologia e della



chimica in cucina;

- Utilizzare metodologie attive e collaborative che favoriscono l'acquisizione del metodo sperimentale;
- Incoraggiare la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti informatici e tecnologici che, favoriscono l'apprendimento laddove tali strumenti sostengono processi cognitivi quali investigare, esplorare, progettare, costruire modelli e richiedono agli studenti di riflettere e rielaborare le informazioni per costruire, in gruppo, nuove conoscenze, abilità e competenze;
- Utilizzare la tecnologia per effettuare indagini statistiche sulla sana alimentazione;
- Adottare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo;
- Introdurre concetti matematici nella progettazione di menù e nell'ottimizzazione delle risorse;

-Integrare la matematica nelle misurazioni precise delle ricette e nelle operazioni di gestione della cucina.



Moduli di orientamento formativo

Dettaglio plesso: PELLEGRINO ARTUSI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

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

- Laboratorio di biologia e chimica :

Preparazione di una soluzione disinfettante di alcol etilico al 75%, di una soluzione disinfettante di ipoclorito di sodio a circa 1000 ppm (0,1% cloro attivo) e di una soluzione disinfettante di ipoclorito di sodio (0,5% cloro attivo): gli studenti realizzeranno tre diversi prodotti disinfettanti efficaci rispettivamente per l'igiene delle mani e per le superfici a partire da materie prime di facile reperibilità e dal costo contenuto, da utilizzare durante le procedure di sanificazione (pulizia, detersione e disinfezione) per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	2	0	2



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

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

- Preparazione di una soluzione disinfettante di alcol etilico al 75%, di una soluzione disinfettante di ipoclorito di sodio a circa 1000 ppm (0,1% cloro attivo) e di una soluzione disinfettante di ipoclorito di sodio (0,5% cloro attivo): gli studenti realizzeranno tre diversi prodotti disinfettanti efficaci rispettivamente per l'igiene delle mani e per le superfici a partire da materie prime di facile reperibilità e dal costo contenuto, da utilizzare durante le procedure di sanificazione (pulizia, deterzione e disinfezione) per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	2	0	2

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole



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

- Creazione di questionari sulla sana alimentazione: gli studenti, sulla base delle proprie conoscenze e avendo come punti di riferimento i LARN e le Linee Guida per una Sana Alimentazione, utilizzeranno Microsoft Word per creare questionari sulla sana alimentazione, inclusi aspetti come abitudini alimentari, preferenze e consapevolezza nutrizionale. I questionari saranno distribuiti a tutti gli studenti e alle proprie famiglie, raccogliendo informazioni dettagliate. Utilizzando Microsoft Excel, gli studenti importeranno i dati, organizzandoli in fogli di lavoro strutturati. Applicheranno formule ed eseguiranno operazioni di base per organizzare e pulire i dati. Utilizzando le funzioni di Excel, gli studenti calcoleranno statistiche descrittive come la media, la deviazione standard e creeranno grafici per visualizzare i risultati. Al termine, gli studenti prepareranno una presentazione che riassume i risultati del sondaggio, evidenziando le tendenze e facendo raccomandazioni per una dieta più sana ed equilibrata;
- Utilizzo di applicazioni e software per la gestione delle ricette e la pianificazione dei menù.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	2	0	2



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

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

Calcoli delle proporzioni e delle quantità per adattare le ricette: gli studenti applicheranno concetti matematici per adattare le ricette alle diverse porzioni avendo come punto di riferimento i LARN

Progettazione di menù: gli studenti applicheranno formule matematiche nella progettazione di menù equilibrati, con riferimento ai LARN, e sostenibili.

Analisi matematica dei costi e della redditività dei menù: utilizzando fogli di calcolo, gli studenti calcoleranno i costi degli ingredienti, tenendo conto delle variazioni di prezzo e dei margini di profitto.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	3	0	3



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

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

- Calcoli delle proporzioni e delle quantità per adattare le ricette: gli studenti applicheranno concetti matematici per adattare le ricette alle diverse porzioni avendo come punto di riferimento i LARN;

- Analisi matematica dei costi e della redditività dei menù: utilizzando fogli di calcolo, gli studenti calcoleranno i costi degli ingredienti, tenendo conto delle variazioni di prezzo e dei margini di profitto.

- Progettazione di menù: gli studenti applicheranno formule matematiche nella progettazione di menù equilibrati, con riferimento ai LARN, e sostenibili.

- Attività pratiche laboratorio cucina

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	6	0	6



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole



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

● STEM in cucina

Il progetto "*STEM in Cucina*" mira a integrare le discipline STEM (Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica) nell'ambito culinario, offrendo agli studenti dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" un'esperienza didattica innovativa, promuovendo l'interdisciplinarietà e arricchendo l'esperienza formativa degli studenti. Attraverso un approccio pratico, il progetto mira a coniugare la tradizione culinaria con le scienze e la tecnologia, preparando gli studenti a sfide e opportunità nel settore enogastronomico

Calcoli delle proporzioni e delle quantità per adattare le ricette: gli studenti applicheranno concetti matematici per adattare le ricette alle diverse porzioni avendo come punto di riferimento i LARN;

Analisi matematica dei costi e della redditività dei menù: utilizzando fogli di calcolo, gli studenti calcoleranno i costi degli ingredienti, tenendo conto delle variazioni di prezzo e dei margini di profitto.

Progettazione di menù: gli studenti applicheranno formule matematiche nella progettazione di menù equilibrati, con riferimento ai LARN, e sostenibili.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante
- PCTO presso Str. Ospitante e IFS



Soggetti coinvolti

- "Ente Privato (EPV)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

- Miglioramento delle competenze scientifiche e tecnologiche degli studenti;
- Acquisizione di competenze pratiche delle discipline STEM;
- Incremento dell'interesse per le discipline STEM attraverso un approccio pratico;
- Acquisizione di competenze nella progettazione di questionari e nella raccolta dati;
- Capacità di analisi statistica e di comunicazione efficace dei risultati attraverso presentazioni;
- Promozione, mediante competenze tecnologiche e analitiche, della consapevolezza sulla sana alimentazione all'interno della comunità scolastica;
- Sviluppo di abilità matematiche nel contesto culinario;
- Creazione di menù innovativi e sostenibili;
- Sviluppo di problem-solving nel contesto culinario.



Iniziativa di ampliamento dell'offerta formativa

● STEM in cucina

Saranno svolte attività con: • Attrezzature di laboratorio, dispositivi di protezione individuale (DPI); • Computer, accesso a internet, stampanti e scanner; • Software di elaborazione testi, fogli di calcolo e presentazioni; • Risorse bibliografiche e ricerca per il materiale didattico/formativo sui siti accreditati; • Docenti discipline STEM; • Assistenza tecnica per la gestione di computer e software.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero



computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

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

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

Risultati attesi

- Miglioramento delle competenze scientifiche e tecnologiche degli studenti; • Acquisizione di competenze pratiche delle discipline STEM; • Incremento dell'interesse per le discipline STEM attraverso un approccio pratico; • Acquisizione di competenze nella progettazione di questionari e nella raccolta dati; • Capacità di analisi statistica e di comunicazione efficace dei risultati attraverso presentazioni; • Promozione, mediante competenze tecnologiche e analitiche, della consapevolezza sulla sana alimentazione all'interno della comunità scolastica; • Sviluppo di abilità matematiche nel contesto culinario; • Creazione di menù innovativi e sostenibili; • Sviluppo di problem-solving nel contesto culinario.

Destinatari

Gruppi classe



	Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Fisica
	Informatica
	Multimediale
	Scienze
	Cucina con sala ristorante
Biblioteche	Classica
Aule	Magna
	Proiezioni
Strutture sportive	Palestra

Approfondimento

L'istituto mira a utilizzare tutte le risorse professionali interne; nel caso dell'alternanza si usufruirà delle competenze dei tutor esterni alla scuola, dove gli alunni effettuano il percorso PCTO.

● Apertura nuovo indirizzi: ESTETICA, PARRUCCHIERE E



TATUATORE

la scuola pone come obiettivo l' ampliamento dell' offerta formativa con indirizzi che camminano al passo con i tempi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

formazione di nuove figure professionali al passo con i tempi

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Disegno

Informatica

Multimediale

Aule

Magna

Proiezioni

Aula generica

Strutture sportive

Palestra

● IEFP

formazione professionale qualifiche IEFP promossi e riconosciuti dalla regione Campania

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli



studenti

Risultati attesi

Formazione professionale con attestato finale riconosciuto dalla regione Campania

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Scienze
	Cucina con sala ristorante
Aule	Magna
	Proiezioni
	Aula generica



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● **STEM in cucina**

Pilastri del piano Rigenerazione collegati all'attività

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

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia
- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



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

· Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

· Conoscere la bioeconomia

· Conoscere il sistema dell'economia circolare

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

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze scientifiche e ambientali acquisendo consapevolezza dell'importanza della salute, del benessere e dell'ecosistema terrestre

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre



Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

Informazioni

Descrizione attività

saranno svolte attività a titolo gratuito, tese ad arricchire il percorso formativo sia degli studenti sia delle famiglie che del personale scolastico.

In modo particolare, analisi del territorio, collaborazione tra le diverse realtà stipulando accordi con partenariati stabili.

attività trasversali tra le varie discipline tenendo conto dell' educazione civica.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie
- Esterni

Tempistica

- Annuale



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

PELLEGRINO ARTUSI - CERHU1500P

Criteri di valutazione comuni

La valutazione dello studente è un momento estremamente importante 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 del mondo lavorativo. Gli indirizzi generali sulla valutazione sono rinvenibili nel D.P.R. 275/1999, nella legge 53/2003, nel D. Lgs. 59/2004, nel D. Lgs. 226/2005, nella legge 169/2008, nel DPR 22 giugno 2009 n. 122 e nella circolare della Direzione generale Prot n.9907 del 23 aprile 2010.

La nostra Scuola ha inteso dare attuazione alle indicazioni inerenti la valutazione degli alunni contenute nelle leggi e circolari sopra indicate.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

In ogni disciplina sarà data una valutazione trasversale legata all'educazione civica. Sarà cura del docente di diritto raccogliere le valutazioni dettagliate per venire ad una media aritmetica di un unico voto.

Criteri di valutazione del comportamento

Rispetto del Regolamento d'Istituto; Autocontrollo e buona educazione nelle relazioni interpersonali;

Rispetto e responsabilità nel comportamento verso tutti i componenti della comunità scolastica;



Correttezza dei comportamenti, anche durante le verifiche programmate e non;

- Corretto utilizzo delle strutture, degli strumenti e dei materiali nel rispetto delle norme sulla sicurezza;
- Partecipazione costante alle lezioni con la dotazione di materiale occorrente

Frequenza:

Regolarità nella frequenza;

Livelli di assenze e ritardi giustificati e, ove occorra, documentati;

Assenze/ritardi, con riguardo particolare a quelli coincidenti con le verifiche e valutazioni

Omissione o ritardo nelle dovute giustificiche

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Valutazione sufficiente in tutte le discipline

comportamenti ed atteggiamenti di interesse e di impegno nelle attività di studio

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

La CM n. 20/2011, che richiama gli art. 2 e 14 del DPR 122/2009 concernente la valutazione, ha precisato che, per la validità dell' a. s. ai fini della valutazione degli alunni nella scuola secondaria di primo e secondo grado, è prevista la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, monte ore di lezioni che consiste nell'orario complessivo di tutte le discipline.

Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, analogamente a quanto previsto per il primo ciclo, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione che esse non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione all'esame di Stato.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico è la risultanza della media dei voti di tutte le discipline,



verranno prese in considerazione i crediti del 3[^] del 4[^] e del 5[^] anno tenendo conto per la conversione della tabella ministeriale



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

L'Istituto si allinea con le nuove tecniche e strategie didattiche per programmare in modo significativo l'apprendimento il cui ruolo principale dovrebbe più essere di colui quello di sapere creare ricchi ambienti di apprendimento. Per questo per qualsiasi disciplina, sono state attivate metodologie e strategie diverse per: garantire un'offerta formativa personalizzabile (chi non impara con un metodo può imparare con un altro)

□- sviluppare processi di apprendimento diversi e più autonomi (per scoperta, per azione, per problemi, ecc. □

-promuovere e/o consolidare l'interesse e la motivazione degli studenti (alla lunga lo stesso metodo può annoiare)

-□ preparare gli studenti a questo nostro mondo sempre più complesso.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Per la mediazione didattica vengono correntemente utilizzati diversi strumenti metodologici quali la didattica laboratoriale, il tutoring, la didattica cooperativa, la didattica metacognitiva, il metodo induttivo e deduttivo, il metodo scientifico. La scuola "P. Artusi" promuove l'utilizzo di modalità didattiche innovative organizzando corsi di formazione di alfabetizzazione informatica per gli alunni con partecipazione a classi aperte (TIC). Tutti gli alunni lavorano sistematicamente nella cucina e nella sala ristorante (Indirizzo: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). La maggior parte degli alunni presenta in modo particolare situazioni di adattamento e di inserimento pertanto tutte le attività laboratoriali hanno una positiva ricaduta sul gruppo classe.

Punti di debolezza:

Non vi sono criticità evidenti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:



Per la mediazione didattica vengono correntemente utilizzati diversi strumenti metodologici quali la didattica laboratoriale, il tutoring, la didattica cooperativa, la didattica metacognitiva, il metodo induttivo e deduttivo, il metodo scientifico. La scuola "P. Artusi" promuove l'utilizzo di modalità didattiche innovative organizzando corsi di formazione di alfabetizzazione informatica per gli alunni con partecipazione a classi aperte (TIC). Tutti gli alunni lavorano sistematicamente nella cucina e nella sala ristorante (Indirizzo: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). La maggior parte degli alunni presenta in modo particolare situazioni di adattamento e di inserimento pertanto tutte le attività laboratoriali hanno una positiva ricaduta sul gruppo classe.

Punti di debolezza:

Non vi sono criticità evidenti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Per la mediazione didattica vengono correntemente utilizzati diversi strumenti metodologici quali la didattica laboratoriale, il tutoring, la didattica cooperativa, la didattica metacognitiva, il metodo induttivo e deduttivo, il metodo scientifico. La scuola "P. Artusi" promuove l'utilizzo di modalità didattiche innovative organizzando corsi di formazione di alfabetizzazione informatica per gli alunni con partecipazione a classi aperte (TIC). Tutti gli alunni lavorano sistematicamente nella cucina e nella sala ristorante (Indirizzo: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). La maggior parte degli alunni presenta in modo particolare situazioni di adattamento e di inserimento pertanto tutte le attività laboratoriali hanno una positiva ricaduta sul gruppo classe.

Punti di debolezza:

Non vi sono criticità evidenti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Per la mediazione didattica vengono correntemente utilizzati diversi strumenti metodologici quali la didattica laboratoriale, il tutoring, la didattica cooperativa, la didattica metacognitiva, il metodo induttivo e deduttivo, il metodo scientifico. La scuola "P. Artusi" promuove l'utilizzo di modalità didattiche innovative organizzando corsi di formazione di alfabetizzazione informatica per gli alunni con partecipazione a classi aperte (TIC). Tutti gli alunni lavorano sistematicamente nella cucina e nella sala ristorante (Indirizzo: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). La maggior parte degli alunni presenta in modo particolare situazioni di adattamento e di inserimento pertanto tutte le attività laboratoriali hanno una positiva ricaduta sul gruppo classe.

Punti di debolezza:

Non vi sono criticità evidenti.

Inclusione e differenziazione



Punti di forza:

Per la mediazione didattica vengono correntemente utilizzati diversi strumenti metodologici quali la didattica laboratoriale, il tutoring, la didattica cooperativa, la didattica metacognitiva, il metodo induttivo e deduttivo, il metodo scientifico. La scuola "P. Artusi" promuove l'utilizzo di modalità didattiche innovative organizzando corsi di formazione di alfabetizzazione informatica per gli alunni con partecipazione a classi aperte (TIC). Tutti gli alunni lavorano sistematicamente nella cucina e nella sala ristorante (Indirizzo: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). La maggior parte degli alunni presenta in modo particolare situazioni di adattamento e di inserimento pertanto tutte le attività laboratoriali hanno una positiva ricaduta sul gruppo classe.

Punti di debolezza:

Non vi sono criticità evidenti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Per la mediazione didattica vengono correntemente utilizzati diversi strumenti metodologici quali la didattica laboratoriale, il tutoring, la didattica cooperativa, la didattica metacognitiva, il metodo induttivo e deduttivo, il metodo scientifico. La scuola "P. Artusi" promuove l'utilizzo di modalità didattiche innovative organizzando corsi di formazione di alfabetizzazione informatica per gli alunni con partecipazione a classi aperte (TIC). Tutti gli alunni lavorano sistematicamente nella cucina e nella sala ristorante (Indirizzo: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). La maggior parte degli alunni presenta in modo particolare situazioni di adattamento e di inserimento pertanto tutte le attività laboratoriali hanno una positiva ricaduta sul gruppo classe.

Punti di debolezza:

Non vi sono criticità evidenti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Per la mediazione didattica vengono correntemente utilizzati diversi strumenti metodologici quali la didattica laboratoriale, il tutoring, la didattica cooperativa, la didattica metacognitiva, il metodo induttivo e deduttivo, il metodo scientifico. La scuola "P. Artusi" promuove l'utilizzo di modalità didattiche innovative organizzando corsi di formazione di alfabetizzazione informatica per gli alunni con partecipazione a classi aperte (TIC). Tutti gli alunni lavorano sistematicamente nella cucina e nella sala ristorante (Indirizzo: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). La maggior parte degli alunni presenta in modo particolare situazioni di adattamento e di inserimento pertanto tutte le attività laboratoriali hanno una positiva ricaduta sul gruppo classe.

Punti di debolezza:



Non vi sono criticità evidenti.

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Personale ATA

Specialisti ASL

Associazioni

Famiglie

Studenti

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi

Individualizzati (PEI)

Il PEI ha un processo di definizione che coinvolge molte figure: infatti il docente di sostegno, dopo un congruo periodo di osservazione e in collaborazione con il Consiglio di Classe, redige il PEI che viene approvato e condiviso entro il 30 novembre; poi in collaborazione con il Consiglio di Classe, presenta il PEI alla famiglia, che dopo averlo visionato lo sottoscrive per accettazione. Dopo la firma del Dirigente scolastico, una copia del documento viene consegnata alla famiglia mentre una seconda copia viene conservata nel fascicolo dello studente

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Il Piano Educativo Individualizzato è elaborato dai docenti contitolari della classe o dal consiglio di classe. Partecipano alla redazione del PEI i genitori o chi ne esercita la responsabilità e le figure professionali specifiche interne ed esterne alla scuola, che interagiscono con la classe e con l'alunno



disabile. Nell'ambito della redazione del PEI, i soggetti di cui sopra si avvalgono della collaborazione dell'Unità di valutazione multidisciplinare, di cui al DPR 24 febbraio 1994. Il PEI: è redatto all'inizio di ogni anno scolastico, tiene conto della certificazione di disabilità e del Profilo di Funzionamento; è soggetto a verifiche periodiche, nel corso dell'anno scolastico, per accertare il raggiungimento degli obiettivi e apportare eventuali modifiche ed è aggiornato in presenza di sopraggiunte condizioni di funzionamento della persona.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Con la pubblicazione del decreto interministeriale n. 153 del 1 agosto 2023 sono state adottate delle nuove disposizioni correttive al decreto interministeriale 29 dicembre 2020, n. 182. Per quanto concerne il ruolo delle famiglie, infatti il decreto 153/2023 ha aggiunto tre parole, ossia "a pieno titolo": i genitori partecipano ai lavori del GLO a pieno titolo. Questa aggiunta non cambia la sostanza, perché i genitori devono essere componenti effettivi del GLO, non soggetti che partecipano", il PEI viene sottoscritto dai genitori.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

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

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI



Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

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

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Tutoraggio alunni

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Assistenti alla
comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistenti alla
comunicazione

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

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Personale ATA

Progetti di inclusione/laboratori integrati

Rapporti con soggetti esterni



Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto
individuale

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Associazioni di riferimento

Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale

Associazioni di riferimento

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti territoriali integrati

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

Valutazione, continuità e orientamento

Criteria e modalità per la valutazione



Sul piano pedagogico, la valutazione deve prendere in considerazione gli aspetti misurabili dell'apprendimento dell'alunno in relazione al suo stile cognitivo, nonché le dinamiche emotive, affettive e relazionali, tenuto conto del livello di partenza soprattutto per gli alunni in condizioni di disagio. Infatti, la valutazione sarà espressa tenendo come riferimento il Piano Educativo Individualizzato, nel quale saranno evidenziati i criteri didattici seguiti per le varie discipline, nonché le attività integrative e di sostegno svolte, anche in sostituzione dei contenuti previsti per tutte o per alcune delle discipline medesime. I consigli di classe possono adottare modelli di valutazione/certificazione diversi per alunni in situazioni di disabilità molto gravi.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

La scuola realizza attività e progetti finalizzati a favorire l'inclusione degli studenti con disabilità nel gruppo dei pari. La scuola prevede una serie di incontri tra i docenti delle classi interessate e i professori delle scuole di provenienza, per assicurare l'inserimento e la continuità didattica nel sistema scolastico degli alunni con bisogni educativi speciali, oltre ad attività di orientamento lavorativo in uscita, con particolare riferimento alle classi terminali. Pertanto, ogni anno verranno fornite le informazioni riguardanti la scelta del percorso di studio e/o di lavoro, prevedendo la possibilità di svolgere stage professionali presso le realtà recettive e ristorative presenti sul territorio e promuovendo collaborazioni utili sia con Enti pubblici locali che con Associazioni del privato sotto l'attenta guida di docenti tutor.

Approfondimento

La nuova direttiva ha esteso in modo definitivo a tutti gli studenti in difficoltà il diritto e quindi il dovere per tutti i docenti – alla personalizzazione dell'apprendimento, nella prospettiva di una presa in carico complessiva e inclusiva di tutti gli alunni. L'adeguamento della programmazione consentirà anche la personalizzazione dei contenuti della valutazione includendo progettazioni didattico-educative calibrate oltre alla possibilità di aumentare i tempi di esecuzione di un compito, di ridurre quantitativamente le consegne, di strutturare le prove, di programmare gli impegni o altro, in modo simile a quanto già si fa con alunni DSA ma sempre in riferimento alla programmazione di classe. Nel



caso di alunni stranieri inseriti nella scuola la Valutazione dovrà essere una valutazione formativa, condivisa con il Consiglio di Classe, che programmerà un Piano di Studio Personalizzato concentrato sui nuclei fondanti delle varie discipline.



Aspetti generali

L'Istituto Professionale Alberghiero "*Pellegrino Artusi*" sito in viale Europa SNC, San Prisco (CE) 81055, ha una propria organizzazione costituita dall'insieme delle sue risorse, materiali e immateriali, e dalla specifica configurazione strutturale-funzionale finalizzata al raggiungimento degli obiettivi educativi di apprendimento e di crescita sociale, così come previsti dal legislatore, nell'erogazione di un servizio pubblico di istruzione. Le discipline e il numero delle ore per ciascuna di esse è in linea con la normativa ministeriale. L'Istituto è organizzato in tre articolazioni: *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.*

Il nuovo Ordinamento degli Istituti Professionali e le attuali linee guida sull'alternanza scuola lavoro, richiamano l'attenzione dei docenti e dei Coordinatori Didattici sulle metodologie didattiche "attive" e sullo sviluppo di "organici collegamenti" con il mondo del lavoro e delle professioni, compresi il volontariato ed il privato sociale pertanto grande rilevanza viene data all'alternanza scuola lavoro essendo un istituto ITP. In linea di coerenza con le indicazioni dell'Unione Europea, gli stage, i tirocini e l'alternanza scuola-lavoro si connotano come strumenti prioritari per rafforzare sia i rapporti tra il sistema Scuola e il mondo del Lavoro, sia i legami tra le Istituzioni scolastiche e il territorio. Essi costituiscono una opportunità per offrire percorsi più flessibili e rispondenti alle esigenze degli studenti degli Istituti Professionali. Inoltre gli stage, i tirocini e l'alternanza scuola-lavoro rappresentano un valido strumento da utilizzare per prevenire e contrastare il fenomeno dell'abbandono e della dispersione scolastica in quanto consentono all'alunno di svolgere un ruolo attivo e da protagonista nella realtà sociale e lavorativa e presentano il lavoro e le competenze ad esso connesse come momento fondamentale per la possibile realizzazione del sé. L'alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano, ma anche di accreditarsi come enti formativi. Le collaborazioni hanno come obiettivo la co-progettazione dei percorsi formativi che impegnano congiuntamente scuola e mondo del lavoro. La progettazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro deve considerare sia la dimensione curriculare, sia quella esperienziale, svolta in contesti lavorativi. Le due dimensioni vanno integrate in un percorso unitario che miri allo sviluppo di competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e spendibili nel mondo del lavoro.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	Sono figure di coordinamento, cioè docenti che, al fianco del dirigente, mettono a disposizione le loro competenze gestionali, organizzative e di coordinamento, per far funzionare al meglio la scuola e rispondere alle richieste delle famiglie.	3
----------------------	---	---

Responsabile di laboratorio	Il Responsabile del Laboratorio di chimica e fisica programma e ottimizza le attività di laboratorio e gestisce il team di laboratorio nelle attività di campionamento e analisi chimica. Inoltre, sceglie e approva i metodi di analisi, risponde dell'attendibilità dei risultati e organizza i servizi nonché i controlli di qualità. Vigila sulla idoneità delle attrezzature e degli impianti.	1
-----------------------------	---	---

Animatore digitale	L'animatore digitale ha il compito di coinvolgere l'intera comunità scolastica nel processo di innovazione e integrazione digitale. Ciò significa lavorare a stretto contatto con gli studenti, i docenti, il personale amministrativo e i genitori per sviluppare strategie e programmi che incoraggino l'adozione delle tecnologie digitali e l'acquisizione di competenze digitali. E' il responsabile del coordinamento e dell'utilizzo	1
--------------------	---	---



	della sala informatica.	
Coordinatore dell'educazione civica	<p>La legge 92/2019 stabilisce che per ciascuna classe è individuato, tra i docenti a cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica, un docente con compiti di coordinamento dell'intero percorso di educazione civica. Il docente coordina, quindi le diverse attività didattiche svolte da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato; ha il compito di raccogliere le diverse valutazioni e pervenire ad una media finale.</p>	1
Docente orientatore	<p>Il Consiglio Superiore della Pubblica Istruzione (CSPI) ha approvato un decreto (DM n. 63 del 5 aprile 2023) ,firmato dal Ministro dell'Istruzione e del Merito, e una circolare che istituiscono la figura del docente tutor e dell'orientatore. Il decreto non è altro che il punto di partenza per l'attuazione di alcune delle nuove linee guida in materia di orientamento scolastico. Il CSPI riconosce infatti l'importanza dell'orientamento scolastico per la crescita culturale e sociale degli studenti e lo colloca strategicamente in un approccio sistematico all'interno del sistema scolastico italiano. Trattandosi di un istituto paritario, la figura del docente orientatore è stata ugualmente individuata ed ha l'esclusivo compito di rapportarsi con le altre scuole del territorio e con le Università al fine di orientare gli alunni della scuola.</p>	1
Coordinatore attività ASL	<p>Il Coordinatore attività ASL gestisce l'organizzazione di un servizio o di una struttura sanitaria. Essendo un istituto paritario, e con alunni diversamente abili frequentanti, crea un</p>	1



raccordo con la referente dell'ASL per incontri programmati e periodici. Si occupa di organizzare il personale, di identificare e gestire i processi di lavoro, di verificare la corretta applicazione della normativa sanitaria.

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

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

A012 - EX DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO

Attraverso l'insegnamento linguistico lo studente apprende che ogni lingua è elemento fondante nella costruzione dell'identità personale, strumento per comprendere, descrivere ed esprimere il proprio mondo interiore e per rappresentare la realtà. Comprende che tutti i linguaggi sono sistemi organizzati per esprimere significati, che sono alla base del pensiero logico e creativo, divengono linguaggio specifico delle arti, scienze, tecnologie e professioni, e sono mezzi per apprendere, stabilire relazioni. L'insegnamento della lingua italiana diventa fondamentale in quanto fattore di appartenenza alla comunità di riferimento, espressione della cultura, della tradizione, della storia della nazione in cui si vive, strumento indispensabile per integrarsi pienamente nella realtà sociale e per esercitare in modo consapevole i diritti e doveri di cittadinanza. Impiegato in attività di:

2

- Insegnamento



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

- Organizzazione
- Coordinamento

A018 - FILOSOFIA E
SCIENZE UMANE

Il docente ha il compito di mettere ordine alle conoscenze e alle esperienze che l'alunno fa sotto l'influenza dell'ambiente circostante specialmente nel caso in cui queste influenze non siano educative.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento

2

A020 - FISICA

L'insegnamento della fisica nella scuola secondaria di II grado amplia e prosegue il percorso di preparazione culturale e di promozione umana degli studenti iniziato nel corso della scuola secondaria di I grado, contribuendo alla crescita intellettuale e alla formazione critica del futuro cittadino. In particolare, soprattutto nell'ambito del secondo biennio gli insegnamenti hanno il compito di sviluppare le conoscenze e le abilità sul piano dell'astrazione e della sintesi formale, grazie allo studio di modelli applicativi tipici delle discipline scientifiche, che serviranno da ponte con il futuro mondo dell'università.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento

1



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento

A021 - GEOGRAFIA

Il docente di geografia persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo di far acquisire allo studente le competenze di base, relative all'asse storico-sociale, attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, e che riguardano: - la capacità di comprendere gli eventi e i cambiamenti nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente; - osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità; -riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio; - cogliere i nessi di causalità e di interdipendenza tra fenomeni. Sintetizzare, schematizzare , rappresentare e analizzare dati
Impiegato in attività di:

1

- Insegnamento
- Organizzazione
- Coordinamento

A024 - EX LINGUE E
CULTURE STRANIERE

Il lavoro dell'insegnante di lingue non si limita alle ore di lezione frontale, ma comprende

2



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

anche la preparazione della lezione e la preparazione correzione delle prove per accertare le competenze linguistiche. Può essere tenuto inoltre a partecipare a riunioni e corsi di formazione. Il lavoro dell'insegnante di lingue si contraddistingue per il rapporto diretto e costante con gli studenti. L'orario delle lezioni è variabile e dipende dal programma della scuola. Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento

A031 - SCIENZE DEGLI
ALIMENTI

Avvia gli alunni ad individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente
Impiegato in attività di:

2

- Insegnamento
- Potenziamento
- Coordinamento

A045 - SCIENZE
ECONOMICO-AZIENDALI

Avvia gli alunni a sviluppare un pensiero critico rivolto alla comprensione delle principali tematiche giuridiche ed economiche, contestualizzando le nozioni apprese nell'attuale tessuto sociale. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e

2



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

	<p>individuare il ruolo del personale nei diversi settori; riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo; Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Organizzazione• Coordinamento	
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	<p>Consente di sviluppare un pensiero critico rivolto alla comprensione delle principali tematiche giuridiche ed economiche, contestualizzando le nozioni apprese nell'attuale tessuto sociale. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori; riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Coordinamento	2
A047 - SCIENZE MATEMATICHE APPLICATE	<p>La problematica della formazione culturale iniziale degli insegnanti di matematica ha almeno due risvolti di grande interesse preliminare, per chi si occupa di didattica della matematica: -stabilire di quale cultura matematica hanno davvero bisogno gli alunni e</p>	3



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

avviarli al calcolo e alla vita pratica.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Organizzazione
- Coordinamento

A048 - EX SCIENZE
MOTORIE E SPORTIVE
NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

L'insegnante di educazione motoria non solo promuove la salute ma contribuisce al processo educativo della persona, ha infatti il compito di migliorare l'apprendimento degli allievi coinvolgendo la totalità della persona.
Impiegato in attività di:

2

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

A050 - SCIENZE
NATURALI, CHIMICHE E
BIOLOGICHE

L'insegnamento della fisica nella scuola secondaria di II grado amplia e prosegue il percorso di preparazione culturale e di promozione umana degli studenti iniziato nel corso della scuola secondaria di I grado, contribuendo alla crescita intellettuale e alla formazione critica del futuro cittadino. In particolare, soprattutto nell'ambito del secondo biennio gli insegnamenti hanno il compito di sviluppare le conoscenze e le abilità sul piano dell'astrazione e della sintesi formale, grazie allo studio di modelli applicativi tipici delle discipline scientifiche, che serviranno da ponte con il

1



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

futuro mondo dell'università.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

B016 - LABORATORI DI
SCIENZE E TECNOLOGIE
INFORMATICHE

Le TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) preparano gli studenti ad un'attiva e consapevole partecipazione ad un mondo in rapida evoluzione dove il lavoro e le altre attività dell'uomo sono in costante evoluzione grazie all'accesso a sempre nuove e varie tecnologie.

2

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Organizzazione
- Coordinamento

B019 - LABORATORI DI
SERVIZI DI RICETTIVITA'
ALBERGHIERA

Indirizza gli alunni verso: Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.

3

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Coordinamento



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

B020 - LABORATORI DI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA

attività pratiche nella sala cucina e di
coordinamento con gli altri indirizzi essendo un
istituto alberghiero
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Coordinamento

3

B021 - LABORATORI DI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI,
SETTORE SALA E VENDITA

Svolge attività operative e gestionali in relazione
all' organizzazione e all'allestimento della sala
.Svolge attività di raccordo e di coordinamento
con le figure degl'altri indirizzi.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Coordinamento

3



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Questa figura professionale fa parte dell'organico delle scuole di ogni ordine e grado, anche nelle scuole paritarie. Si tratta di un particolare profilo che si occupa dell'organizzazione dei servizi generali e amministrativo-contabili. È alle dipendenze del Coordinatore Scolastico. Ha in parte autonomia operativa nella gestione dell'intero personale ATA (Amministrativo, Tecnico ed Ausiliario). Di questi coordina le attività, verificando il conseguimento degli obiettivi assegnati.

Ufficio protocollo

Rilascio dichiarazioni di servizio, certificati e relativo registro. Gestione protocollo sia in entrata che in uscita ed emissione decreti assenze del personale e tenuta relativo registro. Visite fiscali. Stipulazione contratti con il personale.

Ufficio per la didattica

L'area didattica gestisce le iscrizioni e i trasferimenti; fascicoli alunni; gestione degli alunni diversamente abili; gestione scrutini ed esami; gestione statistiche alunni; gestione mobilità alunni; gestione orientamento.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Modulistica da sito scolastico <https://www.istitutoalberghieroartusi.it/>



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (PCTO)**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Convenzione stipulata tra l'istituzione scolastica Artusi e le aziende ospitanti del territorio per il progetto di alternanza scuola lavoro:

- RISTOPIZZA DA TONINO, sito in Calvi Risorta (CE), P.I.: 04139600615
- TENUTA PEGASO, sito in Santa Maria Capua Vetere (CE), P.I.: 04584340618
-



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: **FORMAZIONE SICUREZZA**

La formazione dei lavoratori è uno dei principali obblighi imposti dalla normativa vigente D.Lgs.81.08 e art.37 con successive modifiche.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari

Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione

Titolo attività di formazione: **FORMAZIONE PRIMO SOCCORSO**

acquisizione delle conoscenze teoriche indispensabili, acquisizione di abilità manuali e di schemi operativi, acquisizione di un approccio comportamentale adeguato a gestire le principali procedure di Primo Soccorso

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Comunità di pratiche



Titolo attività di formazione: FORMAZIONE RLS

La formazione prevista per il RLS è obbligatoria e ha una durata minima di 32 ore con verifica di apprendimento, 12 delle quali inerenti i rischi specifici presenti in azienda e le conseguenti misure di prevenzione e protezione adottate.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Modalità di lavoro

- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche



Piano di formazione del personale ATA

FORMAZIONE SICUREZZA

Descrizione dell'attività di formazione

L'accoglienza e la vigilanza

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Laboratori
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

FORMAZIONE OSA

Descrizione dell'attività di formazione

L'accoglienza e la vigilanza

Destinatari

Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Laboratori
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



FORMAZIONE PRIMO SOCCORSO

Descrizione dell'attività di formazione

Gli obiettivi, gli strumenti e le funzioni dell'autonomia scolastica

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Laboratori
- Formazione on-line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola