

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSSAR F. DATINI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 22/12/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 9478 del 24/09/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 22/12/2021 con delibera n. 23

*Anno scolastico di predisposizione:
2021/22*

*Periodo di riferimento:
2022-2025*

INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. La nostra mission
- 1.3. Caratteristiche principali della scuola
- 1.4. Risorsi professionali
- 1.5. Attrezzature e infrastruttura materiali

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti
- 2.2. Priorità n°1
- 2.3. Priorità n°2

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Insegnamenti attivati
- 3.2. TRAGUARDI ATTESI IN USCITA
- 3.3. QUADRI ORARIO
- 3.4. CURRICOLO DI ISTITUTO
- 3.5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO P.C.T.O. (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)
- 3.6. INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE
- 3.7. ATTIVITA' PREVISTE DA PNSD
- 3.8. VALUTAZIONE DEGLI



APPRENDIMENTI ,AZIONI DELLA
SCUOLA PER L'INCLUSIONE
SCOLASTICA

ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Organizzazione
- 4.2. Modello Organizzativo
- 4.3. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.4. Organico dell'autonomia
- 4.5. Reti e Convenzioni attivate
- 4.6. Piano di formazione del personale
DOCENTE
- 4.7. Piano di formazione del personale
ATA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Lo status socio-economico e culturale degli studenti afferenti sia all'indirizzo alberghiero che a quello agrario risulta medio-basso, con una percentuale doppia rispetto alla media nazionale di studenti provenienti da famiglie svantaggiate. Inoltre, la composizione etnico-demografica della comunità cittadina presenta aspetti peculiari. La città di Prato presenta nel 2018 un tasso di immigrazione doppio rispetto a quello nazionale, e sensibilmente più alto rispetto a quello mostrato dalle altre città toscane. La composizione etnico-demografica degli studenti che frequentano l'Istituto Datini riflette quella della città, nella quale un quinto della popolazione è rappresentato da cittadini stranieri stabilmente residenti in Italia: nella fascia di età 14-18 anni la popolazione scolastica della città di Prato è composta da circa 9500 studenti, circa un quarto dei quali di origine non italiana. La comunità straniera più numerosa è quella proveniente dalla Repubblica Popolare Cinese con il 59,1% di tutti gli stranieri presenti sul territorio, seguita dall'Albania (10,0%) e dalla Romania (7,8%) (fonte:<https://www.tuttitalia.it/toscana/22-prato/statistiche/cittadini-stranieri-2019/>, consultato il 16/09/2020).

Questo porta alla necessità di sviluppare un clima multiculturale, creando l'opportunità e al contempo il vincolo di mantenere un equilibrio socio-culturale volto

a favorire la piena integrazione e inclusione scolastica degli studenti allofoni, per cui è fondamentale in prima istanza l'indipendenza linguistica.

LA NOSTRA MISSION

MISSION DELLA NOSTRA SCUOLA

La mission dell' ISTITUTO F. DATINI di PRATO è quella di valorizzare l'unicità e la diversità degli studenti, coinvolgerli in un processo, dove ogni studente è compartecipe del proprio processo educativo attraverso l'educazione, l'esempio e la cura assidua affinché possano essere cittadini del futuro, responsabili e consapevoli.

ISTITUTO F. DATINI di PRATO lavora per il conseguimento di obiettivi locali, regionali, nazionali ed internazionali (anche attraverso scambi con paesi Europei), tenendo presente l'eterogeneità dei bisogni e della varietà delle aspettative professionali e di vita dei suoi utenti, per porre in essere quell'INCLUSIONE, quell'ACCOGLIENZA che costituisce, il VALORE AGGIUNTO di una comunità educante che ha a cuore ogni suo componente (obiettivo n. 4 dell'Agenda 2030).

Ogni studente ha il proprio stile di apprendimento, ciascuno ha il diritto a raggiungere il successo formativo; la scuola è 'di tutti e di ciascuno' (Lorenzo Milani): una scuola 'inclusiva'.

Lo sviluppo delle potenzialità individuali, la definizione e la condivisione del progetto educativo, il perseguimento del successo formativo, il coinvolgimento delle famiglie, spesso cercando di superare enormi difficoltà soprattutto linguistiche, e del territorio, attraverso accordi e convenzioni con aziende ed enti presenti sul territorio, sia al fine di ottenere momenti di scambio, all'interno del CTS, sia per la realizzazione dei progetti di PCTO.

Queste sono le basi della scuola accogliente ed inclusiva sulle quali si erige l'offerta formativa

dell' ISTITUTO F. DATINI di PRATO in un territorio a forte impatto migratorio, dove sono presenti migranti provenienti da oltre cento paesi diversi, con tradizioni e culture che spesso sono lontane tra loro.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

IPSSAR F. DATINI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
TIPO DI SCUOLA	ISTITUTO PROFESSIONALE
Codice meccanografico	PORC01000D
Indirizzo	Via di Reggiana 26, 59100 PRATO
Telefono	0574630511

Email	Porc01000d@istruzione.it
Pec	porc01000d@pec.istruzione.it
Sito WEB	https://www.datiniprato.edu.it/
INDIRIZZI DI STUDIO	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA- BIENNIO COMUNE
	ENOGASTRONOMIA -TRIENNIO
	SALA E VENDITA-TRIENNIO
	PASTICCERIA
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	IST. TEC AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA-BIENNIO COMUNE

	GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO
	VITICOLTURA ED ENOLOGIA

RISORSI PROFESSIONALI

le risorse professionali si riferiscono all'a.s. 2021-2022.

Docenti Personale 186

ATA 44

ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURA MATERIALI

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE

Laboratori Chimica	1
Laboratori Fisica	1
Laboratori Informatica	4
Multimediale	1
Attrezzate con LIM	14
Laboratori SALA-BAR attrezzate con LIM	2

Laboratori di cucina	5
Laboratori di accoglienza turistica	1
Aule con collegamento a INTERNET	60
Biblioteca classica	1
AUDITORIUM attrezzato con LIM	1

STRUTTURE SPORTIVE

Calcio a 11	1
Palestra	1

ATTREZZATURE MULTIMEDIALI

PC e TABLET presenti nei laboratori	102
LIM e SMART TV	16
PC e TABLET presenti nelle Biblioteche	1
Pc e tablet per il comodato d'uso	111

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

Le prove standardizzate permettono alla scuola di verificare in maniera oggettiva l'andamento didattico degli studenti. Nella fase di accoglienza e di progettazione del primo biennio, l'utilizzo di nuovi ambienti e modalità di apprendimento permetteranno il potenziamento delle competenze chiave di cittadinanza (digitali, imparare a imparare, sociali e civiche) in coerenza con le azioni di formazione previste e avviate per i docenti.

PRIORITÀ N°1

PRIORITA'

Considerato il generale livello medio-basso estrapolato dai dati disponibili per la situazione in ingresso, con risultati in entrambe le prove lievemente inferiori, sia rispetto al livello omogeneo territoriale che nazionale, la scuola si prefigge di individuare strumenti metodologici e didattici adeguati e condivisi.

TRAGUARDO

Raggiungere un innalzamento generale degli esiti nelle prove, sia all'interno della classe che per classi parallele, in considerazione delle novità previste dal nuovo esame di Stato

Obiettivi di Processo collegati: 5

Curricolo, progettazione e valutazione



1) costruzione del curricolo per Unità di apprendimento

2) collegamento fra unità di apprendimento e competenze di base / tecnico-professionali

3) Stabilire criteri comuni di valutazione omogenei e condivisi.

Ambiente di apprendimento

4) Favorire approcci didattici innovativi con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

Inclusione e differenziazione

5) Potenziare il tutoraggio e le modalità didattiche adeguate per sostenere l'apprendimento e il metodo di studio degli alunni

PRIORITÀ N°2

PRIORITA'

Considerato il generale livello medio-basso estrapolato dai dati disponibili per la situazione in ingresso, con risultati in entrambe le prove lievemente inferiori, sia rispetto al livello omogeneo territoriale che nazionale, la scuola si prefigge di individuare strumenti metodologici e didattici adeguati e condivisi.

TRAGUARDO

Raggiungere un innalzamento generale degli esiti nelle prove, sia all'interno della classe che per classi parallele, in considerazione delle novità previste dal nuovo esame di Stato

Obiettivi di Processo collegati: 4

Curricolo, progettazione e valutazione

- 1) costruzione del curricolo per Unità di apprendimento
- 2) collegamento fra unità di apprendimento e competenze di base / tecnico-professionali

Ambiente di apprendimento

- 3) Favorire approcci didattici innovativi con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

Inclusione e differenziazione

- 4) Potenziare il tutoraggio e le modalità didattiche adeguate per sostenere l'apprendimento e il metodo di studio degli alunni

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

Gli insegnamenti attivati sono brevemente descritti nella tabella seguente. L'organico prevede, inoltre, risorse professionali tra i docenti di diritto che possono integrare le ore curricolari per l'insegnamento della costituzione nell'ottica dell'insegnamento dell'educazione civica ai sensi della L.92 del 20 agosto 2019.

CLASSE DI CONCORSO	DESCRIZIONE DELL'INSEGNAMENTO
A012	DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI SECONDARI DI SECONDO GRADO
A018	FILOSOFIA E SCIENZE UMANE
A021	GEOGRAFIA
A026	MATEMATICA
A027	MATEMATICA E FISICA

A031	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
A034	SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE
A037	SCIENZE E TECNOLOGIA DELLE COSTRUZIONI, TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA
A041	SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE
A042	SCIENZE E TECNOLOGIE MECCANICHE
A045	SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI
A046	SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE
A048	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO
A050	SCIENZE NATURALI CHIMICHE E BIOLOGICHE
A051	SCIENZE E TECNOLOGIE TECNICHE AGRARIE
A052	SCIENZE E TECNOLOGIE TECNICHE DI PRODUZIONE ANIMALE

A054	STORIA DELL'ARTE
AA24	LINGUA E CULTURA STRANIERA NEGLI ISTITUTI SECONDARI DI SECONDO GRADO FRANCESE
AB24	LINGUA E CULTURA STRANIERA NEGLI ISTITUTI SECONDARI DI SECONDO GRADO INGLESE
AD24	LINGUA E CULTURA STRANIERA NEGLI ISTITUTI SECONDARI DI SECONDO GRADO TEDESCO
B003	LABORATORI DI FISICA
B012	LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
B021	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SERVIZI SALA E VENDITE
B019	LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA
B020	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Istituto professionale alberghiero

In seguito dell'approvazione del Decreto Legislativo n.61 del 13 Aprile 2017 gli Istituti professionali vivono un momento di riordino, la cui necessità scaturisce dal bisogno di integrare il rapporto tra scuola e territorio curvando l'offerta formativa verso le esigenze della comunità. Da questa nuova prospettiva nasce quindi un indirizzo unitario, plasmabile in base alle esigenze e caratteristiche scolastiche e della comunità.

Per quanto riguarda invece il D. Lgs. 61/2017, l'articolo 10 comma 2 definisce lo stretto legame tra territorio e offerta formativa dando l'opportunità alla scuola di declinare profili in uscita in base alle esigenze del territorio stesso, esplicitate mediante monitoraggi periodici garantiti da un tavolo professionale coordinato dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca. I profili in uscita sono quindi articolati e declinati sulla base della connotazione economico-sociale del territorio, corredati da codici ATECO e NUP che facilitano ulteriormente la connessione con il mondo del lavoro. I profili seguono quindi una curvatura strettamente legata e influenzata dal contesto, che porta il diplomato ad essere parte integrante del contesto stesso. L'istituzione scolastica, attraverso un costante dialogo con il territorio, predispone percorsi didattico-formativi che abbiano una curvatura significativa verso un determinato ambito professionalizzante, come illustrato nei profili in uscita stilati *ad hoc* per l'Istituto.

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Accoglienza turistica.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

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.

C1 QNQ 4

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care

C2 QNQ2

Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.

C3 QNQ2

Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

C4 QNQ2

Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

C6 QNQ4

Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

C7 QNQ2

Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

C8 QNQ4

Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica

integrata con i principi dell'eco sostenibilità. Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.

C9 QNQ4

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.

C10 QNQ4

Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, e dei risultati.

C11 QNQ4

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

CODICI ATECO
I 55
I 55.1 (alberghi e strutture simili)
55.10 alberghi e strutture simili
I 55.2 (alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni)
55.20 (alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni)
I 55.9 (altri alloggi)
55.9.20 (alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero)

CODICI NUP
5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative
5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate
5.2.3.2 Accompagnatori turistici

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Enogastronomia settore cucina

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

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.

C1 QNQ 4

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

C2 QNQ4

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.

C3 QNQ4

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C4 QNQ4

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.

C5 QNQ2

Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

C7 QNQ4

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

C8 QNQ4

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.

C11 QNQ4

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

CODICI ATECO
I 56
I 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile)
56.10.11 (Ristorazione con somministrazione)
56.10.12 (attività di ristorazione connesse alle aziende agricole)
56.10.20 (Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto)
I 56.2 (fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione)
56.21 (fornitura di pasti preparati, catering per eventi)

56.29 (mense e catering continuativo su base contrattuale)

CODICI NUP

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Enogastronomia- Prodotti dolciari artigianali e industriali

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

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, con particolare riferimento alla produzione dolciaria sia tradizionale che innovativa, e infine di controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

C1 QNQ 2

Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione

C4 QNQ4

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.

C5 QNQ 4

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

C6 QNQ 2

Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

C7 QNQ2

Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

C9 QNQ2

Eeguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.

C10 QNQ2

Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.

C11 QNQ4

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

CODICI ATECO

I 56

I 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile)

56.10.30 ([Gelaterie e pasticcerie](#))

56.10.12 (attività di ristorazione connesse alle aziende agricole)

56.10.20 (Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto)

I 56.2 (fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione)

56.21 (fornitura di pasti preparati, catering per eventi)

CODICI NUP

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative
5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione
5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi
5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Servizi di Sala e Vendita.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

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, con particolare riferimento alla produzione dolciaria sia tradizionale che innovativa, e infine di controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

C1 QNQ 2

Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

C2 QNQ 4

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

C3 QNQ4

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla

normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

C4 QNQ4

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.

C6 QNQ4

Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

C7 QNQ4

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-

culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.

C8 QNQ3

Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio

C9 QNQ2

Eeguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte

C10 QNQ2

Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.

C11 QNQ4

Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

CODICI ATECO

I 56

I 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile)

56.10.12 (attività di ristorazione connesse alle aziende agricole)

56.10.20 (Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto)

I 56.2 (fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione)

56.21 (fornitura di pasti preparati, catering per eventi)

I 56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.3.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina
--

CODICI NUP

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative
--

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi

5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
--

5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate
--

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione
--

Istituto Tecnico agrario

L'Istituto Tecnico agrario, settore tecnologico agraria/agroalimentare/agroindustria secondo il nuovo ordinamento, prevede un ciclo di studi di cinque anni per conseguire il diploma, valido per l'inserimento nel mondo del lavoro tramite l'ammissione a concorsi pubblici, nonché dirigere aziende agrarie allevamenti o industrie di trasformazione. Per i diplomati presso l'Istituto Tecnico Agrario è inoltre possibile avere accesso alla libera professione, dopo due anni di tirocinio e l'iscrizione all'Albo di categoria. Il passaggio al nuovo ordinamento è regolato da apposite Linee guida in ottemperanza al DPR del 15 marzo 2010, articolo 8 comma 3. Citando le Linee guida: "Agli istituti tecnici è affidato il compito di far acquisire agli studenti non solo le competenze necessarie al

mondo del lavoro e delle professioni, ma anche le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce. Per diventare vere “scuole dell’innovazione”, gli istituti tecnici sono chiamati ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all’autoapprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua.”

In quest’ottica l’azione del PECuP ha un ruolo chiave, ha come riferimento quanto definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A, ed è finalizzato a:

a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per *trasformare la molteplicità dei*

saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;

b) lo sviluppo dell’autonoma capacità di giudizio;

c) l’esercizio della responsabilità personale e sociale.

La declinazione di quanto esplicitato sopra è apprezzabile consultando i traguardi attesi in uscita per ogni disciplina. Nell’ottica di acquisire competenze che uniscono il sapere e il saper fare, viene dato ampio spazio alla didattica di laboratorio e all’apprendimento mediato da esperienze in contesti applicativi, analisi e soluzione di problemi ispirati a situazioni reali, lavoro per progetti. Appare quindi chiara l’importanza di una connessione sinergica con il mondo del lavoro e delle professioni, esplicitata attraverso stage, tirocini e percorsi di alternanza scuola-lavoro o PCTO. Tuttavia, proprio a differenza di quanto accade per i percorsi di apprendimento progettati per i licei, gli istituti tecnici sono definiti da un nucleo fondante di saperi e competenze “riferiti soprattutto agli insegnamenti di lingua e letteratura italiana, lingua inglese, matematica, storia e scienze, che hanno già trovato un primo consolidamento degli aspetti comuni nelle indicazioni nazionali riguardanti l’obbligo di istruzione (D.M. n.139/07)”.

Al termine del percorso di studi il diplomato all’Istituto Tecnico Agrario consegue competenze nel campo dell’organizzazione e della gestione delle attività di

produzione, trasformazione e valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; può intervenire su aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali ed a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, al termine del percorso quinquennale il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo: Agraria Agroalimentare e Agroindustrie

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Nell'articolazione "Viticultura ed Enologia" vengono approfondite le

problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

- Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

L'Istituto Datini ha attivato al momento le articolazioni "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticoltura ed enologia".

QUADRI ORARIO

Per quanto riguarda l'Istituto Alberghiero, i quadri orari vengono articolati come segue ai sensi dello Schema di regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali ai sensi dell'articolo 64 comma 4, del decreto legge del 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133.

Il quadro orario delle classi prime e seconde è determinato con riferimento al D.I. 92 del 24/05/2018, allegato 3G.

	Classe 1 [^]	Classe 2 [^]
Area Generale		
Lingua e lett. italiana	4	4
Lingua inglese	3	3

Storia	0	2
Geografia	2	0
Matematica	4	4
Diritto e economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
Totale Area generale	18	18
Area indirizzo		
Seconda lingua straniera	2	2
Scienze della terra	1	0
Chimica	0	2
Scienze degli alim.	2	2
TIC	2	1
Lab.di sevizi enogastr.-	5*	5

settore cucina		
Lab.di sevizi enogastr.-sett.sala e vendita	4*	4*
Lab.di sevizi di accoglienza turistica	2	2
Totale area indirizzo	18*	18*
Compresenze		
B19	2h	1h
B20	3h	3h
B21	1h	2h

* con riferimento al D.M. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art.8, comma 4, lettera a) è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che le classi prime e seconde una settimana metà classe effettua le lezioni di cucina e l'altra metà di sala (5h per le classi prime e seconde, con applicazione del al decreto interministeriale 92 del 24/05/2018, allegato 3G), la settimana successiva si scambiano.

Profilo in uscita "Enogastronomia"

Insegnamenti	Ore settimanali
--------------	-----------------

Area comune	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	3	3
Lingua straniera inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	2	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC	1	1	1
Monte ore totale area	14	14	14
Area professionalizzante	III anno	IV anno	V anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	4	3	4
Laboratorio servizi enogastronomia- settore cucina	7*	7*	6*

Laboratorio servizi enogastronomia- settore sala e vendita	-	2	2*
Monte ore totale area	18 (+ 1h compresenza)	18 (+ 1h compresenza)	18(+ 2h compresenza)
Totale ore settimanali	32	32	32

*di cui un'ora in compresenza

Profilo in uscita "Enogastronomia- opzione Produzione dolciaria"

Insegnamenti	Ore settimanali		
	III anno	IV anno	V anno
Area comune			
Lingua e letteratura italiana	4	3	3
Lingua straniera inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	2	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC	1	1	1

Monte ore totale area	14	14	14
Area professionalizzante	III anno	IV anno	V anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	4	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Laboratorio servizi enogastronomia- settore pasticceria	7*	5*	5*
Laboratorio servizi enogastronomia- settore cucina	2	3	3*
Monte ore totale area	18 (+ 1h presenza)	18 (+ 1h presenza)	18(+ 2h presenza)
Totale ore settimanali	32	32	32

*di cui un'ora in presenza

Profilo in uscita "Sala e vendita"

Insegnamenti	Ore settimanali		
	III anno	IV anno	V anno
Area comune	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	3	3
Lingua straniera inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	2	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC	1	1	1
Monte ore totale area	14	14	14
Area professionalizzante	III anno	IV anno	V anno
Seconda lingua straniera	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4

Laboratorio servizi enogastronomia- settore cucina	-	2	2*
Laboratorio servizi enogastronomia- settore sala e vendita	7*	6*	5*
Monte ore totale area	18 (+ 1h compresenza)	18 (+ 1h compresenza)	18(+ 2h compresenza)
Totale ore settimanali	32	32	32

*di cui un'ora in compresenza

Profilo in uscita "Accoglienza turistica"

Insegnamenti	Ore settimanali		
	III anno	IV anno	V anno
Area comune			
Lingua e letteratura italiana	4	3	3
Lingua straniera inglese	4*	4*	4*
Storia	2	2	2
Matematica	2	3	3

Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC	1	1	1
Monte ore totale area	14+1 h potenziamento lingua straniera	14+1 h potenziamento lingua straniera	14+1 h potenziamento lingua straniera
Area professionalizzante	III anno	IV anno	V anno
Seconda lingua straniera	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Laboratorio servizi accoglienza turistica	7**	6***	5**
Tecniche di comunicazione	-	2	2
Arte e territorio	3	3	2
Monte ore totale area	18 (+ 1h compresenza)	18 (+ 2h compresenza)	18(+ 1h compresenza)
Totale ore settimanali	32+1 pot.	32+1 pot.	32+1 pot.

*di cui un'ora di potenziamento

**di cui un'ora in compresenza

*** di cui due ore in compresenza

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

L'offerta formativa dell'Istituto Tecnico Agrario è articolata in primo biennio, secondo biennio e quinto anno. Nel corso del primo biennio sono previste 660 ore di insegnamenti di istruzione generale, e 396 ore di insegnamenti obbligatori di indirizzo. Nel corso del primo biennio l'offerta formativa è orientata sia a facilitare l'adempimento dell'obbligo scolastico, che ad agevolare la scelta dell'indirizzo di studio per il successivo secondo biennio e quinto anno. Nel corso del secondo biennio e quinto anno i contenuti scientifici economico-giuridici e tecnici assumono una connotazione specifica per l'area professionalizzante, definendo indirizzi di studio diversi. Il secondo biennio vede infatti l'aumento delle ore dedicate alle discipline obbligatorie di indirizzo (561 ore), a fronte di una diminuzione delle ore dedicate agli insegnamenti di area comune (495 ore). La distribuzione oraria del secondo biennio viene mantenuta anche nel corso del quinto anno.

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE
COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE TECNOLOGICO**

Discipline	Ore settimanali				
	I Biennio		II Biennio		V anno
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto e economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1				

Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore delle materie comuni	21	20	16	16	15
Attività e insegn. obbl. di indirizzo	12	12	17	17	17
Totale ore settimanali	33	32	33	33	32

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA":					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI					
Discipline	Ore settimanali				
	I Biennio		II Biennio		5 anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (Fisica)	3	3			

di cui in presenza con lab di fisica	2*				
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
di cui in presenza con lab di chimica	2*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
di cui in presenza con tec grafico	2*				
Tecnologie informatiche	3				
di cui in presenza con lab di inf.	2*				
Scienze e tecnologie applicate ***		3			
ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"					
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali				3	2
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	3	3

Genio rurale			2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
Biotechnologie agrarie			2		
di cui in compresenza			8	9	
				17**	
ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"					
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3	3	2
Produzioni vegetali			5	4	
Viticultura e difesa della vite					4
Trasformazione dei prodotti			2	2	
Enologia					4
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	2

Genio rurale			3	2	
Biotechnologie agrarie				3	
Biotechnologie vitivinicole					3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17
di cui in copresenza			8	9	10*
			17**		
Totale complessivo ore	33	32	33(*)	33(*)	32

** L'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

*** I risultati di apprendimento della disciplina denominata "Scienze e tecnologie applicate", compresa fra gli insegnamenti di indirizzo del primo biennio, si riferiscono all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio

CURRICOLO DI ISTITUTO

Il curricolo di istituto, inteso come l'insieme delle esperienze educative formali e non formali proposte per favorire il raggiungimento delle competenze previste, è articolato in funzione della normativa di riferimento (D. Lgs. 61/2017).

Grazie allo sviluppo di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) mirati è possibile favorire lo sviluppo di ulteriori competenze professionali ma anche delle competenze trasversali, fondamentali nella prospettiva di formare i cittadini di domani. Il PCTO rappresenta infatti un collegamento di rilevanza indiscussa tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società, promuovendo il raggiungimento di competenze professionali e trasversali grazie a una didattica laboratoriale e immersiva. Anche l'offerta didattica complementare, rappresentata essenzialmente da una progettualità che abbraccia vari ambiti della formazione, favorisce lo sviluppo delle competenze trasversali e delle competenze chiave. Per facilitare il raggiungimento delle competenze e favorire l'apprendimento, sono da sempre favorite le metodologie didattiche che incentivino l'imparare ad imparare come la didattica induttiva. Per prendere visione della programmazione didattica dipartimentale si rimanda al sito web dell'Istituto.

A seguito del riordino degli istituti professionali, promosso ai sensi del D. Lgs. 61/2017, è stato introdotto il profilo unico in uscita, che le istituzioni scolastiche possono interpretare in funzione delle proprie esigenze e peculiarità, e dei bisogni del territorio. Le diverse curvature che si ottengono sono definite da un set di competenze che gli insegnamenti sia di area professionale che generale concorrono a far sviluppare dagli alunni. Le competenze, declinate in modo da raggiungere un profilo professionale congruo con la richiesta del territorio, sono allegate al presente documento. Le competenze, declinate secondo le esigenze didattico disciplinari, sono

sviluppate grazie a una progettazione per unità di apprendimento (UdA). Le UdA, strumento principale di applicazione del riordino grazie alla peculiare versatilità, sono progettate a livello di istituto sotto forma di modelli da adattare alle esigenze degli alunni da parte dei singoli consigli di classe. Per un elenco completo delle UdA applicate si rimanda al sito dell'Istituto.

Per quanto riguarda l'indirizzo tecnico agrario, anche in questo caso le scelte didattiche riflettono la grande importanza che riveste una didattica induttiva ed esperienziale, volta a sviluppare le capacità di autoapprendimento e professionali che permettano un sereno inserimento nel mondo del lavoro. Proprio come accade per l'indirizzo Professionale Alberghiero, l'indirizzo Tecnico Agrario affonda le sue radici nella pratica e nella didattica laboratoriale. Per la visione della progettazione didattica si rimanda al sito dell'Istituto. Le esperienze di PCTO, inoltre, sono diversificate e significative, mirate al raggiungimento di competenze specifiche ma anche all'orientamento professionale. Proposte come la coltura idroponica e la didattica laboratoriale permettono di sviluppare le competenze in uscita previste dal PECuP, e contemporaneamente di potenziare anche le competenze trasversali e la competenza chiave imparare ad imparare.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO P.C.T.O. (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

L'alternanza scuola lavoro rappresenta uno strumento particolarmente potente per la costruzione di un sapere basato sulle competenze, e per il potenziamento dell'apprendimento non formale alla base dello sviluppo delle competenze trasversali. La nuova alternanza scuola-lavoro è disciplinata dai commi 33 ai commi 43 della legge 107/2015 (La Buona Scuola). Il monte ore stanziato per gli Istituti tecnici e professionali è di almeno 400 ore complessive per quanto riguarda il secondo biennio e quinto anno, a fronte delle 200 ore previste per i licei. In seguito

all'approvazione del D.Lgs 61/2017 il monte ore dedicato all'alternanza è stato portato a 210 ore per gli Istituti Professionali. Il quadro normativo di riferimento per le attività di alternanza scuola lavoro, poi divenuta Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), è piuttosto vasto, motivo per cui si rimanda la consultazione all'indirizzo web dell'apposita sezione del ministero dell'Istruzione (<https://www.istruzione.it/alternanza/normativa.html>). L'orientamento permanente del cittadino inteso come *"processo continuo che mette in grado i cittadini di ogni età, nell'arco della vita, di identificare le proprie capacità, le proprie competenze e i propri interessi, prendere decisioni in materia di istruzione, formazione e occupazione, nonché gestire i propri percorsi personali"* assume quindi una valenza centrale nei percorsi di PCTO: si perde la mera dimensione di alternanza tra due attività complementari (scuola e lavoro) e due tipologie di apprendimento (formale e non formale), per promuovere percorsi che *"pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento"*.

Attraverso il protagonismo attivo dei soggetti in apprendimento, si sviluppa la capacità di operare scelte consapevoli, si sviluppa un'attitudine, un *"abito mentale"*, una padronanza sociale ed emotiva" (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, LINEE GUIDA *(ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145)*). Le competenze trasversali sono quindi elevate al massimo grado di importanza, in particolar modo: *competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*. La progettazione del percorso risponde quindi alla necessità di sviluppare le competenze di interesse, attraverso progetti dedicati agli studenti grazie anche alla collaborazione con strutture di comprovata validità e integrità. Questo porta i progetti di PCTO ad essere anche un importante tramite tra il mondo della scuola e il territorio, e tra istruzione e lavoro. L'Istituto Datini ha all'attivo numerosi anni di esperienza nel settore, come dimostrato dalle numerose aziende sparse sul territorio toscano convenzionate con la scuola. I destinatari delle attività pianificate sono gli studenti sia

dell'indirizzo Professionale Alberghiero che Tecnico Agrario a partire dal terzo anno, mentre sono attivate per gli studenti dell'Istituto Alberghiero esperienze di PCTO all'interno delle mura della scuola già dal secondo anno. Tra le attività pianificate nel corso del triennio, gli studenti possono partecipare a manifestazioni nel corso di eventi di vario genere, partecipare a concorsi interni ed esterni alla scuola, seguire brevi stage formativi e beneficiare dell'intervento di formatori scelti *ad hoc* tra gli esperti del settore, mentre è ad esclusivo appannaggio degli studenti dell'indirizzo agrario l'utilizzo del campo sperimentale situato all'interno della scuola stessa.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

L'autonomia scolastica si fonda sul legame peculiare tra scuola e territorio, che si concretizza nello sviluppo di progetti dedicati all'incontro di queste due realtà nell'ottica del potenziamento delle competenze trasversali e di agevolare l'orientamento permanente dei cittadini di domani. La progettualità riveste quindi un ruolo importante per quanto riguarda l'ampliamento curricolare, e l'Istituto Datini ha investito considerevoli risorse sia in termini di progettazione che di realizzazione. Negli anni è stato infatti possibile realizzare un laboratorio di biotecnologie, far interpretare agli studenti meritevoli il ruolo di ambasciatori della cultura italiana all'estero tramite il Progetto Made in Italy e alla rete di scuole nata grazie ad esso, potenziare le competenze linguistiche degli studenti non italofoni e migliorare le competenze professionali. Tra gli oltre venti progetti presentati di seguito, è possibile individuare progetti PON, Erasmus +, PNSD #7 e progetti di istituto dedicati a molteplici aspetti della vita scolastica e non, come ad esempio il progetto PON che si propone di contrastare il cyberbullismo, o i progetti che riguardano il CIC e l'emotività degli studenti. Tutto questo concorre a definire un'offerta formativa a tutto tondo, in cui vengono coltivati aspetti diversi ma ugualmente importanti della vita dei cittadini di domani. A questo proposito, la scuola si allinea a quanto richiesto dalla normativa (L. 20 agosto 2019, n.92) che introduce l'insegnamento dell'educazione civica per un

totale di 33 ore annue. Il percorso legislativo che ha portato a questo traguardo è tuttavia piuttosto articolato. «L'Assemblea Costituente esprime il voto che la nuova Carta Costituzionale trovi senza indugio adeguato posto nel quadro didattico della scuola di ogni ordine e grado, al fine di rendere consapevole la giovane generazione delle raggiunte conquiste morali e sociali che costituiscono ormai sacro retaggio del popolo italiano.» (Assemblea costituente, ordine del giorno di Aldo Moro del 12 dicembre 1947, approvato all'unanimità).

I riferimenti normativi:

DPR 585/1958 "Programmi per l'insegnamento dell'educazione civica negli istituti e scuole d'istruzione secondaria e artistica";

DPR 104/1985 "I nuovi programmi didattici per la scuola primaria"

Decreto legislativo 19 febbraio 2004, n. 59: "Indicazioni Nazionali per i Piani di Studio Personalizzati" (educazione alla cittadinanza, stradale, ambientale, alla salute, alimentare e all'affettività)

Legge 169/2008 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, recante disposizioni urgenti in materia di istruzione e università" (art. 1. Cittadinanza e Costituzione)

Legge 20 agosto 2019, n. 92 «Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica».

Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica (ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92)

Nota DG PER 19479 del 16 luglio 2020 Piano formazione docenti per l'educazione civica di cui alla legge 92/2019.

Il progetto coinvolge docenti afferenti a dipartimenti diversi, nella progettazione corale di un curriculum in vigore a partire dall'AS 2020/2021, che riguarda varie

tematiche come l'emotività, l'educazione alimentare e al benessere, il viver civile in senso lato specificamente declinato a livello dei singoli insegnamenti, l'importanza del rispetto per l'ambiente e la sostenibilità dei processi produttivi e turistici. Viene inoltre posta particolare attenzione all'utilizzo consapevole degli strumenti informatici e dei social network. Inoltre, nell'ambito dell'offerta formativa sono previste azioni culturali ed educative rivolte agli studenti, per acquisire le competenze necessarie all'esercizio di una cittadinanza digitale consapevole.

Attenzione costante viene dedicata alle azioni di sensibilizzazione nei confronti dei fenomeni di bullismo e cyberbullismo (Regolamento Cyberbullismo, Legge del 29 maggio 2017 n.71): la Scuola aderisce alle proposte inoltrate dalla Rete di Ambito o dall'Ufficio Scolastico Regionale e dalle Istituzioni (Polizia Postale), e mette in atto progetti e strumenti atti a contrastare il fenomeno.

Nel corso dell'AS 2019-2020 si è reso necessario ricorrere alla didattica a distanza (DaD) per ovviare alle problematiche create dalla pandemia tuttora in atto.

ALLEGATI:

ALLEGATO OFFERTA FORMATIVA PROGETTI.pdf

ATTIVITA' PREVISTE DA PNSD

Strumenti	attività
Accesso	La scuola con l'utilizzo dei fondi ricevuti

	<p>attraverso il progetto PON relativo all'avviso 9035 del 13/07/2015 - FESR - realizzazione/ampliamento rete Lan Wlan ha implementato la capacità di accesso alle dotazioni tecnologiche in un primo momento per l'utilizzo del laptop come registro di classe e per la dematerializzazione del materiale cartaceo Successivamente attraverso gli avvisi: 10478 del 06/05/2020 - FESR - Realizzazione di smart class - CPIA e sezioni carcerarie e 11978 del 15/06/2020 - FESR - Realizzazione di smart class per la scuola del secondo ciclo ha aumentato la dotazione dei devices per la DAD sia per l'utilizzo da parte dei docenti che per il comodato d'uso per le famiglie.</p>
Spazi e ambienti per l'apprendimento	<p>Attraverso gli avvisi: 12810 del 15/10/2015 -FESR – Realizzazione AMBIENTI DIGITALI e 37944 del 12/12/2017 - FESR - Laboratori Innovativi, l'istituto si è dotato di spazi per apprendimenti con metodologie originali.</p>
Identità digitale	
Amministrazione digitale	<p>Si è assistito a una progressiva dematerializzazione delle pratiche, grazie</p>

	all'utilizzo di appositi software condiviso sia dal personale amministrativo che dal personale docente.
--	---

Competenze e contenuti	attività
competenze degli studenti	Corsi in orario extracurricolare (la maggior parte) e curriculare per il potenziamento delle competenze attraverso gli avvisi: 1953 del 21/02/2017 - FSE - Competenze di base; 2669 del 03/03/2017 - FSE - Pensiero computazionale e cittadinanza digitale; 2999 del 13/03/2017 - FSE - Orientamento formativo e ri-orientamento.
digitale, imprenditorialità e lavoro	Comunicazioni tramite social o altri mezzi digitali di offerte e richieste di lavoro,
Contenuti digitali	App della scuola, pagine social costantemente aggiornate con le attività formative e gli eventi che coinvolgono la Scuola, sito internet costantemente aggiornato.

Formazione del personale	attività
	<p>La formazione in parte è avvenuta contestualmente alla realizzazione degli spazi e ambienti per l'apprendimento, la/e ditta/e che hanno aggiudicato la commessa hanno svolto corsi di formazione ad hoc.</p> <p>Partecipazione al progetto di promozione di reti nazionali di scuole per la diffusione delle metodologie didattiche innovative con l'utilizzo delle tecnologie digitali nell'ambito del piano nazionale per la scuola digitale.</p> <p>Formazione del personale per l'utilizzo della piattaforma G-Suite attraverso uno sportello tematico. Formazione personale attraverso i fondi "Ambito 23"</p>

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI ,AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

La valutazione degli apprendimenti è da sempre un tema di particolare interesse per la didattica e la formazione, il MIUR stesso esplicita gli aspetti di interesse come segue: "La valutazione degli studenti della scuola secondaria di secondo grado ha per oggetto il loro il processo formativo, il comportamento e i risultati

dell'apprendimento. Tali valutazioni devono essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento delineati nel Piano triennale dell'offerta formativa (PTOF), con le Indicazioni nazionali per i licei e con le Linee guida per gli istituti tecnici e professionali che definiscono il relativo curriculum, e con i piani di studio personalizzati. Il collegio dei docenti di ogni scuola, definisce nel PTOF anche le modalità e i criteri per garantire che la valutazione avvenga in modo omogeneo, trasparente ed equo. La valutazione del comportamento fa riferimento allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, in base a quanto stabilito nello 'statuto delle studentesse e degli studenti', dal 'Patto educativo di corresponsabilità', firmato dagli studenti e dalle famiglie al momento dell'iscrizione, e dai regolamenti di ciascuna scuola." La valutazione, che deve essere tempestiva e trasparente (DPR 22 giugno 2009, n.122) "ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo". La valutazione e in particolar modo la valutazione delle competenze trova nel decreto legislativo n. 62/2017 una fonte di norme in materia di valutazione e di certificazione delle competenze. A seguito del D. Lgs. 61/2017 che interessa gli Istituti professionali, la valutazione degli apprendimenti e la certificazione delle competenze passano attraverso la compilazione di un piano formativo individualizzato (PFI), "basato anche su un bilancio personale dello studente, che evidenzia i saperi e le competenze acquisiti da ciascuno, anche in modo non formale e informale". Il PFI viene compilato da un docente tutor dello studente entro il mese di gennaio del primo anno, e sottoscritto dal consiglio di classe. Il PFI accompagnerà lo studente per tutta la durata del suo percorso scolastico, prendendo forma come un vero e proprio portfolio, fino a definire nel dettaglio il profilo in uscita. La valutazione delle competenze acquisite è strettamente legata alla progettazione didattica per UdA che caratterizza il nuovo impianto degli Istituti professionali: gli studenti che invece non sono interessati dal riordino seguono un sistema di valutazione per competenze che non si lega alle UdA svolte. Anche gli studenti che frequentano l'Indirizzo Tecnico Agrario seguono un sistema di valutazione per competenze le cui rubriche definiscono le modalità di valutazione di processo e di prodotto.

Per favorire la maggiore uniformità possibile nella valutazione, vengono proposte delle rubriche di valutazione di processo e di prodotto che tengano in considerazione indicatori condivisi dal collegio docenti, poi declinati a livello dipartimentale e di singolo insegnante nel rispetto dell'art. 33 della Costituzione. Fanno eccezione alla valutazione con rubrica le prove condotte con stimoli a risposta chiusa, come la risposta multipla, che riportano il punteggio assegnato per ciascuna risposta corretta. Nel caso di bisogni educativi speciali (BES), verranno predisposte rubriche di valutazione in grado di rispondere alle esigenze degli alunni, declinando i descrittori in modo da adattarli alle caratteristiche dei bisogni educativi. Gli studenti che seguono una programmazione differenziata ai sensi della L. 104/92 vengono invece valutati secondo apposita rubrica. Per favorire il raggiungimento e il consolidamento delle competenze, nel mese di gennaio è previsto un periodo di attività di recupero *in itinere*, opportunamente articolate per le diverse classi. Per quanto riguarda la valutazione intermedia e finale dello studente nel corso dell'anno scolastico, è previsto l'utilizzo di un'apposita rubrica di valutazione, seguita dalla rubrica di valutazione per la condotta. Per prendere visione delle rubriche di valutazione si rimanda al sito web dell'Istituto.

La popolazione scolastica dell'Istituto storicamente ha accolto alunni in situazione di disabilità, allievi con bisogni educativi speciali di varia natura, inclusi gli alunni non italofoni e i NAI. 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 le loro famiglie e ascoltare con attenzione i loro bisogni per programmare e pianificare un percorso scolastico soddisfacente ma adeguato alle capacità e alle caratteristiche 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 e interessi.

- 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 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. 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.

8. 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.

9. 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.

10. Progetti in rete con RENAI A per la formazione dei docenti.

Il riordino degli Istituti Professionali (IP) in ottemperanza al D. Lgs. 61/2017 prevede la personalizzazione del percorso didattico e di orientamento di tutti gli studenti esplicitata attraverso la compilazione e l'aggiornamento periodico del progetto formativo individuale (PFI). Il contesto sociale in cui la scuola opera richiede inoltre una particolare attenzione per l'inclusione: la comunità pratese presenta un'importante componente di cittadini di origine non italiana, che si riflette nella composizione della comunità scolastica. A questo proposito, l'Istituto è molto attivo sia dal punto di vista dell'organizzazione di corsi di lingua italiana L2 per studenti non

italofoni prevalentemente sinofoni, che dal punto di vista dell'intercultura. L'inclusione passa attraverso il linguaggio, per poi appianare le differenze e le possibili divergenze di apprendimento: a questo proposito, il gruppo di lavoro per l'inclusione si avvale dell'esperienza delle figure professionali referenti per DSA, dei referenti per le situazioni di handicap e del referente per i bisogni educativi speciali (BES) in genere. Inoltre, la scuola offre un supporto per l'emotività degli studenti, sia attraverso lo sviluppo di progetti come l'attivazione dello sportello CIC e la Peer-Education, che coltivando il valore dell'inclusività e dell'integrazione. Per la visione completa del Piano dell'Inclusione Annuale si rimanda al sito web dell'Istituto (<https://www.datiniprato.edu.it/bisogni-educativi-speciali/>).



ORGANIZZAZIONE

ORGANIZZAZIONE

Criteria per l'assegnazione dei docenti alle classi.

L'assegnazione dei docenti alle classi è finalizzata alla piena attuazione del PTOF.

Continuità didattica, compatibilmente con il completamento a 18h delle singole cattedre; tale continuità si può interrompere per la complessità organizzativa accertata nel corso dell'a.s. precedente e/o per conclusione del ciclo, e/o per il trasferimenti di insegnanti. In questi casi il DS valuterà i desiderata dei docenti che potranno (non potranno, naturalmente) essere accolti nel rispetto dei criteri indicati:

- Rotazione dei corsi;
- Equilibrio ed armonia di lavoro tra i docenti del C.d.C.;
- Equilibrio ed armonia nei rapporti tra i docenti del C.d.C. e gli alunni;
- Equilibrio nella composizione dei C.d.c. fra docenti di ruolo e docenti incaricati;
- Competenze specifiche maturate nel percorso di formazione e nelle esperienze di lavoro precedenti;
- Graduatoria d'istituto
- Numero equo di classi per docente
- Esclusione dall'assegnazione a classi dove sono iscritti parenti (e affini entro il quarto grado) o dove insegna il coniuge
- Preferibilmente, non più di una classe terminale a docente
- Assegnazione di due docenti di lettere (uno per italiano e uno per



storia) ove sarà necessario per esigenze organizzative

Insegnanti di sostegno

Anche nella assegnazione degli insegnanti di sostegno saranno rispettati per quanto possibile i criteri definiti per l'assegnazione dei docenti alle classi (non significa alla sezione; anzi è assolutamente consigliabile evitare che la sezione sia ricondotta ad un nome, e precisamente:

- favorire la continuità didattica (solo quando è possibile e quando non ci sono interessi didattico-educativi più importanti da tutelare e garantire);
- distribuire in maniera il più possibile equilibrata tra i plessi i docenti con contratto a tempo indeterminato, incaricati e supplenti, che non possono quindi garantire la continuità didattica;
- assegnare docenti ad alunni, valorizzando le qualifiche di specializzazione accertate e documentate;
- esaminare le proposte organizzative formulate dai docenti di sostegno e le preferenze espresse dai singoli;
- situazioni personali che comportino trattamento specifico per incompatibilità ambientali, che possono essere rilevate da docenti e genitori, devono essere opportunamente comprovate da elementi oggettivi, riscontrabili in episodi documentati e segnalati ripetutamente nel tempo;
- nel caso di ipotesi concorrenziali, l'assegnazione verrà effettuata seguendo l'ordine di graduatoria interna dell'istituto.

Per quanto riguarda lo specifico dei docenti di sostegno, nell'assegnazione si terrà conto:

- delle ore effettivamente riconosciute e assegnate all'alunno dall'AT
- della eventuale presenza di più alunni certificati nella stessa classe o della presenza in classe di personale assegnato come assistente: il



- Dirigente valuterà con i docenti di sostegno la possibilità di rivalutare le ore previste nella assegnazione dell'AT, tenendo conto della effettiva possibilità di seguire i due alunni insieme nel contesto classe;
- della possibilità di rivalutare le ore previste dalla assegnazione AT anche per alunni appartenenti a classi diverse qualora, per somiglianza di profilo funzionale o progetto educativo, possano essere seguiti contemporaneamente da uno stesso insegnante;
 - della opportunità di contenere il numero di insegnanti specializzati da introdurre in classe: nel caso di più bambini / ragazzi diversamente abili inseriti in una classe, si cercherà di assegnare più alunni a uno stesso docente.

MODELLO ORGANIZZATIVO

MODELLO ORGANIZZATIVO

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	Le mansioni principali prevedono la sostituzione del Dirigente Scolastico in caso di assenza o impedimento, impegni istituzionali o ferie, con delega alla firma, l'esercizio di tutte le funzioni del DS anche negli Organi collegiali, redigendo atti, firmando documenti interni,	2
----------------------	--	---



	curando i rapporti con l'esterno. E' previsto inoltre il supporto al DS nell'organizzazione generale della scuola.	
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Le mansioni principali prevedono la gestione dell'orario e delle sostituzioni dei docenti assenti con rimodulazione dell'orario.	2
Funzione strumentale	Sono state individuate dal Collegio Docenti le seguenti Funzioni Strumentali: FUNZIONE PTOF-RAV-PDM; FUNZIONE SOCIAL; FUNZIONE EVENTI.	3
Animatore digitale	L'animatore coordina la diffusione dell'innovazione a scuola e le attività del PNSD anche previste nel Piano triennale dell'offerta formativa.	1
Coordinatore dell'educazione civica	Il Referente dell'Educazione Civica si occupa di coordinare le fasi di progettazione e realizzazione dei percorsi di Educazione Civica anche attraverso la promozione della realizzazione e/o partecipazione a concorsi, convegni, seminari di studio/approfondimento, in correlazione con i diversi ambiti disciplinari garantendo funzionalità, efficacia e coerenza con il PTOF.	1



Coordinatore attività ASL	Il Referente PCTO si occupa prevalentemente di attivare progetti di alternanza scuola-lavoro per le classi del triennio, progettare tutte le fasi del percorso di alternanza, predisporre documenti per archivio, per data base, per fascicolo personale studente, per consigli di classe, e infine dell'aggiornamento dei fascicoli digitali.	1
REFERENTI DI DIPARTIMENTO	I Referenti di Dipartimento si occupano principalmente di presiedere le riunioni di dipartimento, coordinare le attività di progettazione educativo-didattica sulla base di una mappatura dei bisogni dell'utenza.	15
REFERENTE CYBERBULLISMO-CIC	I Referenti per il Cyberbullismo e il CIC si occupano prevalentemente di organizzare le attività del C.I.C. e promuovere iniziative volte al benessere psico-fisico-sociale degli studenti; mantenere i contatti con gli esperti esterni; prevenzione e promozione di iniziative di contrasto al fenomeno in oggetto.	2
REFERENTI DI AREA	I Referenti di Area si occupano di	4
	coordinare i docenti delle materie	



	<p>prof essionalizzanti, in accordo con le esigenze didattiche.</p>	
REFERENTE H	<p>I Referenti H si occupano prevalentemente di supportare la redazione del Piano Annuale dell'Inclusione e restituzione al Collegio Docenti; rispondono alle esigenze di formazione dei docenti su tematiche riferite ad alunni con BES/DSA e promozione/organizzazione di proposte dedicate; formulare progetti per l'inserimento/inclusione degli alunni diversamente abili.</p>	3
REFERENTI DSA/BES	<p>I Referenti DSA/BES si occupano prevalentemente di supportare i docenti nella lettura delle certificazioni specialistiche finalizzate alla stesura di PDP, aggiornare i fascicoli degli studenti e curare i rapporti scuola-famiglia.</p>	3
REFERENTE SEZIONE CARCERARIA	<p>Il Referente per l'Istruzione degli Adulti (Sezione carceraria) si occupa principalmente di curare i rapporti con la struttura carceraria e ascoltare i bisogni educativi degli studenti, partecipare alle riunioni con il CPIA,</p>	1



	svolgere le funzioni che assicurano il pieno e quotidiano funzionamento del corso.	
REFERENTE ISTRUZIONE SERALE	Il Referente per l'Istruzione degli Adulti (corso serale) si occupa principalmente di curare i rapporti con il CPIA, ascoltare i bisogni educativi degli studenti, svolgere le funzioni che assicurano il pieno e quotidiano funzionamento del corso.	1
REFERENTI PROGETTI PON/ERASMUS	I Referenti per i Progetti PON/Erasmus si occupano principalmente di redigere progetti per la partecipazione ai bandi, gestire i rapporti con le strutture esterne, curare lo svolgimento dei progetti stessi.	3

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

	Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali
--	---



Direttore dei servizi generali e amministrativi (DSGA)	amministrativo-contabili, ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA, posto alle sue dirette.
Ufficio protocollo	L'ufficio protocollo ha il compito di registrare tutti i documenti in arrivo, che possono pervenire per posta, via fax, per e-mail oppure possono essere consegnati di persona.
Ufficio acquisti	L'ufficio si occupa prevalentemente di gestione acquisti, richiesta preventivi, ordini, verbali di collaudo. Registrazione beni registro facile consumo, beni durevoli, beni inventariabili e beni donati. Inventario beni statali informatizzato.
Ufficio per la didattica	La segreteria didattica studenti si occupa di compiti inerenti ai bisogni degli studenti: provvede alle iscrizioni, prepara i certificati di frequenza o di maturità, le pagelle, organizza gli scrutini, le gite e gli scambi scolastici.



Ufficio per il personale A.T.D.	L'Ufficio personale si occupa prevalentemente di amministrazione del personale e gestione delle pratiche: stipula contratti, ricostruzione di carriera, anno di prova, gestione fascicoli e documentazione.
Tecnici Informatici AR02	L'Ufficio si occupa prevalentemente della gestione delle LIM, laboratori di informatica e della connettività (server, rete internet).
Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa	<ul style="list-style-type: none"> · Registro online Pagelle on line · Modulistica reperibile dal sito della scuola

ORGANICO DELL'AUTONOMIA

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

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



A026 - MATEMATICA	COLLABORATORE DS Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione	1
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	COLLABORAZIONE IN VICEPRESIDENZA E INSEGNAMENTO Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	COLLABORAZIONE IN VICEPRESIDENZA E INSEGNAMENTO Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione	1
AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)	POTENZIAMENTO SOSTEGNO Attività di potenziamento linguistico. Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	1
	POTENZIAMENTO SOSTEGNO Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Sostegno• Organizzazione	



ADSS - SOSTEGNO	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione • Coordinamento 	4
B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	<p>Organizzazione funzionamento scolastico. Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione 	1
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	<p>COLLABORATORE DS E ORGANIZZAZIONE PCTO</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Organizzazione • Progettazione 	1
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA	<p>UFFICIO TECNICO</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione 	1

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

RE.NA.IA- RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



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

PROGETTO "MADE IN ITALY"

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

RE.N.IS.A- RETE NAZIONALE ISTITUTI AGRARI



Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Università• Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

PROGETTO AZIONE PNSD "DOCENTI 4.0 - DIDATTICA E SVILUPPO DIGITALE: DUE PERCORSI PARALLELI"

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Enti di formazione accreditati
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	



	Capofila rete di scopo
--	------------------------

RISPO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	PARTNER

CONSORZIO NAZIONALE PER LA FORMAZIONE L'AGGIORNAMENTO E L'ORIENTAMENTO - CONFAO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Enti di formazione accreditati
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	



	Partner rete di scopo
--	-----------------------

CONSORZIO ISTITUTI PROFESSIONALI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
---------------------------------	---

CONSORZIO ISTITUTI PROFESSIONALI

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

RETE ISTITUTI SECONDO CICLO ADULTI TOSCANA-RISCAT

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali



Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

CONSORZIO ISTITUTI PROFESSIONALI ASSOCIATI TOSCANI-CIPAT

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole

CONSORZIO ISTITUTI PROFESSIONALI ASSOCIATI TOSCANI-CIPAT

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

RETE DI AMBITO- AMBITO 23

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche • Attività amministrative
	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali



Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila per il settore formazione

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

FORMAZIONE SICUREZZA

Corso di formazione sulla sicurezza, tematiche: - Piano di emergenza e prove di evacuazione - Sicurezza e misure anti-Covid

Destinatari	Docenti dell'Istituto
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

RISCHIO COVID 19 ART. 36 E 37 D.LGS 81/08

Corso di aggiornamento da svolgersi in piattaforma in modalità asincrona.

Destinatari	Docenti dell'Istituto
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

**FORMAZIONE DOCENTI NEO-ASSUNTI**

Corso articolato in lezioni e laboratori per la formazione dei docenti neo-assunti. Le tematiche cardine del corso sono l'inclusione degli alunni non italofofoni, la gestione della classe, gli alunni in situazione di disabilità e gli alunni con bisogni educativi speciali.

Destinatari	Docenti neo-assunti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

FORMAZIONE ANTINCENDIO

Corso di aggiornamento della formazione per attività di prevenzione incendi.

Destinatari	Docenti addetti antincendio
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

FORMAZIONE PRIMO SOCCORSO BLS

Attività di formazione per i docenti addetti al primo soccorso e all'utilizzo del BLS.



Destinatari	Docenti addetti al primo soccorso
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

4.4 Piano di formazione del personale docente, del personale ATA e degli studenti

4.5 L'istituto Datini, all'interno del Piano della formazione del personale, per rispondere alle esigenze del personale stesso, ha già attivato, nel corso dell'anno scolastico 2019-2020, percorsi sia a livello di istituzione scolastica che di rete di ambito per la formazione:

sulle piattaforme in uso da parte dell'istituzione scolastica (G-suite); metodologie innovative di insegnamento e ricadute sui processi di apprendimento (didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, project based learning); modelli inclusivi per la didattica digitale integrata e per la didattica interdisciplinare; gestione della classe e della dimensione emotiva degli alunni; privacy, salute e sicurezza sul lavoro nella didattica digitale integrata; formazione specifica sulle misure e sui comportamenti da assumere per la tutela della salute personale e della collettività in relazione all'emergenza sanitaria.

Per quanto riguarda le iniziative di formazione rivolte a studenti, docenti, ATA, l'offerta è varia: corsi di formazione sulla legge 81/2008 per gli studenti del terzo anno in vista delle attività di alternanza scuola-lavoro;

- corsi HACCP per tutti gli studenti dell'alberghiero del terzo anno;
- corsi HACCP per docenti e personale tecnico coinvolto nella



preparazione e somministrazione degli alimenti;

- iniziative di formazione su legge 81/2008, primo soccorso, antincendio per il personale docente, ATA secondo il livello di rischio correlato.
- Formazione dei docenti sulle tematiche afferenti all'insegnamento trasversale dell'educazione civica
 - materia di tutela della salute e della sicurezza in riferimento all'emergenza COVID-19;
- Formazione dei docenti sulla didattica digitale così come previsto nel piano per la DDI e indicato nelle linee guida Decreto Ministeriale 89 del 7 agosto 2020.
- Tutte le iniziative sono previste anche per la sezione carceraria e per la sezione serale.

La scuola farà leva sull'utilizzo delle nuove tecnologie per realizzare un'offerta didattica più coinvolgente che stimoli la motivazione all'apprendimento e recepisca il messaggio delle linee guida per l'uso della didattica digitale integrata (DDI) come forma di proposta alternativa e non sostitutiva degli ambienti di apprendimento. Ai sensi del DM 89/2020 con cui sono state adottate le linee guida per la DDI, si inserirà nel PTOF una progettazione integrativa rispetto a quella già prevista in precedenza. Il Collegio dei Docenti, in riferimento alla progettazione e alla valutazione, declinerà obiettivi metodologie e strumenti per ciascun ambito disciplinare, fermo restando un obbligo minimo di ore da garantire a distanza. La progettazione della didattica in modalità digitale dovrà tenere conto del contesto e assicurare la sostenibilità delle attività proposte, garantendo un generale livello di inclusività, con particolare attenzione agli "alunni fragili". A tale proposito, si farà riferimento al piano DDI e al piano annuale inclusività (PAI) così come approvati dal Collegio Docenti.



PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

FORMAZIONE SICUREZZA

Descrizione dell'attività di formazione	La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico-ambientali
Destinatari	Personale tecnico
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

Iniziative di formazione su legge 81/2008, primo soccorso, antincendio per il personale docente, ATA secondo il livello di rischio correlato. Particolare attenzione viene posta alla formazione obbligatoria in materia di tutela della salute e della sicurezza in riferimento all'emergenza COVID-19; +PRIVACY