



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



Piano Triennale Offerta Formativa (2019-2022)

La scuola e il suo contesto

L'Istituto Datini propone al territorio di riferimento, la provincia di Prato e Comuni con essa confinanti, corsi quinquennali di Istruzione nel settore Enogastronomia e ospitalità alberghiera, con le specializzazioni di Enogastronomia, Sala-vendita, Pasticceria, Accoglienza Turistica. L'Istituto prevede inoltre un percorso quinquennale di Tecnico Agrario, per sviluppare un'adeguata risposta alle richieste socio-economiche di un territorio in continua evoluzione .

L'offerta formativa si estende al settore dell'educazione degli adulti e dell'educazione permanente e prevede un corso serale e un percorso di istruzione carceraria, per rispondere alle domande e alle esigenze delle categorie interessate e per contrastare il disagio sociale e lo svantaggio culturale presenti nella composizione e nella stratificazione socio-economica del territorio.

Nel contesto del territorio e della sua realtà economico-sociale, la mission dell'Istituto è formare studenti consapevoli del futuro ruolo di cittadini e lavoratori, con attenzione non solo al disagio sociale e allo svantaggio culturale ma puntando anche alla valorizzazione delle eccellenze .

I profili professionali in uscita, utilizzando le quote di autonomia e flessibilità, sono particolarmente attenti alle richieste del territorio e all'evoluzione delle competenze tecnico-professionali. In tale direzione l'Istituto valorizza lo sviluppo delle competenze linguistiche e le capacità di comunicazione in lingua straniera, secondo il piano di studi e con interventi di potenziamento.

Da tempo l'Istituto rivolge una particolare attenzione alle esperienze di alternanza scuola-lavoro e alla metodologia didattica di tipo laboratoriale, alla didattica inclusiva e personalizzata.

L'Istituto negli ultimi anni ha registrato un andamento costante delle iscrizioni, specializzandosi in un settore che appare rilevante per l'economia del territorio pratese e con importanti riferimenti alla realtà regionale toscana.

In particolare **l'indirizzo alberghiero e per la ristorazione**, in costante sviluppo e consolidamento fin dal momento della sua attivazione, offre ai propri studenti e propone alle famiglie i percorsi di CUCINA, PASTICCERIA, SALA-BAR, ACCOGLIENZA/RICEVIMENTO consolidando l'offerta formativa nel settore dell'ospitalità e della gastronomia.

In questa direzione, l'Istituto ha avviato a partire dall'anno scolastico 2015-16 l'Indirizzo di **Tecnico Agrario**, sia per rispondere ai problemi di pendolarismo degli studenti sia per offrire in prospettiva un collegamento con il percorso alberghiero, soprattutto nel settore della ristorazione, con l'obiettivo di creare un polo agro-alimentare, con un'offerta formativa nel settore aperta al territorio, che ne valorizzi ulteriormente le risorse culturali, storiche e naturalistiche .

Nella elaborazione e presentazione dell'offerta formativa, il Piano Triennale ha tenuto presente le proposte ed i pareri formulati dagli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e degli studenti , in particolare:

- le associazioni di categoria del settore alberghiero hanno richiesto una maggiore competenza nelle lingue straniere con particolare attenzione alla conversazione professionale e alla microlingua; gli esponenti degli imprenditori agricolo ed enologici, di concerto con l'ordine degli Agronomi hanno indicato linee di sviluppo che portino ad una valorizzazione delle eccellenze agrolimentari del territorio pratese.

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎ 0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it - E-mail : porc01000d@istruzione.it - PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** - fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**



- La rappresentanza dei genitori richiede la prosecuzione degli interventi congiunti ASL-Scuola sulla lotta alle dipendenze e sull'educazione alla salute.
- La rappresentanza degli studenti richiede la prosecuzione degli interventi formativi loro rivolti in tema di sicurezza, in relazione anche ai profili di uscita, nonché la promozione di tutti gli interventi, anche in collaborazione con il territorio, finalizzati a sottolineare i valori della scuola, quali inclusione, educazione alla legalità, benessere fisico e morale. nonché la promozione di tutti gli interventi, anche in collaborazione con il territorio, finalizzati a sottolineare i valori fondanti della scuola, quali inclusione, educazione alla legalità, benessere fisico e morale.

ATTREZZATURE E RISORSE MATERIALI

questa sezione deve essere compilata confrontando quanto già indicato sul SIDI facendo riferimento a :

- Numero complessivo di aule 60
- Numero complessivo di stanze dedicati a uffici e personale/attrezzature tecniche 12
- Laboratori didattici di indirizzo (cucina, sala, ricevimento) 6

Altri spazi e risorse destinati allo sviluppo del curriculum (palestre 01, laboratori informatica 04) e alle attività formative specificate nel PTOF

RISORSE PROFESSIONALI

Nella gestione delle risorse professionali, per quanto riguarda il personale docente, l'Istituto dispone dell' **Organico dell'autonomia** (organico di diritto + organico di fatto + vecchio organico di potenziamento) che prevede l'utilizzo delle risorse umane con un piano di gestione unitario e non già distinto per categorie professionali, secondo la Nota Min.2852 del 2016.

Tutti i docenti dell'organico dell'autonomia, nessuno escluso, hanno una cattedra e concorrono alla realizzazione del piano triennale dell'offerta formativa con attività di insegnamento, di potenziamento, di sostegno, di organizzazione, di progettazione e di coordinamento" (art. comma 5 della Legge 107).

In coerenza con le scelte esplicitate nell'atto di indirizzo circa l'utilizzo dell'organico dell'autonomia, ribadendo che nel suo insieme, l'organico dell'autonomia, partecipa alla realizzazione di tutte le finalità poste in essere dalla scuola. I progetti e le attività sui quali si pensa di utilizzare docenti dell'organico dell'autonomia fanno esplicito riferimento a tale esigenza unitaria, motivandola e definendo l'area disciplinare coinvolta. Nella gestione dell'organico dell'autonomia si tiene inoltre conto del fatto che deve servire anche alla copertura delle supplenze brevi e quindi si indica nella gestione complessiva di non assorbire sui progetti l'intera quota disponibile. In particolare si danno le seguenti indicazioni, anche per consentire una corretta impostazione della progettualità dell'Istituto nelle aree strategiche, così come individuate nel Rav e nel Piano di Miglioramento:

I progetti e le attività sui quali si pensa di utilizzare docenti dell'organico dell'autonomia devono fare esplicito riferimento a tale esigenza, motivandola e definendo l'area disciplinare coinvolta. Si terrà conto del fatto che l'organico dell'autonomia deve servire anche alla copertura delle supplenze brevi e quindi si eviterà di assorbire sui progetti l'intera quota disponibile. In particolare si danno le seguenti indicazioni:

- **docenti curricolari**



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



-ore annue dedicate alle supplenze brevi h 1600,
-ore dedicate ai progetti 3196;

• **docenti di sostegno**

- ore annue dedicate alle supplenze brevi h 600,
- ore dedicate ai progetti h 1198

OFFERTA FORMATIVA

Profili in uscita

Profili professionali in uscita e sistema di qualità

Nel contesto attuale dell'istruzione professionale, caratterizzata dalla messa a regime della riforma Gelmini del 2010 e dall'avvio (a.s. 2018/19) della nuova riforma , in un ribadito e strutturato quadro di interdisciplinarietà e di collaborazione, tra il dipartimento di Scienza degli Alimenti , l'area professionalizzante , il dipartimento di Scienze Motorie, in stretto rapporto con l'Azienda Sanitaria Locale, nella definizione dei profili in uscita vengono messi in luce sia il ruolo dell'educazione alimentare, sottolineando e approfondendo l'importanza delle corrette abitudini alimentari anche in relazione ad una società multi etnica, sia il ruolo dell'attività fisica per il mantenimento di un buon stato di salute della persona e di prevenzione delle malattie.

Tale percorso formativo viene promosso in relazione alla specificità dell'istituto ed ai bisogni educativi degli studenti, in modo che al termine del quinquennio il diplomato nei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera raggiungerà specifiche competenze tecniche, e sarà in grado di:

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse

Nell'articolazione dell'**Enogastronomia**, il Diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Nell'articolazione **Servizi di sala e vendita**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it – E-mail : porc01000d@istruzione.it – PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** – fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Il profilo del Tecnico Agrario prevede :

- un lavoro durante il biennio per orientare le scelte del profilo in uscita a partire dal terzo anno, attivando in tale direzione i necessari percorsi e strumenti di orientamento per gli studenti delle classi seconde.
- l'offerta a partire dalla classe terza di due profili con classi articolate sulle due opzioni: viticoltura e gestione ambiente territorio
- Il profilo del Tecnico Agrario prevede per la classe terza un potenziamento dell'area della formazione giuridico-economica (quasi esclusivamente confinata al primo biennio), potenziamento da realizzare destinando all'insegnamento delle Discipline giuridico-economiche due ore settimanali per ciascun anno del triennio, con l'utilizzo dell'autonomia nel monte orario pari al 20% .

EDUCAZIONE DEGLI ADULTI

Corso serale

L'istituto professionale Datini, rispondendo al proprio compito di agenzia formativa inserita attivamente nel tessuto territoriale, ha scelto di proporre, nel contesto generale di una educazione permanente mirata ad assicurare al maggior numero di persone l'esercizio attivo di cittadinanza, un percorso qualitativo di educazione degli adulti rivolto a chi esprime l'esigenza di intraprendere un rinnovato percorso di educazione e formazione.

L'Istituto professionale Datini, attraverso l'accordo di rete con il CPIA di Prato ed altri Istituti del territorio, incardina al suo interno un percorso di secondo livello finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale nell'indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il percorso si sviluppa su tre anni , suddiviso in:

Primo periodo: biennio iniziale, classi prima e seconda

Secondo periodo: classi terza e quarta

Terzo periodo: conclusione del ciclo con esame finale

Per venir incontro alle crescenti richieste degli iscritti, il secondo periodo del percorso prevede la suddivisione nelle due articolazioni di Enogastronomia e Servizi di Sala vendita , per le classi 3[^] e 4[^].

Al fine di riconoscere e valorizzare le competenze acquisite, attraverso l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e il riconoscimento dei crediti formativi di ogni singolo iscritto al corso serale, l'accordo di Rete, ha previsto che sia costituita una specifica Commissione che definisca il Patto formativo individuale e la procedura di riconoscimento dei crediti, articolata nelle tre fasi di identificazione, valutazione e attestazione.



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



Casa Circondariale - offerta formativa

Da molti anni ormai, l'Istituto è inserito nella realtà della Casa Circondariale "La Dogaia" di Prato, dove opera con l'indirizzo Tecnico dei Servizi Commerciali e Turistici e da questo anno scolastico, su richiesta della Direzione della Casa Circondariale anche con il percorso di studio professionale enogastronomico. L'Istituto scolastico opera in tre reparti diversi : Media sicurezza, Collaboratori di giustizia e Sezione Settima. Trattandosi di istruzione per adulti la scuola è articolata in periodi didattici così come stabilito nella C.M. 36 del 10 aprile 2014, le cui norme sono entrate in vigore il 01 settembre 2014, riducendo il quadro orario a 22/23 ore settimanali.

Nel **reparto media sicurezza** sono presenti 5 classi, corrispondenti ai tre periodi didattici:

Primo periodo alberghiero (ex classe prima e seconda)

Secondo periodo economico (ex classe terza e quarta)

Terzo periodo economico (classe quinta).

Nel **reparto Collaboratori di Giustizia** sono presenti:

Primo periodo alberghiero (ex classe prima e seconda)

Una pluriclasse indirizzo economico (ex classe terza , quarta e quinta)

Nel **reparto Settima** è presente una pluriclasse indirizzo economico (ex classe terza, quarta e quinta)

Attualmente sono operanti 6 classi di cui 2 pluriclassi. Gli studenti sono di età adulta e provengono da una popolazione detenuta di radici socio-culturali nonché di etnie e paesi fortemente differenziati.

Si tratta di una popolazione scolastica che evidenzia carenze di tipo relazionale, culturale, motivazionale. Le attività formative favoriscono il rientro in formazione della persona detenuta, rimettono in gioco energie e sollecitano interessi ed atteggiamenti positivi che la situazione stessa di "reclusione" tende ad assopire. L'istruzione in situazione di detenzione è ritenuta uno strumento idoneo a favorire la revisione critica del reato e l'attivazione dei processi di reinserimento nella vita sociale e il rispetto dei valori fondamentali delle convivenza civile.

L'attività didattica che ne deriva è caratterizzata da elementi di flessibilità e adattabilità elevati e prevede cammini personalizzati di accompagnamento verso il compimento del ciclo di studi, così come previsto nella normativa in essere relativamente all'istruzione degli adulti. (MIUR Circ. 30 del 10 aprile 2014).

Nella scuola all'interno del carcere viene realizzato un articolato percorso di accoglienza per tutte le classi volto a impostare e definire il Patto Formativo Individuale.

Il quadro orario settimanale delle lezioni è di 22/23, in base alle tabelle 5 e B4 allegate alla Circ. MIUR 36 del 10/04/2014.

Quadro orario dell'autonomia

Si allegano i quadri orario , con particolare attenzione al nuovo assetto didattico delle classi prime e seconde in relazione alla riforma dell'Istruzione Professionale.

Alternanza scuola-lavoro

Nella predisposizione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro, secondo la normativa vigente, le attività di alternanza scuola-lavoro vengono iniziate a partire dalle classi seconde (a.s. 2019/20) , ed il monte orario previsto per le classi terze, quarte e quinte dei vari indirizzi di studio attivati nell'Istituto secondo il Piano Triennale prevede l'utilizzo delle seguenti modalità:

- Impresa Formativa Simulata



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



- Progettazione di stage ed esperienze interne quali: il Front Office, il Bar didattico e il Ristorante dimostrativo, aperti al territorio per l'organizzazione di eventi
- stage in aziende con opportuna progettazione dei contenuti formativi in coerenza con gli Indirizzi di studio e con le competenze in uscita nel profilo professionale.
- Nell'organizzazione e gestione delle esperienze di scuola-lavoro si darà inoltre opportuno spazio alla formazione degli studenti in materia di sicurezza (Legge 81) e ai legami con il territorio, attraverso la partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne alla scuola, ugualmente articolate attraverso i Piani Formativi attesi, nell'ottica di un continuo scambio con le richieste del territorio e con la sua valorizzazione
- Vengono attivati inoltre i percorsi formativi sull'HACCP

L'Istituto, oltre a seguire gli studenti nei periodi di stage consolidati fra terzo e quarto anno, ha previsto fin dallo scorso anno scolastico, l'avvio di percorsi di alternanza scuola-lavoro secondo le Linee Guida del MIUR, a partire dal terzo anno, esperienze che ricadono direttamente all'interno del curriculum scolastico e prevedono sempre di più un collegamento diretto con le aziende, anche attraverso la forma dell'Impresa Formativa Simulata, finalizzato alla promozione e valorizzazione del territorio e delle sue risorse culturali.

Lo sviluppo dell'alternanza scuola – lavoro (reale e/o simulata) rappresenta un percorso prioritario per attivare un dialogo stabile con la realtà economica del territorio e realizzare progetti che consentano agli studenti di apprendere, connettendo i saperi alle attività, attraverso un processo che si sviluppa in contesti formali e non formali. Tale modalità di apprendimento assume, dunque, un valore strategico in quanto consente di: arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con la maturazione di competenze spendibili nel mercato del lavoro; favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali; promuovere e sostenere la realizzazione di un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro e la società civile.

L'Alternanza con la modalità di Impresa Formativa Simulata consente di valorizzare il metodo scientifico e l'apprendimento per competenze secondo modelli esperienziali, in una logica di curriculum orizzontale e verticale. La partecipazione dell'Istituto a reti e Consorzi nazionali negli ultimi anni, ha permesso di sviluppare questa modalità, rinnovando la tradizione consolidata e mettendo a disposizione del sistema un'infrastruttura tecnologica ed i relativi software che supportano la creazione, lo sviluppo e l'attività delle IFS costituite nel rispetto di: processi, procedure, tempi, documenti del contesto reale; organizzando il network di progetto attraverso cui le aziende simulate, nella rete digitale del sistema IFS, si confrontano e mettono a patrimonio comune le rispettive esperienze. La finalità del progetto è la formazione dello studente attraverso Potenziamento/ampliamento dell'offerta formativa, attività orientate a promuovere la motivazione del giovane, la riflessione critica e l'acquisizione dei saperi che sostengono il fare consapevole e documentato, il fare come strumento per apprendere.

L'Impresa Formativa Simulata, IFS, consente agli studenti di operare nel laboratorio di simulazione della scuola come se fossero in azienda, in un contesto di apprendimento molto stimolante che promuove nei giovani l'autonomia decisionale e la capacità di operare per obiettivi. L'Istituto promuove e sviluppa l'Alternanza scuola lavoro come metodologia didattica attraverso proposte che si snodano dalla classe terza alla classe quinta, in particolare

- Bar didattico
- Ristorante dimostrativo

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it – E-mail : porc01000d@istruzione.it – PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** – fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



- Partecipazione ad eventi e percorsi sul territorio e/o afferenti alle Reti e ai Consorzi di cui l'Istituto è parte attiva

Nella predisposizione della metodologia dell'alternanza, viene prevista anche la sua estensione **all'istruzione carceraria**, e considerata la situazione di "restrizione" della Casa Circondariale, l'attività di Alternanza Scuola-Lavoro, così come prevista dalla legge 107 del luglio 2015, sarà utilizzata anche la metodologia dell' **Impresa Formativa Simulata**, in situazione OFF line, non essendo possibile il collegamento ON line all'interno della Casa Circondariale.

Ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa

Le principali iniziative di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa riguardano:

- educazione alla cittadinanza, in collaborazione con le Istituzioni e con la ASL sui temi afferenti l'adolescenza e la crescita dei giovani, con il coinvolgimento, laddove possibile delle famiglie e della comunità
- apertura della scuola nell'orario pomeridiano con progetti realizzati nell'ambito dei PON, mirati al recupero delle differenze sociali e dello svantaggio culturale e allo sviluppo di competenze di tipo trasversale, con il coinvolgimento di docenti interni ed esterni e con una selezione mirata dei partecipanti
- potenziamento linguistico, connesso ai profili in uscita, realizzato attraverso iniziative extracurricolari e percorsi di potenziamento finalizzati alla certificazione riconosciuta del livello di competenza linguistica secondo il quadro europeo delle lingue
- partecipazione ad eventi sul territorio, che valorizzino le competenze degli studenti nell'area professionale e organizzazione di iniziative e progetti che permettano di svolgere attività al di fuori del curriculum (stage all'estero, concorsi nazionali di settore, scambi culturali e gemellaggi)
- recupero e potenziamento delle competenze linguistiche di Italiano come L2, attraverso progetti mirati e annualmente riproposti all'interno di collaborazioni e reti territoriali, per facilitare al massimo l'inserimento degli studenti non italo-foni nel percorso scolastico
- sviluppo di competenze motorie, nel contesto di un'educazione complessiva allo stile corretto di vita e al benessere individuale, attraverso iniziative e progetti extracurricolari.

Iniziative e risorse per il PNSD (Piano nazionale scuola digitale)

SVILUPPO DEGLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Riferimento : piano nazionale scuola digitale, didattica laboratoriale :

Considerazioni generali che muovono la progettualità di Istituto in questo ambito:

- si assiste ad una continua evoluzione delle tecnologie digitali e del loro utilizzo in tutti gli ambiti dove si sviluppa l'attività di apprendimento. L'uso sistemico delle tecnologie all'interno di un processo cognitivo consente di promuovere un metodo esperienziale e realizzare una reale comunicazione interattiva all'interno della Istituzione e della rete nella quale è eventualmente inserita;
- la finalizzazione organizzativa degli impianti laboratoriali, in particolare di quelli a forte consistenza tecnologica, in funzione delle esigenze di interattività di cui sopra ed in

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎ 0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it - E-mail : porc01000d@istruzione.it - PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** - fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**



coerenza strutturale con l'impostazione di processi di apprendimento finalizzati all'acquisizione di competenze.

- Si prevedono non laboratori costruiti su ambiti disciplinari/tecnologici, bensì laboratori organizzati in funzione dello sviluppo articolato dei percorsi formativi di riferimento. Trattasi di una scelta che, peraltro, oltre a dare maggiore coerenza al rapporto esperienza scolastica-esperienza aziendale, facilitando sul piano culturale e operativo le stesse attività di alternanza, consente un apprendimento formativamente corretto.
- la creazione, ove possibile, di spazi operativi attrezzati su formule di tipo aziendale, o, comunque di spazi di incontro in grado di facilitare la comprensione della realtà operativa.

Lo sviluppo degli ambienti di apprendimento è connesso ad un generale potenziamento delle dotazioni tecnologiche dell'Istituto, legate alle esigenze di flessibilità dell'educazione nell'era digitale. Considerando inoltre il passaggio al digitale di tutti i processi amministrativi scolastici, "segreteria digitale" uso continuo del sito e dell'albo pretorio on-line, circolari e modulistica in formato digitale, il potenziamento degli ambienti didattici e laboratoriali, aumentano sia il coinvolgimento degli studenti a scuola favorendone la permanenza nel contesto formativo, migliorando gli ambienti di apprendimento adeguati e propedeutici a una didattica progettuale, modulare e flessibile, sia l'adeguata gestione degli spazi di lavoro delle segreterie e dei docenti. In merito, l'Istituto è costantemente attento alle proposte di formazione e ai Progetti che derivano dalle indicazioni Ministeriali in tale ambito, coinvolgendo in tale progettazione il personale docente e non docente e monitorando le dotazioni tecnologiche disponibili, al fine di ottimizzare le risorse. La figura **dell'animatore digitale** è stata individuata ed è pienamente operativa; tale figura lavora, nell'ottica dell'autonomia e della flessibilità, per un ulteriore sviluppo della didattica laboratoriale rappresenta un riferimento per le interazioni fra le diverse aree disciplinari e la diffusione dell'idea di laboratorio come metodologia e non solo come spazio (*cooperative learning, learning by doing, webquest, flipped classroom*)

Valutazione degli apprendimenti

La valutazione degli apprendimenti è connessa alla didattica per competenze, e gli strumenti e i parametri di valutazione sono stabiliti dal Collegio docenti. In particolare:

- l'anno scolastico è suddiviso in un trimestre e in un pentamestre, per permettere agli studenti con carenze e difficoltà di usufruire di un periodo più lungo per recuperare e operare secondo le indicazioni del consiglio di classe
- nel mese di gennaio è prevista una interruzione dell'attività didattica, per concentrarsi sul recupero e/o potenziamento, opportunamente articolati per le diverse classi e con l'utilizzo di metodologie didattiche quali il cooperative learning o la peer education
- nella valutazione si fa riferimento alla necessaria integrazione fra la pura misurazione (prove strutturate, pratiche, orali, scritto-grafiche) e la valutazione complessiva dello studente, in termini di crescita personale, di integrazione e di relazione, di opportuno bilanciamento fra le competenze di area comune e di area professionale, nonché con riferimento alle esperienze di alternanza scuola-lavoro, extracurricolari e di partecipazione alle iniziative promosse dall'Istituto nel quadro dell'offerta formativa
- vengono recepite le indicazioni MIUR sulla valutazione per gli studenti della classe quinta in relazione all'Esame di Stato



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



- vengono recepite le indicazioni contenute in forma riservata nei PDP per gli studenti DSA e BES
- vengono recepite le indicazioni contenute in forma riservata per gli studenti certificati con Piani didattici differenziati

Inclusione

La popolazione scolastica dell'Istituto F. Datini di Prato (Professionale Alberghiero – Tecnico Agrario) storicamente ha accolto alunni in situazione di handicap certificati (78 allievi certificati ai sensi della legge 104/92, nell'anno scolastico corrente accoglie 96 alunni certificati) allievi con diagnosi di DSA, allievi BES ufficialmente rilevati, cui vanno aggiunti quelli rilevati dai consigli di classe, alunni che necessitano in ogni caso di un percorso personalizzato. A questi si aggiungono allievi non italofoni, fra questi la percentuale maggiore sono di nazionalità cinese. Le statistiche e i dati storici servono a dare la misura della complessità del contesto e dei bisogni dell'Istituto che necessita di mezzi e strumenti per:

- Accogliere gli allievi e delle loro famiglie e ascoltare con attenzione i loro bisogni per programmare e pianificare un percorso scolastico soddisfacente ma adeguato alle capacità e ai limiti di ciascuno.
- Aiutare gli allievi a individuare il proprio settore o i propri settori d'interesse formativo e professionale al fine di individuare i profili professionali congrui alle proprie capacità.
- Curare i rapporti con le istituzioni e le Reti (Comune, ASL 4 di Prato, servizi sociali, mediatori culturali e linguistici, Ufficio Scolastico Territoriale, Ufficio Regionale Scolastico per la Toscana, Centro Territoriale Supporti, GLH provinciale, Centro per l'Impiego, associazioni), con le famiglie e con le altre scuole della provincia.
- Curare la formazione professionale specifica dei docenti sulle tematiche sopra citate.
- Sensibilizzare le classi all'accettazione e all'accoglienza di tutte le diversità, per favorire un percorso di crescita personale e di gruppo, attraverso progetti specifici di classe o trasversali d'Istituto, finalizzati a creare un clima inclusivo e multiculturale.

Le azioni che la scuola già attua e che intende potenziare nel Piano Triennale:

1. Adozione da parte dell'Istituto del PAI (Piano Annuale Inclusione) appositamente redatto dalla commissione GLI (Gruppo Lavoro Inclusione), con la finalità di istituzionalizzare le procedure e le metodologie per l'inclusione.
2. Progetto Timone finalizzato all'accoglienza degli alunni provenienti dalla scuola secondaria di primo grado, attuato attraverso l'utilizzo della metodologia della PEER EDUCATION, con la formazione dei ragazzi del triennio come tutor degli studenti del primo anno.
3. Progetto "Parlo, dunque sono" finalizzato all'apprendimento dell'Italiano come lingua seconda per gli studenti non italofoni.
4. Progetto Lanterne Rosse per la diffusione dell'intercultura rivolto a docenti e allievi, in collaborazione con l'associazionismo etnico del territorio e con organizzazioni internazionali.
5. Sportello per l'orientamento in entrata degli allievi della scuola secondaria di primo grado diversamente abili, DSA e BES e relativo accompagnamento nella fase di passaggio da un grado all'altro della scuola.



6. Sportello informativo e incontri rivolti a docenti, genitori, alunni ed esperti esterni, con la finalità di informare sulle problematiche relative all'inclusione degli allievi diversamente abili, BES e DSA per concordare i percorsi individualizzati e personalizzati.
7. Percorsi Integrati per gli allievi diversamente abili, attuati con la collaborazione del Centro per l'Impiego.
8. Sportello CIC (Centro Informazione Consulenza) che si avvale della professionalità di esperti esterni a supporto degli studenti, delle classi, dei docenti e delle famiglie per affrontare problematiche psicologiche, sociali e disturbi legati all'alimentazione.
9. Il CIC - Centro di Informazione e Consulenza - sulla base delle esperienze pregresse, accanto allo sportello di ascolto liberamente accessibile a studenti, famiglie e personale della scuola, implementerà gli incontri e le modalità di intervento degli specialisti nelle classi. Tali interventi avranno lo scopo di prevenire e contrastare eventuali comportamenti connotati da violenza fisica e morale e altri fenomeni di discriminazione ed intolleranza legati al genere, alla etnia e comunque alla diversità. Per questa attività la scuola utilizzerà le risorse interne collaborando con la rete di Istituzioni e Associazioni presenti sul territorio.
10. Iniziative in ingresso e in itinere finalizzate al coinvolgimento delle famiglie
11. Stage di ri-orientamento presso associazioni del territorio per gli allievi problematici e a rischio abbandono scolastico.
12. PEZ – Piano Educativo Zonale che ha la finalità di contrastare il drop-out, favorendo lo “stare bene a scuola” (Peer Education, cooperative learning, ecc.), attivando interventi specialistici e laboratoriali, nonché promuovere l'inclusione degli studenti non italofoni.
13. Progetti in rete con RENAIA per la formazione degli ITP

SCELTE STRATEGICHE

Obiettivi prioritari (art. 1 comma 7 Legge 107)

L'Istituto in considerazione delle priorità rilevate nel rapporto di autovalutazione, sulla base dell'articolazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, sottolinea le seguenti priorità:

- Valorizzazione e potenziamento delle **competenze linguistiche**, con particolare riferimento all'italiano e ad altre lingue comunitarie, finalizzate ad un potenziamento delle generali competenze comunicative in ambito trasversale e professionale, con riferimento anche agli alunni con bisogni educativi speciali, difficoltà di apprendimento e disagio culturale
- Valorizzazione e potenziamento delle **competenze logico-matematiche e scientifiche**, all'interno di un percorso trasversale di tipo metodologico
- Sviluppo di **competenze trasversali di cittadinanza attiva**, attraverso le regole della comunità scolastica ed in una prospettiva di educazione all'autonomia, alla responsabilità, in collegamento con i profili professionali di uscita e con il collegamento necessario con il mondo del lavoro e delle realtà produttive.
- Sviluppo delle **competenze digitali degli studenti**, in prospettiva di un proficuo inserimento nel mondo del lavoro, con potenziamento delle metodologie didattiche laboratoriali e della dimensione operativa della conoscenza
- Prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica, attenzione mirata alle forme di disagio scolastico, con potenziamento delle attività finalizzate all'inclusione, in una



logica di rete territoriale e di inclusione attraverso percorsi individualizzati condivisi con gli operatori sociali, con il contributo delle esperienze rivolte al mondo degli adulti (casa circondariale e serale)

- Potenziamento delle attività motorie, da intendere in senso generale come ulteriore strumento di orientamento e contrasto alla demotivazione, privilegiando opportunamente gli stili di vita corretti, il sistema di relazioni legato alle discipline sportive, la crescita degli studenti in termini di autonomia e responsabilità attraverso le discipline di gruppo e le regole di collaborazione fattiva.
- Valorizzazione e potenziamento delle esperienze di alternanza scuola/lavoro, anche in forma di Impresa Formativa Simulata, con una particolare attenzione alla valorizzazione delle eccellenze, con percorsi professionali di qualità aperti al contributo del territorio e intesi come costruzione di profili professionali in grado di adeguarsi alle trasformazioni crescenti e continue del mercato del lavoro.

Piano di Miglioramento

La programmazione educativa e i traguardi sono già stati definiti nei precedenti anni scolastici dal consiglio d'istituto e recepiti nei POF di quei medesimi anni, e l'integrazione al PTOF approvato nel corso dell'a.s. 2018/19 ribadisce che tale programmazione e i relativi traguardi risultino coerenti con le indicazioni derivanti dal RAV e dal Piano di miglioramento, in particolare si ritiene di ribadire i seguenti aspetti prioritari e da sviluppare nel triennio successivo:

In coerenza con il RAV e con le priorità, traguardi e obiettivi individuati, il Piano prevede una costante attenzione dell'Istituto allo sviluppo nell'arco dell'intero percorso formativo delle **competenze chiave di cittadinanza**, un impegno costante nel migliorare le **competenze linguistiche e logico-matematiche**, un monitoraggio nel corso del secondo biennio e del quinto anno delle **competenze professionali** degli studenti in vista degli esiti a distanza e del futuro inserimento in contesti lavorativi, per adeguare costantemente le scelte metodologiche e didattiche alle richieste e ai cambiamenti del mercato del lavoro.

Elementi di innovazione metodologico-didattica

Didattica laboratoriale /didattica per competenze

L'Istituto all'interno dei percorsi quinquennali e triennali privilegia una didattica di tipo laboratoriale, centrata sul *problem solving*, su forme di apprendimento cooperativo, su un crescente utilizzo di strumenti multimediali, privilegiando la dimensione operativa della conoscenza e una didattica articolata per competenze.

In tale prospettiva si sottolinea :

- una metodologia di lavoro sviluppata sui Dipartimenti disciplinari e sugli Assi culturali di riferimento (asse dei linguaggi, area scientifica e logico-matematica, area storico-sociale)
- La considerazione verso gli strumenti e le risorse proposte nelle rilevazioni internazionali OCSE PISA e alle rilevazioni nazionali (Prove INVALSI), intesa come necessaria interazione fra la proposta didattica in aula e le premesse teoriche e scientifiche di dette



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



rilevazioni e tenuto conto dei livelli di ingresso degli studenti, opportunamente rilevati all'inizio del percorso formativo

- L'importanza della didattica per competenze sia in considerazione della certificazione prevista dalle normative, sia nell'ottica di una interazione fra discipline dell'Area generale e discipline dell'Area professionalizzante, considerata anche la nuova articolazione dell'Alternanza scuola-lavoro e le competenze in uscita dal percorso quinquennale all'interno dell'Esame di Stato.
- Il potenziamento delle competenze linguistiche e logico-matematiche con attività anche extrascolastiche, indirizzate al recupero e al necessario collegamento con le aree "deboli" dell'apprendimento, con una metodologia di lavoro attenta e coordinata fra le componenti strutturali dell'Istituto (area dell'inclusione, lotta alla dispersione, ambienti di apprendimento)
- Il potenziamento delle competenze in lingua straniera, considerata fondamentale strumento di comunicazione professionale e di crescita professionale attraverso l'accesso alla progettualità nazionale e transnazionale di mobilità per gli studenti.

Progettualità dell'Istituto

Il Piano Triennale, in coerenza con l'atto di Indirizzo del Dirigente scolastico, sviluppa i seguenti punti e propone la realizzazione dei seguenti progetti:

Progetti di prevenzione del disagio e contrasto della dispersione scolastica

- prevenzione attraverso metodologie didattiche e interventi mirati, anche individualizzati, dell'abbandono e della dispersione scolastica;
- contrasto con opportuna e mirata attività progettuale, coerente con il RAV e i piani di miglioramento, alle disuguaglianze socio-culturali e territoriali;
- promozione nel contesto formativo ed educativo complessivo di tutte le sinergie con il territorio per rispondere alle richieste del mondo del lavoro, formando non solo operatori professionalmente elevati, ma anche cittadini consapevoli del loro futuro ruolo nella società
- ampliamento delle proposte motorio-sportive attraverso un curriculum adeguato alle richieste che l'innovazione scolastica prevede per le Scienze Motorie e Sportive. Nella proposta didattica si coinvolgono discipline presenti all'interno dell'offerta formativa, inserendole in ambiti di conoscenza (saperi) per motivare gli studenti più deboli e meno predisposti all'attività fisica, con Progetti extracurricolo (es. Centro Sportivo) mirati sull'attività sportiva.

Progetti di educazione alle pari opportunità, prevenzione della violenza di genere :

- in continuità con le esperienze pregresse il Piano prevede l'attivazione del CIC - Centro di Informazione e Consulenza – accompagnato dallo sportello di ascolto liberamente accessibile a studenti, famiglie e personale della scuola, sportello che sarà implementato attraverso incontri e modalità di intervento degli specialisti nelle classi. Tali interventi avranno lo scopo di prevenire e contrastare eventuali comportamenti connotati da violenza fisica e morale e altri fenomeni di discriminazione ed intolleranza legati al genere, alla etnia e comunque alla diversità. Per questa attività la scuola sulla base di competenze ed

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it - E-mail : porc01000d@istruzione.it - PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** – fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



esperienze acquisite farà ricorso alle risorse interne collaborando con la rete di Istituzioni e Associazioni presenti sul territorio.

L'Istituto sceglie ed aderisce a progetti sulle tematiche della cittadinanza attiva proposti dal MIUR, dagli Enti locali e da altri soggetti del territorio (ASL, Avis, Provincia, Aido), valutando la valenza didattico-educativa di ogni progetto. L'Istituto, come già deliberato dal Collegio docenti, partecipa ai Bandi PON sull'arco temporale 2016-2020, in particolare sull'azione di contrasto al disagio e alla dispersione attraverso l'apertura della scuola nel pomeriggio.

Nell'ottica del potenziamento linguistico e della valorizzazione delle eccellenze, l'Istituto, sia come promotore che come partner, partecipa ai Progetti Erasmus PLUS, azioni K1 e K2, in collaborazione con altri Istituti Europei e con Reti di Agenzie Formative, per indirizzare docenti e studenti a percorsi europei di sviluppo delle competenze trasversali e professionali.

Nell'ambito del Progetto Made in Italy, l'Istituto ha costituito una rete di scuole in ambito nazionale per sviluppare collaborazioni e realizzare iniziative di promozione della cultura enogastronomica a livello globale (USA, Canada, America Latina, Cina, Hong Kong, Giappone) con sottoscrizione di protocolli di Intesa e Convenzioni apposite. Il sito web dell'Istituto riporta e documenta questa importante fase di innovazione.

ORGANIZZAZIONE

Modello Organizzativo dell'Istituto

Per gli aspetti didattici, l'Istituto propone un'organizzazione per Dipartimenti disciplinari e interdisciplinari, per Aree di Indirizzo professionalizzante e per Aree di intervento rivolte a particolari aspetti dell'offerta formativa (inclusione, potenziamento linguistico, interventi socio-affettivi e relazionali, contatti con la realtà economica e con le aziende del territorio). In tale direzione, l'organizzazione prevede Referenti di Dipartimento, di Indirizzo, di Area e le funzioni strumentali preposte, individuate annualmente dal collegio docenti e nominate dal Dirigente scolastico con apposito atto di nomina.

Nello svolgimento delle attività principali dell'Istituto, sia di tipo organizzativo che didattico, è costituito uno staff di Presidenza, che si coordina con il Dirigente e con altre figure dell'organizzazione (Direttore servizi amministrativi, personale tecnico e di segreteria) e garantisce il funzionamento dell'Istituto nel rispetto delle scadenze e degli adempimenti formali.

Uffici e rapporti con l'utenza

Gli uffici di segreteria sono aperti ogni giorno e sono così suddivisi:

- didattica
- personale
- amministrativa
- organizzativa
- magazzino

Reti e Convenzioni attivate

L'Istituto partecipa a Reti regionali e nazionali, finalizzate al miglioramento dell'offerta formativa e alla formazione del personale docente, svolgendo al suo interno un ruolo attivo e propositivo. In

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎ 0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it - E-mail : porc01000d@istruzione.it - PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** - fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



particolare l'adesione alle reti è finalizzata al miglioramento continuo dell'offerta formativa e alla necessaria individuazione di Progetti (nazionali ed internazionali) che possano valorizzare il personale docente e gli studenti meritevoli:

- PROGETTO MADE IN ITALY www.progettomadeinitaly.it
- RE.NA.I.A. www.renaia.it
- CIPAT www.cipat.it
- CONFAO www.confao.it
- CONSORZIO ISTITUTI PROFESSIONALI www.consorzioprofessionali.it

Sul territorio della Provincia è inoltre attiva la Rete territoriale degli Istituti che interviene in modo continuativo nei rapporti con l'Ufficio Scolastico Regionale e nelle iniziative di formazione dell'ambito territoriale di riferimento:

- R.I.S.PO.

Nel settore strategico dell'alternanza scuola-lavoro, si predispongono convenzioni ad hoc sia con le singole aziende maggiormente strutturate, sia con le Associazioni di categoria per l'inserimento degli studenti nei percorsi di alternanza, anche nei casi di studenti con disagio e/o disabilità.

Piano di formazione docenti

Formazione in servizio del personale scolastico

Il Piano, alla luce delle indicazioni del MIUR in materia di formazione del personale, nella previsione da parte dello stesso di un Piano nazionale per la formazione in servizio dei docenti, tiene conto delle priorità generali scaturite dai punti precedenti, e considerando tematiche trasversali sulle quali articolare la formazione in servizio (valutazione, metodologie didattiche, inclusione, sicurezza) indica le seguenti specifiche aree per la formazione del personale, coerenti con l'impostazione dell'offerta formativa e con le priorità e i traguardi individuati nella Premessa:

competenze relative all'insegnamento (competenze didattiche)

- Lingue straniere;
- Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento;
- Didattica per competenze e innovazione metodologica;

competenze relative alla partecipazione scolastica (competenze organizzative)

- Scuola e lavoro;
- Valutazione e miglioramento;
- Autonomia didattica e organizzativa;

competenze relative alla propria formazione (competenze professionali)

- Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale;
- Inclusione e disabilità;
- Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile.
- Bullismo e cyberbullismo

Il Piano Triennale tiene conto della formazione dei docenti neo-assunti in ruolo e promuove in tal senso la costruzione di opportunità formative e di aggiornamento professionale in rete, con modalità blended (in presenza e a distanza), con il rilascio di certificazioni e "bilanci" di competenze al termine del percorso formativo individuale. Il piano è redatto dall'Ambito Territoriale 23 (di cui il Datini è capofila) in coordinamento con l'Ambito Territoriale 22 (capofila Copernico); ciò

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it - E-mail : porc01000d@istruzione.it - PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** - fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**



Ministero Istruzione Università e Ricerca



Istituto Francesco Datini - Prato
PROFESSIONALE ALBERGHIERO • TECNICO AGRARIO



in considerazione che la provincia di Prato è suddivisa in due ambiti territoriali

- www.pratoambito22-23.it

Piano di formazione personale ATA

il piano di formazione del personale ATA previsto nell'arco del triennio è organizzato e gestito a livello regionale dall'USR Toscana

Via di Reggiana, 26, 59100 Prato - ☎ 0574/630511 - Fax 0574/630411

Web : www.datini.prato.it - E-mail : porc01000d@istruzione.it - PEC : porc01000d@pec.istruzione.it

C.F. **84007090487** – fatturazione elettronica : Cod. Un. **UFG361**