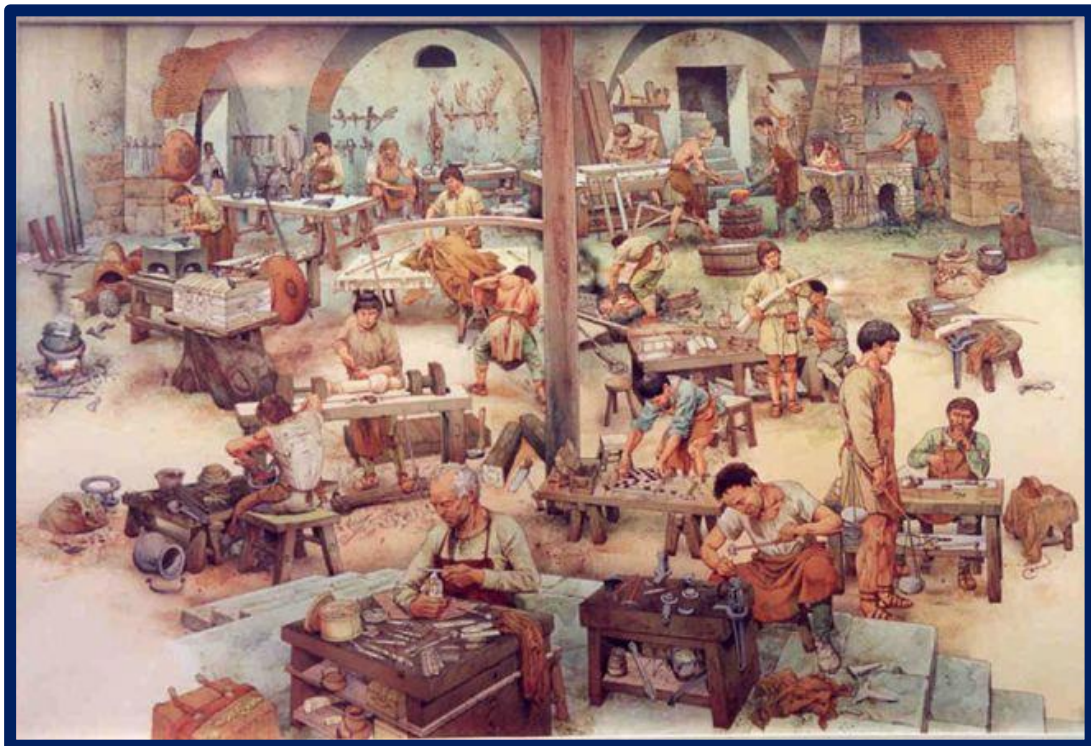


*I.I.S. PAOLO FRISI*

*PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA*

***aa.ss. 2022/2025***



*Crypta Balbi, Ricostruzione di ambienti di botteghe romane*



**Sommario**

<b>PARTE I: LE CARATTERISTICHE GENERALI.....</b>	<b>5</b>
1. <i>Presentazione della scuola</i> .....	5
1.1 Il Liceo Artistico .....	5
1.2 Reti a cui l'Istituto appartiene .....	6
2. <i>Il Progetto educativo dell'Istituto</i> .....	6
2.1 Accoglienza dei nuovi iscritti .....	6
2.2 Personalizzazione del percorso scolastico.....	7
2.3 L'Orientamento in uscita .....	8
2.4 Tutoraggio di classe .....	9
2.5 Il rapporto con il mondo del lavoro.....	10
2.6 Multiculturalità, istruzione plurilingue ed internazionalizzazione .....	12
2.7 L'insegnamento dell'educazione civica .....	13
2.8 Bisogni Educativi Speciali.....	14
2.9 Didattica digitale integrata.....	23
2.10 Educazione alla salute .....	26
2.11 Educazione alla sostenibilità ambientale .....	27
2.12 Educazione alla parità di genere.....	27
2.13 Scuola e volontariato.....	27
2.14 Attività culturali .....	28
2.15 Attività sportive .....	29
2.16 Partecipazione a competizione e gare.....	31
2.17 Criteri di valutazione.....	33
2.18 Schema delle valutazioni scritte/orali/pratiche .....	38
2.19 Tabella di corrispondenza tra voti e giudizi.....	44
2.20 Criteri di promozione.....	45
2.21 Criteri di attribuzione del credito scolastico.....	46
2.22 Criteri di ammissione all'Esame di Stato .....	46
2.23 Criteri di ammissione all'Esame di Qualifica Professionale.....	48
2.24 Criteri di valutazione del comportamento .....	48
2.25 Criterio di valutazione della frequenza.....	50
3. <i>La struttura e l'organizzazione</i> .....	52
3.1 Orario scolastico .....	53
3.2 Funzionigramma .....	54
4. <i>Monitoraggio e valutazione di Istituto</i> .....	59
4.1 Valutazione degli apprendimenti degli allievi .....	59
4.2 Piano di Miglioramento .....	60
5. <i>Organico personale docente e ATA</i> .....	61

6.	<i>Piano Formativo di Istituto</i> .....	61
<b>PARTE II: I CORSI DIURNI</b> .....		<b>62</b>
7.	<i>L'offerta formativa curricolare: l'Istituto professionale (corsi diurni)</i> .....	62
7.1	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera .....	63
7.2	Sanità ed Assistenza Sociale .....	69
7.3	Servizi Commerciali .....	71
8.	<i>L'offerta formativa curricolare: i corsi di Istruzione e Formazione Professionale (leFP)</i> .....	74
8.1	Operatore del benessere – acconciatura .....	74
8.2	Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza – imprese ricettive .....	76
8.3	Operatore della ristorazione – preparazione degli alimenti e allestimento piatti .....	77
8.4	Operatore della ristorazione – allestimento sala e somministrazione pasti e bevande .....	78
9.	<i>L'offerta formativa curricolare: il Liceo (corsi diurni)</i> .....	79
9.1	Liceo Economico Sociale .....	79
9.2	Liceo Artistico .....	81
<b>PARTE III: I CORSI POMERIDIANI E SERALI</b> .....		<b>83</b>
10.	<i>I corsi per gli adulti</i> .....	83
11.	<i>L'offerta formativa curricolare: L'Istituto professionale (corsi pomeridiano /serali)</i> .....	88
11.1	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera .....	89
11.2	Socio-sanitario .....	95
11.3	Servizi Commerciali .....	97
12.	<i>L'offerta formativa curricolare: Istruzione e Formazione Professionale (leFP)</i> .....	101
12.1	Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza – imprese ricettive corso Q .....	101
13.	<i>L'offerta formativa curricolare: Il Liceo (corsi pomeridiani)</i> .....	102
13.1	Liceo Economico Sociale .....	102
13.2	Liceo artistico .....	104
<b>PARTE IV: L'ISTRUZIONE CARCERARIA</b> .....		<b>106</b>
14.	<i>L'offerta formativa Curricolare: L'istituto Professionale Statale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – presso la II casa di reclusione di Milano Bollate</i> .....	107
14.1	Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera .....	108

## PARTE I: LE CARATTERISTICHE GENERALI

### 1. Presentazione della scuola

In occasione delle ricerche per la pubblicazione del libro sul sessantesimo anniversario della nascita dell'Istituto professionale di Stato, sono emersi numerosi documenti che retrodatano di centosessantacinque anni dalla data odierna, le origini della scuola.

Le prime notizie dell'Istituto Frisi risalgono infatti al 1857.

In quell'anno nasceva, ad opera del Governo Austriaco, la Succursale della Scuola Tecnica di via Cappuccio che, nel 1859, diventava Reale Scuola Tecnica di Via Bassano Porrone.

Con la nascita del Regno d'Italia, la Regia Scuola Tecnica venne intitolata, negli anni '80 del XIX secolo, a "Paolo Frisi".

*Nell'Annuario Ufficiale del ministero della Pubblica Istruzione, tra le materie di studio erano previsti Computisteria, Calligrafia, Disegno, Lingua Francese, Scienze Naturali, Lingua Italiana, Storia e Geografia, Diritti e doveri, Matematica e Ginnastica.*

Nel 1927 l'Istituto, che nel frattempo *sull'Annuario del Ministero della Pubblica Istruzione* ha preso il nome di *Scuola Complementare Paolo Frisi* e conta 452 alunni, risulta con sede in Via Solferino 52 a Milano.

Nel 1934 quella che viene chiamata *Regia Scuola Secondaria di Avviamento Professionale Paolo Frisi* conta 702 alunni.

Nel 1947, dopo l'abolizione della monarchia in Italia, il "Frisi" si trasforma in *Scuola Tecnica Statale Commerciale Paolo Frisi*, con sede sempre in Via Solferino.

Il primo ottobre 1961 viene soppressa la *Scuola Tecnica Paolo Frisi* ("salvo esaurimento dei corsi già iniziati") ed è istituito l'Istituto Professionale di Stato Paolo Frisi con sede a Milano in Via Mac Mahon 98, sotto la guida del preside Giovan Battista Pirola. Nel 1975 l'Istituto si sposta in via Otranto 1.

Dal 1997 l'Istituto, con l'avvio dei corsi serali, è diventato un importante polo di istruzione per gli adulti, rispondendo alle richieste sempre più numerose provenienti dal tessuto sociale.

Nel 2017 l'Istituto Paolo Frisi ha inaugurato una nuova sede a Cornaredo, alle porte di Milano, che ospita un corso di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera. L'Istituto Alberghiero Olmo di Cornaredo, il cui nome fa riferimento all'albero piantato davanti all'Istituto in ricordo dei numerosi olmi che caratterizzavano il paesaggio di quelle contrade, ha come mentore lo chef Davide Oldani.

Oggi l'Istituto Professionale Frisi opera nei settori Alberghiero-Turismo, Commerciale, Socio-Sanitario; offre anche un corso di Acconciatura.

A partire dal 2006 è stato avviato anche un corso liceale nell'indirizzo Socio-Psico Pedagogico "Brocca" del Liceo scientifico che nel 2010 divenne Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico Sociale (più semplicemente "Liceo Economico-Sociale").

Dall'anno scolastico 2022-2023 si attiva anche un Liceo Artistico, che unitamente al Liceo Economico-Sociale, forma un polo liceale intitolato al maestro della fotografia Giovanni Gastel.

#### 1.1 Il Liceo Artistico

A partire dall'anno scolastico 2022-2023 l'Istituto Frisi attiva, su proposta della Città metropolitana di Milano un nuovo Liceo Artistico, il quarto presente sul territorio cittadino

Il liceo, che proporrà tutti e sei gli indirizzi di studio previsti, sarà intitolato al fotografo di fama internazionale Giovanni Gastel e verrà ospitato, a partire dal successivo anno scolastico, in un nuovo edificio costruito con i fondi stanziati dal PNRR.

L'incontro tra il nostro Istituto e Gastel è avvenuto nel 2018, quando l'artista è stato ospite d'eccezione al corso di "Arte ed Economia" organizzato dalla scuola. Giovanni Gastel in campo lavorativo è nato come fotografo di moda e still life e con originalità e raffinatezza ha maturato negli anni la sua arte fino a diventare

un esponente della fotografia d'autore di livello mondiale. Nato in una famiglia importante di Milano, quella dei Visconti di Modrone, ha avuto la fortuna di avere come zio il grande regista cinematografico Luchino Visconti, con la cui persona e con il cui lavoro ha potuto confrontarsi, assorbendone l'eccezionalità. La ricerca artistica di Giovanni Gastel è stata sempre tesa a scoprire la bellezza nelle cose e nelle persone ritratte, una bellezza che trascendeva però il semplice senso estetico, per raggiungere, come soleva dichiarare egli stesso, una dimensione etica.

## 1.2 Reti a cui l'Istituto appartiene

- Rete territoriale Milano Nord Ambito 21
- Rete CTI - Ambito 21 (capofila)
- Rete Ambito 26 (Olmo di Cornaredo)
- CPIA 5 di Milano
- CPIA 4 di Legnano
- Rete Certilingua
- Rete ESABAC
- Rete MILE (Mediation in Language Education) - Teaching/learning languages with the new CEFR mediation descriptors / Insegnare e apprendere le lingue con i descrittori di mediazione del nuovo QCER.
- Rete "Progetto SITE"
- Rete LES Lombardia (Capofila)
- Rete Nazionale LES (Componente)
- Renaiia, Rete Nazionale Istituti Alberghieri
- AEHT, l'associazione europea che collega le scuole alberghiere e turistiche con attività ed iniziative diverse che coinvolgono non solo i dirigenti e gli insegnanti, ma anche gli studenti.
- Rete Renaliart
- Rete IPSECOM (Istituti Professionali Commerciali)
- Rete ISSANS (Istituti Professionali Sanità ed Assistenza Sociale)

## 2. Il Progetto educativo dell'Istituto

### 2.1 Accoglienza dei nuovi iscritti

L'accoglienza costituisce una fase fondamentale nel passaggio dalla scuola secondaria di primo grado a quella di secondo grado di ogni singolo alunno, poiché incide nel processo educativo e formativo degli studenti, contribuendo a determinarne il successo formativo.

Per tale ragione, fin dal primo giorno di scuola, l'Istituto organizza e propone una serie di attività finalizzate all'accoglienza e all'integrazione degli studenti delle classi prime per accompagnare i nuovi iscritti, sostenerli e renderli consapevoli della nuova realtà in cui sono inseriti.

Attraverso le attività proposte si intende perseguire i seguenti obiettivi:

- Facilitare il passaggio tra scuola media e scuola superiore
- Far conoscere l'Istituto: gli spazi, l'organizzazione, le persone che vi lavorano
- Conoscere il gruppo classe e favorire un positivo clima relazionale
- Socializzare con i compagni
- Superare eventuali ansie iniziali
- Conoscere, condividere e far rispettare il sistema di regole
- Esplicitare le finalità e le metodologie di ogni singola disciplina
- Verificare i livelli di partenza nelle discipline di base
- Conoscere le modalità di accesso alla GOOGLE WORKSPACE (*Classroom* mediante l'account istituzionale [nome.cognome-s@iisfrisi.it](mailto:nome.cognome-s@iisfrisi.it))
- Conoscere il SITO WEB d'Istituto
- Conoscere il funzionamento del REGISTRO ELETTRONICO.

## 2.2 Personalizzazione del percorso scolastico

Il nostro Istituto fornisce istruzione e formazione operando nelle seguenti aree:

	AREA ARTISTICA	AREA ECONOMICO SOCIALE	AREA ECONOMICO AZIENDALE	AREA TURISTICO ACCOGLIENZA	AREA ABERGHIERO RISTORAZIONE	AREA BENESSERE
LICEO <b>Titolo di studio rilasciato: Diploma di Stato</b>	Liceo artistico (diurno e pomeridiano)	Liceo economico-sociale (diurno e pomeridiano)				
Istituto professionale di Stato <b>Titolo di studio rilasciato: Diploma di Stato</b>		Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (diurno e serale)	Servizi commerciali (diurno e serale)	Servizi per l'ospitalità alberghiera (diurno e pomeridiano)	Servizi per l'enogastronomia (diurno e pomeridiano)	
Istruzione e formazione professionale <b>Titolo di studio rilasciato: Attestati e Diplomi Regionali</b>				Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - Imprese ricettive (diurno e pomeridiano)	Operatore della Ristorazione: Preparazioni pasti Sala /Bar (diurno)	Operatore del Benessere Acconciatura (diurno)

Il Frisi si propone come catalizzatore degli interessi, della partecipazione e dell'impegno di ciascun studente affinché giunga a formare un suo bagaglio culturale e professionale che, arricchito da tutte le esperienze successive alla scuola, lo accompagni lungo tutto il corso della vita.

Una caratteristica fondamentale dell'Istituto è la possibilità di agevolare, nell'ambito del biennio iniziale, il passaggio dall'uno all'altro corso, in relazione al maturare delle scelte dell'adolescente in crescita.

Qualunque corso lo studente scelga, il suo percorso formativo verrà sostenuto e personalizzato attraverso le seguenti azioni:

A. **Recupero dei debiti formativi:** le lacune emerse durante gli scrutini del 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> quadrimestre verranno evidenziate dal Consiglio di classe che fornirà alle famiglie (per iscritto) indicazioni precise sul recupero tramite studio individuale oppure attività di recupero curricolari o extra curricolari che saranno garantite dall'Istituto in base alle risorse umane e finanziarie.

B. **Azioni per il successo formativo:**

- la costruzione di competenze in parallelo all'acquisizione di conoscenze, anche attraverso la realizzazione di progetti in collaborazione con soggetti esterni alla scuola
- sviluppo delle competenze sociali di collaborazione e partecipazione, di autonomia e responsabilità
- attività di sensibilizzazione, informazione e sostegno psicologico
- attivazione di percorsi di **mentoring** per intere classi o per piccoli gruppi laddove si presenti demotivazione e rischio dispersione scolastica. Gli studenti vengono seguiti da docenti incaricati di lavorare sul metodo di studio, sull'organizzazione dei recuperi, sulle interrogazioni e verifiche e sulla rimotivazione
- interventi individualizzati di rimotivazione, anche in strutture esterne

- per gli **studenti stranieri non di prima alfabetizzazione**, individuati dai singoli cdc, sono attivati corsi di potenziamento e consolidamento della lingua italiana, in modo particolare per la preparazione all'esame di stato. Gli allievi sono sostenuti nell'acquisizione delle competenze di base (lettura, comprensione, interpretazione e produzione di testi di diversa tipologia e di differenti scopi comunicativi)
- **riorientamento in itinere**: nel corso dell'anno scolastico, laddove siano indicati studenti demotivati o che dimostrino di aver intrapreso un percorso non adatto alle loro esigenze, è possibile un riorientamento attraverso appositi sportelli, sia per indirizzi interni all'istituto sia per percorsi esterni.

**C. Riconoscimento dei crediti formativi formali, informali, non formali:** allo studente può essere riconosciuto parte del curriculum scolastico e/o lavorativo e/o culturale pregresso, coerente con il percorso di studio. Si può trattare di:

**CREDITO FORMALE:** Credito acquisito a seguito di apprendimento formale che si attua nel sistema di istruzione e formazione disciplinato dalla legge italiana.

**CREDITO NON FORMALE:** Credito risultato di un apprendimento non formale caratterizzato da una scelta intenzionale della persona che si realizza al di fuori del sistema di istruzione e formazione in ogni organismo che persegua scopi educativi e formativi.

**CREDITO INFORMALE:** Credito risultato di un apprendimento informale che si realizza nello svolgimento di attività nei contesti lavorativi, familiari e culturali in genere.

Il riconoscimento del credito è deliberato dalla Sezione Funzionale della Commissione per i Patti Formativi (CPF) del C.P.I.A. di appartenenza. La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dalla Sezione Funzionale, nel caso sia necessario procedere a prove di accertamento. In caso di crediti formali, l'attribuzione del punteggio avviene a cura del docente curricolare del competente consiglio di classe, attraverso un colloquio nel corso del quale il docente terrà conto della documentazione esibita e della eventuale valutazione nella stessa espressa.

Il decreto legislativo 61/2017 che riforma gli **istituti professionali** ha introdotto un nuovo strumento per aiutare lo studente al raggiungimento del successo formativo: il progetto formativo individuale, più comunemente conosciuto come PFI. Il P.F.I. rappresenta lo strumento per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei suoi crediti e la definizione degli obiettivi individuali da perseguire. Tale documento viene predisposto dai Consigli di Classe del biennio dell'Istituto Professionale.

### 2.3 L'Orientamento in uscita

L'orientamento ha assunto un valore permanente nella vita di ogni persona ed è riconosciuto, come diritto di ognuno, lungo tutto il corso della vita.

L'orientamento, infatti, non è più solo lo strumento per gestire la transizione tra scuola e formazione o tra scuola e lavoro, ma ha un valore permanente nella vita di ogni persona, garantendone lo sviluppo e il sostegno nei processi di scelta e di decisione.

Un sistema di orientamento responsabile è centrato sulla persona e sui suoi bisogni ed è finalizzato a prevenire e contrastare il disagio giovanile e a favorire la piena e attiva occupabilità, l'inclusione sociale e il dialogo interculturale, oltre a porre le basi per il successo personale e professionale di ciascuno.

Il sistema scolastico costituisce il luogo insostituibile nel quale ogni giovane deve acquisire e potenziare le competenze di base e trasversali per l'orientamento, necessarie a sviluppare la propria identità, autonomia, decisione e progettualità, sia nella vita personale che professionale.

La condizione necessaria per garantire successo nel processo di orientamento permanente è quella di progettare l'istituzione scolastica attraverso un più forte accento sullo sviluppo delle competenze di base e di quelle trasversali, come ad esempio la responsabilità, lo spirito di iniziativa, la motivazione e la creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile; l'apprendimento delle lingue straniere; l'innalzamento dei livelli di apprendimento in ambito lavorativo e la costituzione di sistemi di istruzione e formazione professionale di eccellenza; un crescente utilizzo delle tecnologie digitali per facilitare l'apprendimento attraverso risorse educative aperte e collaborative; una più stretta integrazione tra l'istruzione, la formazione professionale, l'istruzione superiore, le università e le imprese.

Il potenziamento di specifiche competenze orientative si sviluppa nella scuola sia attraverso la didattica orientativa, per lo sviluppo delle competenze di base che attraverso l'attività di accompagnamento e di consulenza orientativa.

La didattica orientativa si realizza nell'insegnamento/apprendimento disciplinare finalizzato all'acquisizione dei saperi di base, delle abilità cognitive, logiche e metodologiche, ma anche delle abilità trasversali comunicative meta-cognitive, ovvero delle competenze orientative di base e delle competenze chiave di cittadinanza.

L'attività di accompagnamento e consulenza orientativa invece serve a costruire e potenziare le competenze di monitoraggio e di sviluppo e si realizza in esperienze non disciplinari. Essa è condotta dai docenti e aiuta i giovani ad utilizzare e valorizzare quanto appreso a scuola per costruire progressivamente la propria esperienza di vita e per operare le scelte necessarie. Si concretizza in azioni rivolte all'accoglienza e ad abituare i ragazzi a "fare il punto" su se stessi, sugli sbocchi professionali, sui percorsi formativi successivi, sul mercato del lavoro, a trovare una mediazione sostenibile tra tutte queste variabili e a individuare un progetto concreto per realizzarle.

L'orientamento nella scuola non è infatti limitato alla dimensione psicologica ed individuale della conoscenza di sé, ma si estende ad una proiezione sociale e culturale, con riferimento alla comunità di appartenenza, all'identità sociale e professionale, alla memoria storica, ai valori condivisi e all'etica del lavoro. La finalità è la promozione di una cittadinanza attiva e responsabile, perseguita attraverso percorsi di didattica orientativa, esperienze nel mondo del lavoro, come ad esempio visite, tirocini, alternanza scuola lavoro e specifici progetti di imprenditorialità idonei a sviluppare competenze come ad esempio comunicare in pubblico, risolvere problemi e progettare innovando.

## 2.4 Tutoraggio di classe

La nomina a tutor di classe è conferita annualmente dal D.S. entro un mese dall'assegnazione delle cattedre e diventa operativa dopo l'accettazione del docente nominato.

Della nomina dei tutors il DS dà comunicazione tramite circolare.

La scelta del tutor avviene sulla base dei criteri stabiliti nel Contratto interno di Istituto per l'assegnazione delle attività aggiuntive.

Ai sensi dell'art. 30 del d.lgs. n.196/2003, il tutor di classe ha accesso ai dati anagrafici e alle schede personali degli studenti in quanto "incaricato del trattamento".

Nel rispetto della normativa sopra citata, il tutor è l'unico docente del C.d.C. autorizzato a utilizzare i suddetti dati per contattare le famiglie degli studenti e gli studenti stessi per eventuali colloqui e/o comunicazioni.

Il tutor di classe, ove delegato alla vicepresidenza con apposita nomina del DS:

- presiede il consiglio di classe in assenza del Dirigente Scolastico;
- verifica la corretta verbalizzazione delle riunioni del Consiglio.

Per quanto riguarda i corsi pomeridiano/serali per adulti, considerata la complessità della situazione personale dello studente adulto e le molteplici difficoltà che insorgono nel suo reinserimento e nell'integrazione nel contesto scolastico, l'Istituto prevede lo svolgimento di una specifica attività di tutoraggio finalizzata a monitorare la situazione delle classi, a prevenire la dispersione intervenendo nelle situazioni difficili, ad assecondare le aspettative dello studente adulto rispetto a un percorso formativo gratificante e personalizzato, a gestire i momenti più delicati, sotto tale profilo, della vita scolastica (valutazioni, esami ecc.).

In tale attività svolge sicuramente un ruolo fondamentale il Consiglio di classe e in particolare (al suo interno) il Tutor.

Inoltre, si prevedono momenti di coordinamento tra i vari Tutor, finalizzati ad affrontare in modo più efficiente problematiche generali proprie dell'intero corso serale nel suo complesso.

Infine, oltre all'attività individuale dei singoli Docenti e Tutor, si prevedono ulteriori spazi di ascolto degli studenti e di confronto diretto con gli stessi (colloqui individuali con le figure istituzionali di riferimento, riunioni di queste ultime con i rappresentanti di classe degli studenti, questionari informativi ect.).

## 2.5 Il rapporto con il mondo del lavoro

### I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), così come ridenominati dalla legge 30 dicembre 2018 n. 145, sono una metodologia didattica volta a offrire, agli studenti dei percorsi di istruzione e formazione secondari, un'esperienza formativa e orientativa finalizzata all'acquisizione degli obiettivi di apprendimento specifici del percorso stesso che prevede di alternare periodi di formazione in aula e in laboratori interni all'Istituto e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro tramite tirocini in aziende o enti esterni (anche del terzo settore), ovvero project work, incontri e attività con esperti, partecipazioni a conferenze e congressi, attività in laboratori esterni all'Istituto, ricerche sul campo, visite aziendali in Italia o all'estero, progetti sull'imprenditorialità e simulazione di impresa, anche mediante soggiorni all'estero. L'Istituto si assume la responsabilità di scegliere la modalità di attuazione più idonea, previo il coinvolgimento delle famiglie degli studenti.

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha previsto un monte ore minimo non inferiore a 90 ore nel secondo biennio e nel quinto anno dei licei e non inferiore a 210 ore nel triennio terminale degli istituti professionali.

I PCTO perseguono le seguenti finalità generali:

- attuare modalità di apprendimento flessibili attraverso l'esperienza ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi di apprendimento;
- favorire l'orientamento dei giovani, accompagnandoli nella conoscenza del mondo del lavoro e delle competenze da esso richieste, scoprendo e valorizzando le vocazioni personali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Se svolti all'estero, i PCTO perseguono inoltre le seguenti finalità:

- sviluppare la capacità di inserirsi in contesti di studio e di lavoro dinamici e multietnici;
- far sviluppare l'intraprendenza, l'adattabilità e la capacità di relazionarsi con gli altri;
- favorire il miglioramento delle competenze linguistiche;
- familiarizzare con metodi di lavoro, strutture e meccanismi socio-culturali di altri paesi, maturando la capacità di dialogare con altre culture e con altri soggetti e la propensione al viaggio e al cambiamento.

### TIROCINI CURRICULARI

La modalità di attuazione dei PCTO che il nostro Istituto da anni privilegia, soprattutto per i corsi di Istruzione Professionale, è quella del tirocinio lavorativo presso aziende o enti esterni, progettati e attuati dalla scuola sulla base di Convenzioni. Per tutta la durata del tirocinio, lo studente ha due figure di riferimento che lo assistono nel percorso formativo: un tutor scolastico e un tutor esterno.

I periodi di tirocinio in azienda sono preceduti

- da attività formative in aula, tra cui le attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, ivi comprese quelle tenute da esperti esterni sulla sicurezza specifica in relazione ai rispettivi ambiti e ai relativi rischi e finalizzate al conseguimento di un attestato relativo alla sicurezza specifica nei luoghi di lavoro, come da D.lgs 9 aprile 2008, n. 81.
- da sorveglianza sanitaria ad opera del medico competente dell'istituto

I tirocini curriculari sono promossi dall'Istituto (soggetto promotore) presso aziende o enti (soggetto ospitante) anche esteri selezionati dalla Commissione Alternanza Scuola Lavoro e coinvolgono le classi:

- classi 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> dei corsi IeFP;
- 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> dei corsi IP;
- 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> dei corsi liceali.

Anche agli studenti iscritti al II periodo didattico dei corsi IdA viene offerta l'opportunità di svolgere periodi di tirocinio, ai quali possono aderire su base volontaria.

L'abbinamento tra ogni singolo studente e l'azienda ospitante è determinato dalla Commissione Alternanza Scuola Lavoro che terrà conto del profilo scolastico, come emerso dalle valutazioni del Consiglio di Classe.

I tirocini curricolari vengono svolti secondo le modalità stabilite dal Collegio dei docenti nei seguenti periodi:

- settembre-ottobre per le classi III IeFP (almeno 180 ore)
- maggio-giugno
  - II classi IeFP (almeno 180 ore)
  - III-IV Istruzione Professionale (almeno 180 ore per ciascuna annualità)
  - IV classi liceo (almeno 150 ore)
  - per gli studenti delle classi IDA (almeno 150 ore)

Deve essere garantita una interlocuzione con le famiglie degli allievi destinati a partecipare ai tirocini lavorativi e con gli allievi stessi ai fini della presentazione dell'iniziativa e della conoscenza delle aziende ospitanti.

L'obbligo di svolgere attività di PCTO, come stabilito dall'articolo 13, comma e, lettera C del D.lgs 13 aprile 2017 n° 62, ai fini dell'ammissione all'Esame di Stato, può essere assolto con la partecipazione ad uno specifico *project work*, solo a seguito di una delibera del competente consiglio di classe, che valuti le ragioni del mancato svolgimento del tirocinio lavorativo.

Inoltre, ulteriori opportunità di tirocinio che scaturissero da specifiche esigenze formative degli studenti vengono organizzate presso aziende o enti dei rispettivi settori di appartenenza, anche per ragazzi delle classi prime a partire dai 15 anni di età o dai 16 anni per i tirocini formativi e di orientamento, sotto forma di laboratori alternativi alla normale lezione in classe, al fine di evitarne l'insuccesso formativo e la dispersione.

Infine, per le classi IV dell'OLMO DI CORNAREDO, nell'ambito del mentoring garantito dallo chef Davide Oldani sono previsti tirocini lavorativi spalmati nel periodo novembre-aprile, nel corso dei fine settimana. I candidati vengono prescelti, previa manifestazione di interesse, da una apposita commissione nominata dal dirigente scolastico.

#### TIROCINI CURRICULARI BREVI ESTERNI E ATTIVITÀ LABORATORIALI ESTERNE

I tirocini pratici sono promossi dall'Istituto (soggetto promotore) presso aziende o enti esterni (soggetto ospitante) che richiedono al soggetto promotore l'erogazione di un servizio coerente con il corso di studi degli studenti coinvolti. Il soggetto promotore fornisce formazione professionale, i cui contenuti sono definiti dal Patto laboratoriale esterno, e identifica un tutor scolastico. Il soggetto promotore può infine richiedere al soggetto ospitante un rimborso delle spese sostenute per l'organizzazione del tirocinio.

L'Istituto organizza altresì attività laboratoriali esterne in occasione di eventi o manifestazioni culturali e sportive, coinvolgendo gli allievi in modalità didattica di apprendimento on esperienza pratica in situazione lavorativa.

#### ATTIVITÀ DIDATTICHE LABORATORIALI BREVI INTERNE ALL'ISTITUTO

Gli allievi delle classi 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> IeFP accoglienza, cucina e sala, delle classi 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> IPSEO e delle classi 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> del Liceo possono essere coinvolti in attività laboratoriali interne presso le diverse sedi dell'Istituto al front office, al bar e in occasione di particolari eventi quali, a titolo d'esempio, il Ricevimento dei genitori, gli Open day, eventuali Corsi di formazione per i docenti e altri eventi simili.

Dal 2016, presso la sede centrale del nostro Istituto in Sala delle Colonne, e dal 2017 presso la sede associata Olmo di Cornaredo, sono attivi due Ristoranti didattici gestiti dai docenti e dagli studenti delle tre articolazioni dell'IPSEO. Tale progetto si prefigge la finalità di offrire un'occasione formativa alternativa alle ore in aula agli studenti e un servizio di qualità per il personale dell'Istituto e i clienti esterni, su prenotazione, con menu degustazione della cucina regionale italiana in abbinamento a vini selezionati.

## 2.6 Multiculturalità, istruzione plurilingue ed internazionalizzazione

La globalizzazione economica e la crescente integrazione europea richiedono, specialmente ai giovani, abilità adeguate per affrontare diversità linguistiche e culturali. Per portare avanti contatti o comunicare oltre le barriere nazionali, linguistiche e culturali, per lavorare con diversi interlocutori, in diversi luoghi o all'interno di gruppi plurilingue, è necessario padroneggiare un mezzo, che venga compreso dalla maggior parte delle persone. Al momento, e in quasi tutto il mondo, questo mezzo è la lingua inglese. Ma la globalizzazione ha comportato anche un'intensificazione dei contatti bilaterali fra i singoli Paesi e le culture. Anche in questo caso la comunicazione può avvenire grazie a una terza lingua veicolare, nota a entrambe le parti.

I *piani di azione* della Commissione Europea mirano ad incoraggiare la diffusione di competenze plurilingui e interculturali negli stati membri come parte integrante dell'apprendimento permanente. Sviluppare le abilità degli studenti in varie lingue e offrire loro una adeguata opportunità formativa in dimensione europea in un mondo in continua crescita economica e culturale è un obiettivo del profilo educativo della scuola. Il plurilinguismo, infatti, aumenta la probabilità di trovare un'occupazione migliore mentre la scarsa conoscenza delle lingue straniere costituisce un grande ostacolo nella ricerca di un lavoro, soprattutto all'estero. È quanto richiede anche la Commissione Europea: *“Non è sufficiente imparare una lingua franca. Ogni cittadino europeo dovrebbe sapersi esprimere correttamente, oltre che nella propria madre lingua, in altre due lingue straniere.”*

L'insegnamento delle lingue straniere, oggi come strumenti di apprendimento e domani come facilitatori dell'inserimento lavorativo, può rappresentare una possibilità di promozione sociale per tutti i nostri studenti, sia italiani sia stranieri. Conseguentemente l'istituto si propone di realizzare il massimo potenziamento delle competenze linguistico-comunicative (Italiano L2, Inglese, Francese, Tedesco, Russo e Cinese) attraverso:

- Corsi di preparazione per le certificazioni linguistiche B1, B2 e C1 che, rilasciate da enti certificatori accreditati, arricchiscono lo studente fornendo e certificando le competenze in una determinata lingua straniera.
- Corsi di preparazione per la certificazione CILS che attesta il grado di competenza linguistico - comunicativa in Italiano come L2, al fine di favorire un rapido apprendimento della lingua italiana sia per contesti comunicativi quotidiani che per lo studio disciplinare.
- Utilizzo della lingua straniera come lingua veicolare in corsi CLIL per l'apprendimento di contenuti di discipline non linguistiche insegnate nell'istituto, il che favorisce sia l'acquisizione di contenuti disciplinari sia l'apprendimento della lingua straniera.
- Impiego di lettori di madrelingua inglese e francese con l'obiettivo di offrire agli studenti l'opportunità di un'interazione concreta con un parlante madrelingua.
- Percorso EsaBac, un insegnamento di dimensione europea ed internazionale che permette agli studenti di acquisire la lingua e la letteratura francese e conseguire, con lo stesso esame, il diploma italiano e il diploma francese.

La piena realizzazione di una cittadinanza europea ruota intorno alla competenza in più di una lingua e al superamento dei confini nazionali in termini non solo genericamente culturali ma anche più strettamente professionali. I nostri studenti si inseriranno nel panorama europeo solo se la loro formazione linguistica, culturale e professionale acquisisce una dimensione europea. Per favorire tale processo gli obiettivi chiave del nostro profilo educativo saranno:

- Partecipazione alle settimane linguistiche intensive al fine di ampliare gli orizzonti, promuovere il dialogo interculturale e stimolare la motivazione all'apprendimento delle lingue straniere. Prevedendo il soggiorno in una famiglia ospitante, esse rappresentano un'esperienza interculturale volta ad agevolare l'integrazione dello studente nel paese e nella cultura della famiglia ospitante. Le mete vengono deliberate annualmente dal Collegio dei Docenti.
- Acquisizione di competenze linguistiche finalizzate al lavoro attraverso stage professionali all'estero. Oltre alle competenze specifiche, fare uno stage all'estero permette di vivere e lavorare con persone da tutto il mondo, scoprire nuove culture, sviluppare capacità di adattamento all'autonomia e all'intraprendenza. Uno stage all'estero rappresenta un vero e proprio valore aggiunto, che viene giudicato positivamente dalle aziende italiane.

- Partecipazione a progetti comunitari (Erasmus +) e a scambi culturali (TransAlp) con istituti stranieri per educare all'interculturalità tramite un confronto diretto con coetanei di altri paesi, sviluppare e approfondire la capacità comunicativa in lingua straniera. Nell'ambito del progetto di scambio culturale/linguistico TransAlp, l'Istituto stipula protocolli d'intesa con scuole estere. I progetti già portati a termine hanno coinvolto istituti scolastici in Francia.
- Rilascio, in qualità di scuola accreditata alla rete CertiLingua, della prestigiosa certificazione CertiLingua, attestato europeo di eccellenza per competenze europee/internazionali, che costituisce titolo d'accesso all'università e documenta la capacità del diplomato di interagire in un contesto europeo e a livello internazionale in due o più lingue oltre la lingua madre.

L'I.I.S. Paolo Frisi ha, dunque, tra i suoi obiettivi strategici, quello di favorire la dimensione europea ed internazionale dell'apprendimento mettendo in campo un insieme di azioni volte a rendere i curricoli più internazionali e a formare gli studenti alle esigenze di una società globalizzata al fine di permettere loro di imparare a conoscere meglio l'Europa, prepararli a formarsi all'estero al fine di aumentare la loro capacità di competere nel mercato del lavoro e favorire l'arricchimento culturale attraverso il dialogo tra persone di culture e lingue diverse.

### 2.7 L'insegnamento dell'educazione civica

Dal 1° settembre dell'a.s. 2020/2021, ai sensi dell'art. 2 della Legge n 92/2019, è stato introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, che sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

La Legge prevede che all'insegnamento dell'educazione civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche tramite la trasversalità e la corresponsabilità collegiale dell'insegnamento. L'insegnamento è affidato ai docenti abilitati all'insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di classe.

Il Collegio dei Docenti ha approvato le discipline coinvolte nell'insegnamento, che tratteranno alcune tematiche legate ai tre nuclei concettuali delineati nelle Linee Guida:

- Costituzione
- Sviluppo Sostenibile
- Cittadinanza Digitale

Per ciascun consiglio di classe è stato individuato un docente dell'area giuridico economica o in mancanza dell'area economica - aziendale con compiti di coordinatore.

In allegato al PTOF si trova la delibera del Collegio dei Docenti sulla distribuzione oraria di Educazione Civica nei corsi diurni e pomeridiano serali, le competenze chiave e la griglia dei criteri di valutazione

## 2.8 Bisogni Educativi Speciali

Piano per l'inclusione

## Parte I – analisi dei punti di forza e di criticità

A. Rilevazione dei BES presenti:	n°
<b>1. disabilità certificate (Legge 104/92 art. 3, commi 1 e 3)</b>	<b>149</b>
➤ Minorati vista	2
➤ Minorati udito	0
➤ Psicofisici	147
<b>2. disturbi evolutivi specifici</b>	
➤ DSA	290
➤ ADHD/DOP	2
➤ Borderline cognitivo	0
➤ Altro Asperger	0
<b>3. svantaggio (indicare il disagio prevalente)</b>	<b>dislessie</b>
➤ Socio-economico	50
➤ Linguistico-culturale	45 (diurno) + 79 (pomeridiano/serale) = 124 studenti di prima alfabetizzazione.
➤ Disagio comportamentale/relazionale	20
➤ Si precisa che nell'Istituto sono presenti ancora numerosi studenti bisognosi di supporto linguistico	30
<b>Totali</b>	<b>661</b>
<b>N° PEI redatti dai GLI</b>	<b>149</b>
<b>N° di PDP redatti dai Consigli di classe in <u>presenza</u> di certificazione sanitaria</b>	<b>290</b>
<b>N° di PDP redatti dai Consigli di classe in <u>assenza</u> di certificazione sanitaria</b>	<b>174</b>

<b>B. Risorse professionali specifiche</b>	<i>Prevalentemente utilizzate in</i>	<b>Sì / No</b>
<b>Insegnanti di sostegno</b>	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	<b>sì</b>
<b>Musicoterapia, Pet-therapy, Giocoleria, Psicomotricità, Arte, Lavorazione del miele, Idrochinesi terapia, smartfotografiamo.</b>	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	<b>sì</b>
<b>AEC</b>	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	<b>no</b>
<b>Assistente educativo culturale</b>	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	<b>no</b>
<b>Assistenti alla comunicazione</b>	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	<b>sì</b>
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)	<b>sì</b>
<b>Funzioni strumentali / coordinamento</b>		<b>2 funzioni strumentali</b>
<b>Referenti di Istituto (disabilità, DSA, BES)</b>		<b>1 coordinatore area BES 3 referenti DVA di plesso 1 referente BES serale 2 referenti BES di plesso 1 referente L2</b>
<b>Psicopedagogisti e affini esterni/interni</b>		<b>Educatori, facilitatori alla comunicazione, psicologi, neuropsichiatri infantili, psicoterapeuti</b>
<b>Docenti tutor/mentor</b>		<b>1</b>
<b>Altro:</b>		
<b>Altro:</b>		

<b>C. Coinvolgimento docenti curricolari</b>	<i>Attraverso...</i>	<b>Sì / No</b>
<b>Coordinatori di classe e simili</b>	Partecipazione a GLI	<b>sì</b>
	Rapporti con famiglie	<b>sì</b>
	Tutoraggio alunni	<b>sì</b>
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	<b>sì</b>
	Altro:	
<b>Docenti con specifica formazione</b>	Partecipazione a GLI	<b>sì</b>
	Rapporti con famiglie	<b>sì</b>
	Tutoraggio alunni	<b>sì</b>
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	
	Altro:	

<b>Altri docenti</b>	Partecipazione a GLI	<b>sì</b>
	Rapporti con famiglie	<b>sì</b>
	Tutoraggio alunni	<b>sì</b>
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	<b>sì</b>
	Altro:	
<b>D. Coinvolgimento personale ATA</b>	Assistenza alunni disabili	<b>sì</b>
	Progetti di inclusione / laboratori integrati	<b>sì</b>
	Altro:	
<b>E. Coinvolgimento famiglie</b>	Informazione /formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva	<b>sì</b>
	Coinvolgimento in progetti di inclusione	<b>sì</b>
	Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante	<b>sì</b>
	Altro:	
<b>F. Rapporti con servizi sociosanitari territoriali e istituzioni deputate alla sicurezza. Rapporti con CTS / CTI</b>	Accordi di programma / protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità	<b>sì</b>
	Accordi di programma / protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili	<b>sì</b>
	Procedure condivise di intervento sulla disabilità	<b>sì</b>
	Procedure condivise di intervento su disagio e simili	<b>sì</b>
	Progetti territoriali integrati	<b>sì</b>
	Progetti integrati a livello di singola scuola	<b>sì</b>
	Rapporti con CTS / CTI	<b>sì</b>
	Altro: L'IIS Frisi è CTI1 zona 8/9 ed ha un referente con semiesonero facente parte del GLI provinciale	
<b>G. Rapporti con privato sociale e volontariato</b>	Progetti territoriali integrati	<b>sì</b>
	Progetti integrati a livello di singola scuola	<b>sì</b>
	Progetti a livello di reti di scuole	<b>sì</b>
<b>H. Formazione docenti</b>	Strategie e metodologie educativo-didattiche / gestione della classe	<b>sì</b>
	Didattica speciale e progetti educativo-didattici a prevalente tematica inclusiva	<b>sì</b>
	Didattica interculturale / italiano L2	<b>sì</b>
	Psicologia e psicopatologia dell'età evolutiva (compresi DSA, ADHD, ecc.)	<b>no</b>
	Progetti di formazione su specifiche disabilità (autismo, ADHD, Dis. Intellettive, sensoriali...)	<b>sì</b>
	Altro:	

<b>Sintesi dei punti di forza e di criticità rilevati*:</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Aspetti organizzativi e gestionali coinvolti nel cambiamento inclusivo				x	
Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti				x	
Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive;				x	
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola				x	
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti;				x	
Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative;				x	
Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi;				x	
Valorizzazione delle risorse esistenti				x	
Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione				x	
Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo.				x	
Altro:					
Altro:					
<i>* = 0: per niente 1: poco 2: abbastanza 3: molto 4 moltissimo</i>					
<i>Adattato dagli indicatori UNESCO per la valutazione del grado di inclusività dei sistemi scolastici</i>					

## Parte II – Obiettivi di incremento dell'inclusività proposti per il prossimo anno

### Aspetti organizzativi e gestionali coinvolti nel cambiamento inclusivo

#### Dirigente scolastico

- Presiede alla programmazione generale dell'integrazione scolastica nell'Istituto; formula la proposta di PAI;
- svolge attività di coordinamento fra tutti i soggetti coinvolti;
- convoca e, di norma, presiede le riunioni collegiali;
- delibera in merito alla formazione delle classi, all'organico classi e cattedre, e all'orario di lezione e servizio.

#### Coordinatore d'Istituto dell'Area Bes:

Le azioni messe in atto sono di natura organizzativa, di coordinamento, di mediazione:

- contribuire alla formulazione, da parte del Dirigente Scolastico, in merito all'organico dedicato ai BES (raccolgendo e predisponendo la documentazione necessaria per la richiesta dell'organico di sostegno) ed in merito all'orario di lezione e servizio;
- organizzare incontri di equipe medico-psico-pedagogiche, con i servizi socio-assistenziali e con gli altri Enti Esterni all'Istituto;
- provvedere alla raccolta, lettura e organizzazione della documentazione relativa ai PEP e PEI
- promuovere progetti finalizzati alla rilevazione dei disturbi specifici dell'apprendimento e all'attivazione di percorsi didattici personalizzati, con l'individuazione delle misure dispensative e degli strumenti compensativi previsti dalla normativa.
- promuovere progetti volti alla formazione dei docenti.
- compartecipare ai progetti di prevenzione e riduzione del disagio in rete con altri enti o istituti;
- collaborare con i consulenti esterni, attraverso l'attività di mediazione scuola-famiglia, per un'adeguata presa in carico delle situazioni di difficoltà
- presiedere, in assenza del DS, le riunioni del GLHI e del GLI; coordinarne l'attività, confrontarsi con i docenti di sostegno e con i rappresentanti dei genitori
- tenere i contatti con gli altri Enti esterni all'Istituto

- collaborare con il DS per coordinare il lavoro di:
  - **Funzione strumentale.**  
Progetta, nell'ambito del PAI, attività laboratoriali per facilitare l'inclusione; coordina le attività di tirocinio per gli studenti dva
  - **Referenti dva**  
Accoglie e custodisce le documentazioni riservate e i PEI degli alunni DVA; collabora nel seguire gli enti locali per l'individuazione delle assistenze educative scolastiche e per l'organizzazione dei trasposti scuolabus speciali; informa e supporta i docenti di sostegno nel lavoro con gli studenti DVA, i loro genitori, i docenti curricolari. Collabora nella delimitazione dell'orario di servizio degli insegnanti di sostegno; collabora all'individuazione di strategie volte all'integrazione nelle classi con alunni DVA; cura la dotazione di ausili e di materiale didattico speciale all'interno dell'Istituto; supporta i docenti nella programmazione delle uscite didattiche, dei PCTO, ecc., nelle classi con alunni DVA.
  - **Referenti Dsa.**  
Fornire informazioni circa le disposizioni normative vigenti; fornire indicazioni in merito alle misure compensative e dispensative, in vista dell'individualizzazione e personalizzazione della didattica; collaborare all'individuazione di strategie volte al superamento dei problemi esistenti nella classe con alunni DSA; offrire supporto ai colleghi insegnanti riguardo agli strumenti per la didattica e per la valutazione degli apprendimenti; curare la dotazione di ausili e di materiale bibliografico all'interno dell'Istituto; diffondere le notizie riguardanti l'aggiornamento e la formazione nel settore; fornire informazioni riguardanti Enti, Associazioni, Istituzioni, Università di riferimento; fornire informazioni riguardo a strumenti web per la condivisione di buone pratiche; fare da mediatore tra famiglia, studente (se maggiorenne) e strutture del territorio; informare gli insegnanti che effettuano supplenze nelle classi, della presenza di eventuali casi DSA; verifica delle azioni progettate.
  - **Referenti allievi depauperati socialmente/economicamente.**  
Studia ed attua: obiettivi specifici di apprendimento adeguati alle effettive capacità dello studente al fine di consentire lo sviluppo delle potenzialità; interventi volti a favorire il superamento delle situazioni di svantaggio e la prevenzione dell'abbandono scolastico (anche in collaborazione con realtà educative e formative extrascolastiche presenti sul territorio) azioni specifiche di orientamento e di alternanza scuola-lavoro.
  - **Referenti per allievi stranieri.**  
Promozione di azioni di Intercultura accoglienza dei nuovi alunni stranieri e delle famiglie; primo colloquio con la famiglia; verifica delle competenze dell'alunno in collaborazione con un mediatore linguistico; proposta al Dirigente di inserimento nella classe; consulenza ai docenti per la stesura dei progetti d'integrazione degli alunni; contatti con personale esterno per l'insegnamento dell'italiano come L2 e con; mediatori linguistici e culturali; verifica dei progetti d'integrazione.
  - **Referente Educazione alla salute**  
Promuove relazioni di collaborazione con tutti gli attori dell'istituto a sostegno della loro partecipazione alla costruzione del "benessere" a scuola.  
Sostiene il "benessere" a scuola come valore-guida.  
Promuove attività di educazione alla salute comunicando progetti/iniziative e gestendo rapporti con Enti ed Istituti del territorio che condividono le finalità formative dell'istituto.  
Fornisce ai docenti supporto nella realizzazione delle attività previste. Coordina e cura le fasi di verifica dei Progetti d'Istituto, nell'ambito dell'Educazione alla salute.  
Calendarizza gli interventi della psicologa per lo sportello ascolto  
Archivia la documentazione educativa prodotta ed il materiale.
  - **Referente accompagnamento, recupero e reinserimento degli studenti rischio di dispersione scolastica.**  
Il progetto per il recupero e il reinserimento degli allievi considerati a rischio dispersione scolastica asce all'interno dell'area recupero del disagio in seguito a difficoltà legate al contesto socio-economico e culturale o al disagio psicologico. Le notevoli problematiche inerenti all'aspetto didattico-educativo degli allievi considerati a rischio dispersione,

(ingestibilità caratteriale e comportamentale, mancata scolarizzazione, rifiuto delle regole scolastiche, atteggiamento indisciplinato e scorretto nei confronti dei compagni di classe e dei docenti), hanno suggerito l'inserimento in strutture di alternanza scuola-lavoro, quale la "Cascina Campi", il "laboratorio Procaccini", la "Cascina Caldera", al fine di monitorare e regolamentare il comportamento dei ragazzi dal punto di vista educativo sfruttandone altresì e potenziandone le risorse professionali.

Gli allievi frequenteranno la scuola nelle sole ore inerenti all'attività professionale prescelta nel quadro dell'indirizzo di competenza. Inseguito si procederà verso il graduale reinserimento nel contesto scolastico o si prolungherà il progetto di alternanza a data da destinarsi.

**FINALITÀ DEL PROGETTO:**

- Favorire la consapevolezza dell'importanza della formazione quale presupposto fondamentale per il proprio futuro professionale e di vita;
- Fornire allo studente e alla famiglia gli strumenti necessari per il recupero ed il reinserimento dell'allievo nel contesto scolastico;
- Far acquisire all'allievo competenze professionalizzanti utili al futuro professionale, in relazione all'indirizzo prescelto.

**OBIETTIVI EDUCATIVI:**

- Promuovere il processo di integrazione in classe;
- Favorire l'autonomia a livello personale e sociale;
- Migliorare il senso di autostima e di fiducia nelle proprie capacità e possibilità;
- Favorire le relazioni sociali con i compagni di classe, gli adulti, i docenti, il gruppo dei pari;
- Educare l'allievo al rispetto delle regole scolastiche ed extrascolastiche;
- Contenere e imparare a gestire i comportamenti impulsivi;
- Migliorare l'ambito socio-affettivo-relazionale dell'allievo guidandolo ad una maggiore percezione dei propri stati affettivi;
- Promuovere il senso di responsabilità dell'allievo nel contesto scolastico ed extrascolastico.

**OBIETTIVI DIDATTICI:**

- Promuovere le competenze relative al contesto professionale delle strutture professionali, sviluppando abilità manuali e tecniche;
- Applicare le competenze acquisite nei contesti lavorativi;
- Riutilizzo delle competenze nel contesto scolastico;
- Conoscere le regole che riguardano la tutela e la salvaguardia della salute negli ambienti di lavoro.

**OBIETTIVI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO:**

- Favorire la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi di apprendimento;
- Accompagnare lo studente nella conoscenza del mondo del lavoro e delle competenze da esso richieste, scoprendo e valorizzando le attitudini professionali;
- Favorire l'acquisizione di competenze professionali di base spendibili nel mondo del lavoro;
- Consentire allo studente di allargare quegli orizzonti culturali al fine di acquisire abilità di pensiero e capacità critica.

**Collegio dei Docenti**

Discutere e deliberare il P.A.I.; esprime i suoi rappresentanti nel GLH; elegge la Funzione strumentale per il successo formativo dei DVA.

**Consiglio di classe**

Esamina e valuta la situazione educativa, formativa ed inclusiva di ogni singolo alunno; discute e approva i P.E.I. e i P.D.P., in presenza dei medici dell'ASL, degli educatori, gli assistenti e famiglia dell'alunno che

manifesta B.E.S.; tutor di classe, coordina le attività della classe volte ad assicurare l'inclusività dell'alunno che evidenzia B.E.S.

#### **Gruppo di Lavoro per l'Handicap d'Istituto (G.L.H.I.)**

Il gruppo di lavoro ha il compito di "collaborare alle iniziative educative e di integrazione previste dal piano educativo individualizzato" dei singoli alunni (Legge 104/92). Si riunisce in media 2 volte l'anno.

#### **a) Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti**

Di concerto con Enti, Associazioni e privati altamente specializzati (medici, pedagogisti, psicologi, insegnanti) all'inizio di ogni anno scolastico verrà presa in considerazione in sede di G.L.I. l'opportunità di individuare specifici percorsi di formazione e aggiornamento degli insegnanti concernenti tematiche riferiti ai casi specifici di B.E.S. presenti nella scuola.

#### **b) Possibili corsi da attivare:**

- Chi sono gli alunni BES?
- Il concetto di personalizzazione.
- Criteri di valutazione.
- Il patto con la famiglia.
- Tecnologie come risorsa inclusiva.
- Strategie e strumenti compensativi.
- Didattica laboratoriale per allievi con PEI differenziato.
- ASL per allievi DVA.
- DSA: strumenti compensativi/misure dispensative e valutazione.

#### **Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive**

- Riconoscere e valorizzare l'esperienza
- Differenziare le proposte didattiche
- Sviluppare una competizione costruttiva
- Incoraggiare l'apprendimento collaborativo
- Favorire l'esplorazione e la scoperta
- Realizzare percorsi in forma di laboratorio
- Promuovere lo sviluppo delle competenze
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere

#### **Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola**

Per l'organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola si tiene conto:

- dell'organico di sostegno;
- della precedente esperienza scolastica dell'alunno;
- della documentazione medica (Diagnosi Funzionale, Certificazione di handicap della commissione medica, altre certificazioni medico-specialistiche);
- delle indicazioni fornite dalla famiglia;
- del PEI;
- del coinvolgimento dei volontari del servizio civile nazionale.

**Si utilizzano risorse provenienti dalle cattedre di sostegno anche per l'attuazione delle seguenti attività: organizzazione del servizio a favore di allievi BES, vigilanza, progetti inclusivi con il coinvolgimento dell'intera classe, valutazione degli esiti di apprendimento ed autovalutazione dell'istituto con particolare riguardo agli allievi BES, gestione della carriera scolastica, orientamento per allievi neo-iscritti, monitoraggio dell'azione didattica nei confronti degli allievi BES nell'ambito del coordinamento didattico, alternanza inclusiva scuola lavoro per allievi DVA, laboratori alberghieri per allievi BES, predisposizione di strumenti informatici utili per l'inclusione degli allievi BES**

La didattica per l'inclusione si avvarrà altresì:

- delle classi aperte;
- dei laboratori integrati misti.

Progetti finalizzati all'inclusione:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sportello di ascolto adolescenti;</li> <li>- Assistenza alunni disagiati e bisognosi.</li> </ul>
<p><b>Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti</b></p> <p>Per l'organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti si tiene conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- del PEI;</li> <li>- del supporto fornito dalla Provincia in relazione al trasporto degli alunni;</li> <li>- del supporto fornito dalla Provincia in relazione all'assistenza degli alunni (assistenti tip. A e tip. B);</li> <li>- dell'opportunità di coinvolgere gli alunni nei tirocini di orientamento al lavoro;</li> <li>- del coinvolgimento dei volontari del servizio civile</li> </ul>
<p><b>Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative</b></p> <p>La partecipazione delle famiglie degli alunni con disabilità al processo di integrazione avviene mediante una serie di adempimenti previsti dalla legge. Infatti, ai sensi dell'art 12 comma 5 della L.n. 104/92, la famiglia ha diritto di partecipare alla formulazione del Profilo Dinamico Funzionale e del PEI, nonché alle loro verifiche.</p> <p>I rapporti fra istituzione scolastica e famiglia avverranno, come del resto già avviene, nella logica del supporto alle famiglie medesime in relazione alle attività scolastiche e al processo di sviluppo dell'alunno con disabilità.</p> <p>La famiglia rappresenta infatti un punto di riferimento essenziale per la corretta inclusione scolastica dell'alunno con disabilità, sia in quanto fonte di informazioni preziose sia in quanto luogo in cui avviene la continuità fra educazione formale ed educazione informale.</p> <p>Anche per tali motivi, la documentazione relativa all'alunno con disabilità deve essere sempre disponibile per la famiglia e consegnata dall'istituzione scolastica quando richiesta. Di particolare importanza è l'attività rivolta ad informare la famiglia sul percorso educativo che consente all'alunno con disabilità di poter usufruire di una valutazione differenziata e, al termine del corso di studi, di acquisire l'attestato di frequenza piuttosto che il diploma di scuola secondaria superiore.</p> <p>Per opportune finalità informative, risulta fondamentale il ricorso al fascicolo personale dell'alunno con disabilità, la cui assenza può incidere negativamente tanto sul diritto di informazione della famiglia quanto sul più generale processo di integrazione.</p>
<p><b>Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi</b></p> <p>Il PEI e il PDP rappresentano, come già rilevato, gli strumenti cardine nella proposta di un percorso educativo e formativo, che risponde all'esigenza di assicurare lo sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi e inclusivi.</p> <p>Il Profilo Dinamico Funzionale (P.D.F.), se elaborato di concerto con l'ASL, potrà senza ombra di dubbio fornire più dettagliate indicazioni di natura diversa, non solo scolastica e didattica, circa lo sviluppo di un curriculum più idoneo possibile alla particolarità dei B.E.S. rilevati, a tutto vantaggio dell'individuazione di un percorso ancor più efficace sotto il profilo formativo ed inclusivo.</p>
<p><b>Valorizzazione delle risorse esistenti</b></p> <p>Una volta appurata la peculiarità dei B.E.S. presenti, la scuola avrà cura di garantire la valorizzazione delle risorse professionali esistenti sia all'interno della scuola stessa e che all'esterno, per esempio coinvolgendo docenti di altre scuole che riportano la loro esperienza, così come proponendo i docenti della scuola ad altre realtà scolastiche, per uno scambio di conoscenze e di competenze professionali.</p>
<p><b>Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione</b></p> <p>Una volta appurata la peculiarità dei B.E.S. presenti, la scuola avrà cura di predisporre opportuni progetti di inclusione, che prevedranno l'acquisizione e la distribuzione di risorse aggiuntive, ove disponibili.</p>

**Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo.**

Per gli alunni in nuovo ingresso, provenienti dalle scuole medie o da altre scuole superiori, la scuola, in collaborazione con la famiglia, si attiverà, tramite incontri dedicati, per acquisire tutte le informazioni utili alla conoscenza dell'alunno in B.E.S., in maniera tale da rendere più agevole ed esaustiva l'elaborazione del P.E.I. o del P.D.P.

Relativamente agli alunni in uscita, attraverso l'Ufficio di Inserimento Mirato, presente presso la Provincia, di concerto con il Servizio di Neuropsichiatria dell'Asl, gli alunni con disabilità, venendo coinvolti nel progetto di tirocinio, vengono orientati al lavoro, e vengono fornite alle famiglie tutte le informazioni utili ad assicurare l'inserimento mirato dei propri figli (L.68/99).

**Gestione dei laboratori didattici per i DVA con PEI differenziato**

Il nostro Istituto è frequentato da numerosi alunni Dva le cui compromissioni riguardano sia l'aspetto cognitivo che quello relativo all'area motorio-prassica.

Da diversi anni l'Istituto "Frisi" predispone attività didattico-educative alternative ed integrative per gli alunni che trovano difficoltà nel seguire, in tutto o in parte, la programmazione disciplinare di classe. Sono stati predisposti ed attuati con successo in questi anni diversi laboratori.

L'utilizzo dello strumento artistico permette in modo adeguato, naturale e diretto di far emergere le diverse abilità di ognuno. Dà spazio alla costruzione di relazioni tra pari e alla condivisione delle abilità personali, così da rompere le differenze tra diversamente abili e normodotati. L'arte come strumento privilegiato di integrazione ed inclusione.

Le attività di laboratorio proposte in questi anni sono state:

- Laboratorio di Animazione teatrale
- Laboratorio di Animazione musicale
- Laboratorio di Pantomima
- Laboratorio "Fuori Menù" legato all'acquisizione di autonomie personali e sociali

I laboratori permettono il raggiungimento delle seguenti competenze trasversali:

- Sollecitare la collaborazione nel lavoro di gruppo;
- Riconoscere e saper accettare le proprie capacità e i propri limiti;
- Rinforzare l'autostima;
- Promuovere la stima e la fiducia negli altri;
- Incrementare le capacità espositive attraverso diversi linguaggi (verbale, corporeo, iconico...)
- Abituare alla verbalizzazione in gruppo
- Favorire il miglioramento delle abilità cognitive e motorie attraverso la manipolazione
- Sollecitare l'uso di abilità di applicazione dell'operazione sequenziale.

**Studio e proposta di azioni per la disabilità nei corsi IdA**

La funzione strumentale si occupa di studiare e proporre azioni a favore di studenti adulti con disabilità (anche non dichiarata) che non avendo più diritto al sostegno didattico per età, necessitano lo stesso di una didattica personalizzata per realizzare il diritto allo studio visto in un'ottica di formazione permanente. Si ritiene necessaria la promozione di attività di sensibilizzazione e di riflessione per il coinvolgimento dell'intera comunità scolastica nel processo di inclusione, nello specifico per i corsi IdA. Si propone a tal fine la celebrazione della Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità nella giornata del 3 dicembre, con attività scolastiche programmate che vedano il coinvolgimento dell'intera comunità scolastica.

Gli obiettivi da perseguire nel medio e lungo periodo sono:

- formazione costante dei docenti curricolari;
- accoglienza attenta degli studenti con disabilità (garantire accoglienza, competenza e professionalità);
- fornire le informazioni in formato accessibile; rispettare la privacy riguardo i dati forniti;
- orientamento in entrata;
- servizi di supporto alla didattica;
- servizio di tutoraggio;
- attrezzature tecniche ed informatiche specifiche;
- servizio di consulenza psicologica;
- monitoraggio costante dei risultati attraverso fasi di verifica intermedia programmate

## 2.9 Didattica digitale integrata

La *didattica digitale integrata (DDI)*, intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, è rivolta a tutti gli studenti come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di *didattica in presenza (DIP)*. La didattica digitale integrata non sostituisce completamente la “didattica tradizionale”, ma la affianca utilizzando linguaggi e strumenti più vicini agli studenti nativi digitali.

Le *Attività Integrate Digitali (AID)* possono essere distinte in due modalità, *sincrona ed asincrona*, sulla base dell’interazione tra insegnante e gruppo di studenti. Nel primo caso (*sincrona*) il collegamento tra docente e alunni avviene in diretta in videoconferenza, con gli studenti collegati da casa, utilizzando lo strumento “Meet” della Piattaforma “G. Workspace”; nel secondo caso (*asincrona*), tale collegamento avviene in differita, per quelle attività, ad esempio, riconducibili a lezioni registrate – in audio, in video, con slides – pubblicate in un secondo momento e sempre fruibili dagli alunni, utilizzando l’app “Google Classroom”. Le due modalità concorrono in maniera sinergica al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento e allo sviluppo delle competenze personali e disciplinari. Le ore *compensative di DDI in modalità asincrona* sono progettate e realizzate dal docente in modo integrato con lo svolgimento delle lezioni in presenza e della lezione in DDI in modalità sincrona; il materiale utilizzato potrà essere originale oppure reperibile in rete (purché non coperto da copyright) ovvero fornito dagli stessi libri di testo; i materiali didattici originali possono essere condivisi con colleghi delle altre classi mediante repository in comune. Tali ore compensative in DDI asincrona sono da prevedersi: sia per completamento dell’orario delle lezioni; sia a recupero di ore in DIP o DDI sincrona che si perdano per problemi organizzativi dell’Istituto; sia per l’attuazione di *interventi didattici educativi ed integrativi (IDEI)* e sia per l’attuazione di attività didattiche aggiuntive. Per gli alunni ricoverati presso strutture ospedaliere o in cura presso la propria abitazione la DDI rappresenta, oltre al riconoscimento del diritto all’istruzione, un modo per mitigare l’isolamento e rinforzare pertanto, la relazione. L’Istituzione scolastica ha integrato il Regolamento d’Istituto con specifiche disposizioni in merito alla [Didattica digitale integrata \(DDI\)](#) e alla [Didattica a distanza \(DAD\)](#). L’idea progettuale d’Istituto, in una logica di ricorso a *politiche attive per il BYOD*, previste anche da una specifica azione dal [Piano Nazionale Scuola Digitale \(PNSD\)](#), è quella di fornire ai docenti e agli studenti *aule provviste di Kit di dotazioni tecnologiche* per attuare, in presenza e a distanza, una *didattica digitale integrata (DDI)*. L’Istituzione scolastica ha integrato il Regolamento d’Istituto con specifiche disposizioni in merito alle norme di comportamento da tenere durante le [riunioni degli organi collegiali in modalità telematica](#). La scuola, nell’ambito delle sue scelte organizzative e delle risorse disponibili, individua le modalità e le strategie operative per *garantire a tutti gli studenti le stesse possibilità*, in termini di accesso agli strumenti necessari e per una piena partecipazione all’attività didattica, con particolare riguardo alle necessità specifiche degli *alunni con disabilità*, con *Disturbi Specifici dell’Apprendimento* e con altri *Bisogni Educativi Speciali*. A seguito del decreto del Ministro dell’Istruzione *26 giugno 2020, n. 39* e successivamente delle Linee Guida, l’Istituzione scolastica ha predisposto il *Piano scolastico per la didattica digitale integrata (PSDDI)*, da adottare in modalità complementare alla didattica in presenza qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti. Il (PSDDI) è stato deliberato nella seduta del Collegio dei Docenti del 29 settembre 2020.

Piano Nazionale scuola digitale (PNSD)

Il [Piano Nazionale Scuola Digitale \(PNSD\)](#) è il documento di indirizzo del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca per il lancio di una strategia complessiva di innovazione della scuola italiana e per un nuovo posizionamento del suo sistema educativo nell’era digitale. Come previsto dalla Legge 107/2015 di riforma del sistema dell’Istruzione all’art. 1 comma 56, il MIUR, con D.M. n. 851 del 27/10/2015, ha adottato il [Piano Nazionale Scuola Digitale](#).

Sul sito istituzionale della scuola è stato creato uno [spazio dedicato al PNSD](#) per informare tutta la comunità scolastica sulle iniziative che riguardano le competenze digitali e gli strumenti didattici e laboratoriali.

Il [Piano digitale della scuola](#), allegato al P.T.O.F. 2022/2025, ha una sua strutturazione di massima. Esso potrà subire integrazioni e/o variazioni qualora pervengano dal MIUR ulteriori indicazioni o sulla base di cambiamenti che eventualmente si presenteranno nel corso del prossimo triennio, sia a livello normativo sia in base alle esigenze della comunità scolastica stessa.

La legge 107/2016, la Buona Scuola, rende la [Formazione dei docenti](#) obbligatoria, permanente e strutturale e prevede un Piano nazionale da adottare ogni tre anni. Tra le nove priorità tematiche della Formazione troviamo la Didattica per competenze e innovazione metodologica per le competenze di sistema e le competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento per le competenze per il XXI secolo.

#### Piattaforma Google Workspace Education (GWE)

L'istituto Paolo Frisi di Milano ha adottato in modo permanente la piattaforma Google Workspace for Education, una suite di strumenti digitali di facile utilizzo che fornisce una base flessibile e sicura per l'apprendimento, la collaborazione e la comunicazione. La piattaforma è stata adottata nell'ottica di applicare la DDI (Didattica Digitale Integrata) per il supporto permanente alle tradizionali attività svolte in aula.

Ciascuno studente ed il personale del Paolo Frisi di Milano dispone di un account Google con il quale può usufruire di numerosi servizi tra i quali:

- ❖ Casella di posta elettronica per le comunicazioni ufficiali da e verso la scuola.
- ❖ Google Classroom - la piattaforma online che semplifica il processo di apprendimento degli studenti attraverso la condivisione di contenuti tra insegnanti e studenti ed attraverso meccanismi di comunicazione avanzati.
- ❖ Google Meet - strumento online per la realizzazione di videoconferenze integrato con strumenti di collaborazione avanzati.
- ❖ Strumenti di ufficio per la realizzazione e gestione di documenti di testo, presentazioni multimediali e fogli di calcolo.
- ❖ Google Drive - spazio di memoria online su cui è possibile archiviare ed organizzare files e documenti.

Tutti i servizi della Google Workspace for education non richiedono attività di installazione sui dispositivi e sono fruibili disponendo di un computer (o smartphone/tablet) collegato ad internet. Il Paolo Frisi riconosce la grande importanza dei moderni strumenti digitali e delle nuove tecniche di lavoro collaborativo per il successo personale e professionale dei propri studenti. Gli strumenti della Google Suite for Education sono quindi fortemente impiegati da tutto il corpo docente durante lo svolgimento delle regolari attività didattiche.

#### Il sito della scuola come strumento di lavoro ma anche di conoscenza della scuola

Il Paolo Frisi dispone di un moderno sito web istituzionale impiegato come principale canale di comunicazione scuola-studenti-famiglie. Il portale web è realizzato con la più diffusa tecnologia CMS di pubblicazione e gestione dei contenuti ed è costantemente aggiornato al fine di agevolare la comunicazione e garantire il principio di trasparenza rispetto a tutte le attività svolte nel mondo della scuola. Da esso sono facilmente reperibili le informazioni utili per approfondire l'organizzazione della scuola ed i relativi poli, l'offerta formativa su base indirizzi di studio, i regolamenti didattici e disciplinari. Tramite il sito vengono altresì condivise tutte le informazioni rilevanti per famiglie, studenti, docenti ed operatori scolastici quali le circolari, le notizie, gli eventi didattici ed extra-didattici. Il portale web rappresenta inoltre un punto di accesso unico e facilitato per tutti i servizi integrati quali registro elettronico online, piattaforma Google Workspace for Education, sportello di ascolto psicologico, albo pretorio ed amministrazione trasparente. Il sito della scuola è disponibile anche come App per dispositivi mobile (Android ed IOs) ed è fortemente integrato con i canali di comunicazione social. Il portale web è inoltre conforme agli standard di accessibilità AGID richiesti per i portali della pubblica amministrazione: [Dichiarazione di accessibilità AGID](#)

## FAD nei Corsi IdA

L'elemento tipico delle classi di adulti è l'oggettiva difficoltà di garantire un'assidua frequenza delle lezioni, almeno secondo i parametri dei corsi diurni. Tale inconveniente può essere superato, tuttavia, attraverso strumenti didattici alternativi.

Una delle possibili soluzioni, adottata con successo è consistita dall'attivazione di una componente di *Formazione a distanza (FAD)* concretizzatasi nell'uso di un'apposita piattaforma on line - *Google Workspace for Education* - e nell'apertura di gruppi di discussione on-line che l'istituto sta implementato da anni con successivi perfezionamenti.

L'Istituto Frisi, per alcune classi, utilizza con successo le possibilità offerte dai *servizi del pacchetto Google*, servizi che si vanno facendo via via sempre più articolati e potenti, di cui sono espressione i mini-siti di ciascuna classe interessata, i gruppi di discussione, le numerose altre attività integrate nel pacchetto, fondato su risorse in cloud. I materiali autoprodotti che sostituiscono i libri di testo per alcune materie sono liberamente disponibili (sotto licenza Creative Commons) attraverso le pagine web dalle varie classi interessate, non più vincolate ad accessi riservati.

I percorsi di studio sono formulati attraverso *Unità di Apprendimento (UdA)*.

Le valutazioni espresse nell'ambito della *FAD (fruizione a distanza)* potranno contribuire alla formulazione della valutazione sommativa da riportare in pagella. Le UDA ed il relativo numero di ore previsto in FAD (20%) sono fissate nel *Piano formativo individuale (PFI)*.

Per tutte le classi che si avvalgono della *piattaforma Google Workspace* o altri strumenti di didattica a distanza, anche le valutazioni espresse riguardo a *verifiche on-line* potranno contribuire alla formulazione della valutazione sommativa da riportare in pagella. Si ricorda comunque che non sono ammissibili valutazioni solo *on-line*; la modalità scelta dall'Istituto, per esprimere le valutazioni è infatti *blended* ("parte in presenza e parte *on-line*").

L'Istituzione scolastica ha integrato il Regolamento d'Istituto con specifiche disposizioni in merito alla [Fruizione a distanza \(FAD\) per i corsi Ida](#).

## I Social network

Per costruire nuove modalità di interazione e partecipazione, sul [sito istituzionale](#) sono attivi i seguenti spazi/link alle principali *piattaforme di social network site*:

- un account [Instagram](#) @istitutofrisi
- una pagina [Facebook](#) @iisfrisi
- un account [Twitter](#) @paolofrisimi

Questi siti/servizi come Instagram, Facebook e Twitter, permettono di promuovere e informare sulle attività scolastiche e sulle risorse didattiche disponibili, favorendo le conversazioni digitali.

I *social media* presenti sono i seguenti:

- un account [Flickr](#) che consente di raccogliere e condividere foto e video sulle principali attività scolastiche;
- un [channel YouTube Frisi](#), servizio/contenitore di Playlist e video sui Progetti, visite e premi ricevuti dalla scuola per le varie iniziative presentate.

Nel canale "*You Tube Frisi*" è presente la sezione "[Canali didattici](#)" con video lezioni di matematica, economia, psicologia, biologia, francese, spagnolo, inglese, laboratorio di cucina e tecnologie digitali.

In conformità a quanto disposto dalle "Linee Guida per i siti web della PA – Vademecum Pubblica Amministrazione e social media" del Ministero della Funzione Pubblica – è stata redatta la [Social media policy \(SMP\)](#) - linee guida ("netiquette") - da tenere negli spazi attivati dall'I.I.S. Paolo Frisi nei social media network (SMN). Le indicazioni della SMP hanno lo scopo di fornire alle componenti scolastiche indicazioni per un "*uso critico, consapevole e responsabile*" dei *social media*.

## 2.10 Educazione alla salute

Il progetto di Educazione alla Salute, attraverso percorsi strutturati, intende rafforzare il collegamento tra le attività di Educazione alla Salute - da molti anni tradizionalmente svolte nella nostra scuola - e i curricoli. Inoltre, ha lo scopo di sollecitare negli alunni processi di consapevolezza delle dinamiche adolescenziali per favorire una situazione di benessere con sé stessi e con gli altri.

Il progetto è finalizzato alla programmazione di una serie articolata di interventi all' interno del Piano dell'Offerta Formativa del nostro Istituto. Tali interventi mirano ad investire una quota, limitata ma fissa, del monte ore disciplinare sui temi dell'Educazione alla Salute.

Promuovere progetti di educazione alla salute vuol dire, soprattutto, promuovere lo sviluppo armonico dei giovani e quindi rinforzare quelle competenze affettive e relazionali che permettono di affrontare i conflitti, i disagi, le difficoltà tipiche dell'età, evitando di assumere comportamenti dannosi.

Infatti, tali attività hanno come finalità quella di sviluppare una maggiore coscienza e conoscenza degli argomenti tanto da rendere lo studente sempre più responsabile nelle scelte riguardanti benessere e salute. Il raggiungimento degli obiettivi cognitivi non deve essere fine a sé stesso, ma finalizzato a produrre consapevolezza negli atteggiamenti e nelle opinioni.

A tale fine ogni attività è indirizzata ad instaurare e rafforzare un corretto rapporto tra il tema in questione, benessere e realizzazione personale.

Deve, inoltre, essere in grado di produrre un cambiamento nei comportamenti che appaiono inadeguati e supportare l'adolescente rispetto alle difficoltà connesse alla fase di transizione che sta attraversando.

### Educazione alimentare (classi prime e seconde)

Promuove la corretta alimentazione e l'attività fisica al fine di prevenire sovrappeso e obesità in adolescenza, contrastando i fattori di rischio (abitudini alimentari scorrette, scarsi livelli di attività fisica) correlati all'insorgenza, in età adulta, di malattie cardiovascolari, ipertensione, diabete di tipo 2 e alterazioni del metabolismo.

Si occupa di:

- Fornire informazioni sull'adozione di abitudini alimentari scorrette
- Far riflettere sul consumo dei "fuori pasto", comprendere l'influenza che moda e pubblicità hanno sulle scelte alimentari, al fine di accrescere la consapevolezza sui reali bisogni nutritivi;
- Fornire indicazioni sulla corretta gestione degli spuntini consumati a scuola;
- Saper leggere i valori nutrizionali e individuare le componenti di un'etichetta, riflettendo sui principali elementi che motivano la scelta di un prodotto.

### Sportello Di Ascolto Per Studenti, Famiglie e Insegnanti

La rilevazione del disagio, molto spesso, può avvenire tramite lo sportello di ascolto per studenti, gestito da un professionista competente (psicologo), esterno all'ambiente quotidiano in cui vivono gli studenti. Esso rappresenta un'opportunità preziosa per individuare situazioni problematiche, prevenire il disagio, stimolare in modo costruttivo il complesso processo di crescita che dall'infanzia porta all'età adulta e soprattutto individuare, da parte degli studenti, l'interlocutore adulto per condividere lo stupore, il disorientamento e l'ansia che questo processo di maturazione può comportare.

In questo complesso percorso di crescita un ruolo fondamentale è rappresentato dalle famiglie e dal corpo docenti. Il contributo dello psicologo diventa prezioso per supportare i genitori che vorranno confrontarsi sulle difficoltà che possono sorgere nel rapporto con un figlio che cresce e migliorare il senso di autoefficacia degli insegnanti in un'ottica di prevenzione del burn out.

Si occupa di:

- favorire l'acquisizione di competenze relazionali, comunicative e di riflessione;
- promuovere lo sviluppo di autostima, autoefficacia e la capacità di tollerare i momenti di fatica e di insuccesso;
- sviluppare la capacità di gestire le emozioni;
- prevenire il disagio evolutivo attraverso momenti di ascolto e sostegno psicologico e incontri formativi sul bullismo a scuola;
- dare supporto e sostegno alle famiglie;
- dare supporto e sostegno agli insegnanti.

## Educazione sessuale

Fornire un'adeguata educazione sessuale permette agli studenti di potenziare le proprie attitudini e abilità riguardo alle relazioni interpersonali, l'affettività, la sessualità e la percezione del proprio corpo, consentendogli di vivere questa dimensione della propria vita in modo consapevole e sicuro, rendendoli in grado di operare scelte responsabili e nel rispetto di sé e degli altri.

Sono previsti momenti di riflessione e di discussione, durante i quali si trattano tematiche specifiche inerenti alla sessualità e, più in generale, alle problematiche dell'adolescenza, preventivamente scelte e fissate insieme agli studenti e ai docenti. Tali momenti saranno animati da professionisti ed esperti esterni con lo scopo di fornire una puntuale informazione scientifica condivisa.

L'educazione sessuale a scuola si propone di:

- favorire il rispetto del proprio e altrui corpo, entrambi in continuo cambiamento e trasformazione in quella specifica fase di vita;
- Favorire la riduzione di attività sessuali non protette, attraverso la conoscenza e l'uso delle precauzioni, con l'obiettivo di ridurre il rischio di contrarre malattie sessualmente trasmissibili e di incorrere in gravidanze non desiderate;
- costruire relazioni basate sul rispetto reciproco, nonostante le diversità individuali;
- evitare la creazione di modelli relazionali rigidi e stereotipati.

## Educazione alla prevenzione di malattie

"Prevenire è meglio che curare" recita un famoso adagio, pertanto educare alla prevenzione delle malattie è indispensabile per favorire il benessere bio-psico-sociale degli studenti che si preparano a diventare adulti.

Sono previsti pertanto momenti di confronto e formazione circa:

- i fattori di rischio nell'insorgere delle malattie come lo stile di vita (fumo attivo e passivo, alcol, sedentarietà, scorretta alimentazione e ambiente di vita);
- le malattie infettive;
- le dipendenze da sostanze (alcol, tabacco, sostanze psicotrope e medicinali fuori dalla prescrizione medica);
- cura del benessere psicologico.

### 2.11 Educazione alla sostenibilità ambientale

Ci si propone sviluppare un'adeguata sensibilità, ad esempio, ai temi del benessere personale e collettivo, dell'adozione di corretti stili di vita, alla lotta ai cambiamenti climatici: tali tematiche devono essere trattate in una prospettiva globale, scientificamente e internazionalmente condivisa, attenta ai principi della sostenibilità ecologica, sociale ed economica: è necessario che costituiscano oggetto di riflessione collettiva e continuativa, in un'ottica interdisciplinare, anche nell'ambito del dialogo interculturale e dell'educazione alla solidarietà, alla pace, alla legalità.

### 2.12 Educazione alla parità di genere

Ci si propone di assicurare l'attuazione dei principi di pari opportunità, l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, al fine anche di informare e di sensibilizzare gli studenti, i docenti e i genitori sulle tematiche trattate nel piano d'azione straordinario contro la violenza sessuale e di genere

### 2.13 Scuola e volontariato

Nell'ottica di formare cittadini consapevoli, autonomi e capaci di leggere il contesto e di impegnarsi personalmente all'interno della propria società, si propone di far conoscere agli studenti esperienze ed attività di volontariato, per favorire la crescita degli alunni come persone e cittadini responsabili, portatori ed attori dei valori della solidarietà e della cittadinanza, sviluppando la cultura della solidarietà e dell'educazione del tempo libero come tempo solidale. Si darà l'opportunità di:

- far sperimentare in prima persona la solidarietà agli studenti, attraverso la conoscenza di associazioni e volontari che dedicano il proprio tempo alla sensibilizzazione e all'impegno concreto;
- promuovere la partecipazione diretta degli studenti ad attività di volontariato, adatte all'età e alla sensibilità dei ragazzi, imparando il rispetto per la diversità, sviluppando il senso di responsabilità mantenendo la parola data e l'impegno preso nei confronti di altre persone, collaborando insieme ad altre persone.

## 2.14 Attività culturali

### Obiettivi

Gli obiettivi principali delle attività culturali organizzate dal nostro Istituto sono:

- supportare l'attività didattica ed arricchire l'offerta formativa;
- stimolare nello studente l'interesse per manifestazioni artistiche inteso come mezzo per ampliare i propri orizzonti mentali e fornire gli strumenti necessari per conoscere il patrimonio artistico nel suo contesto storico e culturale e per coglierne appieno la presenza e il valore nella società odierna;
- guidare lo studente ad approfondire e sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per dare espressione alla propria creatività e capacità progettuale nei diversi settori;
- migliorare il livello di socializzazione, consolidare l'adattamento alla vita di gruppo, educare alla convivenza civile e sviluppare il senso di responsabilità ed autonomia;
- sensibilizzare all'educazione ambientale e alla cultura della sostenibilità;
- promuovere la conoscenza diretta della realtà paesaggistica, monumentale, storico-culturale ed artistica del nostro Paese per sviluppare la capacità critico-interpretativa.

Tali obiettivi sono perseguiti attraverso momenti distinti dando spazio a diverse attività tra le quali:

- incontri e seminari con scrittori, poeti, saggisti, giornalisti, volontari ed esperti su tematiche di attualità legate all'accoglienza e all'inclusione della diversità e della disabilità;
- attività del G.I.S. (Gruppo Interesse Scala): uscite mattutine, pomeridiane o serali presso il Teatro alla Scala con gruppi classe o interclasse;
- spettacoli teatrali e/o cinematografici incentrati su tematiche giovanili quali il bullismo, il cyberbullismo, le dipendenze, la violenza sulle donne, il disagio giovanile e l'omofobia (usufruibili anche in modalità streaming);
- uscite didattiche e visite guidate presso monumenti, musei, parchi, gallerie e città d'arte e luoghi di interesse storico-artistico per sensibilizzare alla scoperta del nostro territorio;
- visite guidate presso complessi aziendali, unità di produzione, enti istituzionali o amministrativi che danno la possibilità di entrare in contatto con le realtà economiche e produttive attinenti all'indirizzo di studio;
- laboratorio teatrale;
- olimpiadi di italiano;
- olimpiadi di economia e finanza;
- giochi di matematica.

La raccolta completa e dettagliata delle attività proposte dal nostro Istituto, annualmente aggiornata, è disponibile sul sito istituzionale alla voce "Catalogo delle uscite didattiche" ed è reperibile rispettivamente:

- per i corsi diurni al seguente link:  
[https://www.iisfrisi.edu.it/wp-content/uploads/2021/10/DIURNO\\_CATALOGO-COMPLETO-PDF.pdf](https://www.iisfrisi.edu.it/wp-content/uploads/2021/10/DIURNO_CATALOGO-COMPLETO-PDF.pdf);
- per i corsi pomeridiano-serali al seguente link:  
[https://www.iisfrisi.edu.it/wp-content/uploads/2021/10/CATALOGO\\_IdA\\_21\\_22-1.pdf](https://www.iisfrisi.edu.it/wp-content/uploads/2021/10/CATALOGO_IdA_21_22-1.pdf).

## Maestri all'Olmo

“Maestri all'Olmo” è un’iniziativa ideata da Davide Oldani e realizzata in collaborazione con l’Istituto Professionale Statale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “OLMO” di Cornaredo per le classi del biennio. Agli studenti della scuola sarà offerta una serie di incontri durante i quali avranno la possibilità di confrontarsi con le “eccellenze” della cucina italiana. Importanti Chef racconteranno infatti la loro esperienza personale, umana e professionale ed esporranno le loro considerazioni sulle prospettive future dell’enogastronomia.

### 2.15 Attività sportive

#### Centro Sportivo Scolastico

Il Centro Sportivo Scolastico si inserisce all’interno delle progettualità della scuola per quanto riguarda l’Area “Cultura & Sport”. La programmazione dell’attività sportiva si integra con le finalità educative della scuola con l’obiettivo di contribuire al raggiungimento del successo formativo di tutti gli alunni per la crescita umana e civile e vuole fornire l’opportunità per un proficuo utilizzo del tempo libero che veda la Scuola come centro di promozione culturale, sociale e sportivo del territorio.

Il progetto vuole offrire agli alunni iniziative intese a suscitare e consolidare negli stessi la consuetudine all’attività sportiva, anche nell’aspetto competitivo, considerata quale fattore di formazione nella competenza sociale e civica in materia cittadinanza.

La pratica degli sport di squadra, anche quando assume carattere di competitività, si realizzerà in armonia con l’istanza educativa, sempre prioritaria, in modo da promuovere in tutti gli studenti, anche nei meno dotati, l’abitudine alla pratica motoria e sportiva.

L’attività sportiva offrirà agli alunni la possibilità di cimentarsi secondo le proprie capacità ed attitudini, e nel rispetto di regole condivise, guiderà loro all’acquisizione di valori e stili di vita positivi.

Grazie alla costituzione del CSS si potrà partecipare ai Campionati Studenteschi promossi dal MIUR in collaborazione con Sport e Salute SpA, il Comitato Olimpico Nazionale Italiano (CONI), il Comitato Italiano Paralimpico (CIP), le Federazioni Sportive Nazionali (FSN) e le Discipline Sportive Associate (DSA) riconosciute dal CONI, le Federazioni Sportive e Discipline Sportive Associate riconosciute dal CIP, le Regioni e gli Enti locali.

#### Obiettivi

Il progetto intende sviluppare tra i giovani una sempre maggiore consapevolezza dell’importanza dei benefici derivanti dallo svolgimento di attività sportiva intesa come strumento di attuazione del diritto alla salute, al completo benessere fisico, psichico e sociale della persona ed alla prevenzione della malattia e delle dipendenze.

Si raggiungeranno i seguenti obiettivi:

- offrire la possibilità di praticare un’attività sportiva;
- aiutare i giovani a vivere la competizione come momento di verifica di sé stessi e non come scontro o aggressione dell’avversario;
- favorire la diffusione dei valori educativi dello sport e di educazione alla competizione sportiva e al fair-play;
- sviluppare negli alunni e nelle alunne la capacità di vivere correttamente la vittoria ed elaborare la sconfitta in funzione di un miglioramento personale;
- capacità di valutare ed accettare capacità e limiti propri ed altrui;
- migliorare le capacità coordinativo – condizionali;
- miglioramento individuale del volume tecnico generale e del volume tecnico agonistico, in relazione alla disciplina praticata e ai livelli iniziali;
- maggiore conoscenza dei regolamenti tecnici sportivi;
- collaborare concretamente all’organizzazione di tornei e manifestazioni sportive;
- capacità di collaborare all’interno di una squadra, con i propri compagni nel raggiungimento di uno scopo comune;
- prevenire/contenere il fenomeno del bullismo;

### **Campo di azione**

L'attività sportiva scolastica si sviluppa in orario curricolare con avviamento alla pratica sportiva e partecipazione alle attività agonistiche, proposte per classi parallele ed in verticale, con attività codificate volte alla partecipazione dei Campionati Studenteschi. Il piano è diviso in due fasi: Attività di classe e di Istituto e Attività comunale, provinciale, regionale e nazionale.

### **Attività di classe e d'istituto**

L'attività d'Istituto costituisce la parte centrale e più importante dell'attività sportiva annuale, che porterà gli studenti a partecipare alle fasi successive dei Campionati Studenteschi.

L'intervento prevede le seguenti attività:

- Sport di squadra: Pallavolo, Calcio a 5, Pallacanestro;
- Sport Individuali: Atletica Leggera.

### **Progetto "FRISIADI".**

Nell'ambito della conclusione delle competenze motorie acquisite nel corso dell'anno scolastico verranno sviluppati dei tornei interni, in orario curricolare, inerenti agli sport di squadra, quali pallavolo, pallacanestro e calcio a 5, e agli sport individuali, come l'atletica leggera. Inoltre, durante il corso dell'anno scolastico, verranno stese classifiche inerenti alle capacità motorie condizionali e coordinative oggetto di test da parte dei docenti di scienze motorie. Le competizioni saranno suddivise tra alunni del biennio e del triennio; le classifiche sopracitate oltre ad essere categorizzate per biennio e triennio lo saranno anche in base al sesso.

### **Progetto "CORSA CONTRO LA FAME" – Associazione Azione contro la fame**

Nell'ambito della didattica sport e solidarietà il progetto intende perseguire diversi obiettivi: informare, coinvolgere, responsabilizzare i ragazzi facendo crescere le loro competenze sociali e interculturali. I destinatari sono gli allievi delle classi del Triennio. Il progetto prevede un intervento didattico nelle classi terze, quarte e quinte coinvolte di circa un'ora con l'obiettivo di sensibilizzare i ragazzi sul problema della fame nel mondo con le relative cause, gli effetti e le soluzioni per combatterla. Tale momento sarà curato da uno staff di specialisti che tratteranno i temi di scienza dell'alimentazione, educazione civica, educazione alla cittadinanza, il tema di vivere lo sport in modo inclusivo e non competitivo, il tema dell'ambiente e dei cambiamenti climatici.

### **Progetto "Corso di Guida Sicura in MTB" – Associazione MTB Milano Trail Bike A.s.D.**

Il progetto prevede un'attività in campo aperto a circa un'ora e mezza da Milano, durante la quale verranno spiegate e dimostrate le tecniche base di guida in fuoristrada. Gli alunni dovranno esercitarsi a svolgerle con la propria MTB seguiti dagli Istruttori ed accompagnatori dell'associazione MTB Milano Trail Bike A.s.D., tutti diplomati AMI (Associazione Mountainbike Italia).

La giornata prevede:

- Controllo delle singole bike e spiegazione delle componenti più importanti e loro funzionamento;
- L'importanza dello Sguardo;
- Asse di equilibrio;
- Posizione braccia, busto, bacino, gambe, piedi;
- La centralità;
- Tecnica del pedale freno;
- Tecnica di Salita e posizione del corpo;
- Tecnica di Discesa e posizione del corpo;
- Utilizzo del cambio;
- Utilizzo dei freni;
- Superamento dell'ostacolo;
- Giro ad anello nel corso del quale verranno messe in pratica le tecniche acquisite nella giornata.

Il progetto sarà rivolto agli studenti delle classi seconde, terze e quarte o ad una selezione di essi; selezione effettuata dai docenti di Scienze Motorie.

## **ATTIVITA' SPORTIVE SUL TERRITORIO**

Si attueranno uscite sul territorio in orario scolastico, per assistere ad eventi sportivi e soprattutto per vivere nuove esperienze sportive in ambiente naturale o in strutture esterne attrezzate (Tornei sportivi organizzati con l'associazione onlus "Vivibile" di Quarto Oggiaro, arrampicata sportiva e sport alternativi presso strutture sportive del territorio).

### Campioni all'Olmo

Campioni all'Olmo è un progetto ideato dallo Chef Davide Oldani e realizzato dall'Istituto con il patrocinio del CONI e la collaborazione da parte dell'azienda ADIDAS e consiste nel premiare tre studenti, per ogni classe del biennio, che nonostante gli impegni sportivi hanno raggiunto un buon profitto scolastico.

I premi sono consegnati da personaggi dello sport italiano.

## 2.16 Partecipazione a competizione e gare

### Premi interni

#### **Premio Elena Ronco**

Nell'anno scolastico 2005/06 è stato istituito un "Premio alla memoria di Elena Ronco", alunna del corso serale per Operatori Turistici, scomparsa tragicamente e prematuramente, nell'anno scolastico 2002/2003. Per ricordare questa studentessa del Frisi, in memoria del suo talento sportivo e della sua passione per tutto ciò che le permetteva di esprimere la sua gioia di vivere attraverso il movimento, è stato istituito il premio in suo nome, consistente in un assegno di studio in denaro, che viene attribuito all'alunno/a che riporta consenso unanime per comportamento esemplare durante ogni anno scolastico.

#### **Premio Marco Ghezzi**

Nell'anno scolastico 2019/20 è stato istituito il Premio Marco Ghezzi, per ricordare la figura dello chef Marco Ghezzi, cittadino di Cornaredo, prematuramente scomparso proprio nel momento più alto della sua carriera, contraddistinta da diversi riconoscimenti per aver esportato il meglio della tradizione gastronomica Italiana, ottenuti anche grazie al suo ristorante a Dubai. Per ricordare il suo percorso, di iniziali sacrifici e spirito al raggiungimento degli obiettivi, e per far sì che possa essere da modello per gli chef di domani, è stato istituito questo premio che vede ogni anno una competizione interna tra "brigade" che si sfidano in diverse prove del settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera.

### Premi esterni

L'Istituto partecipa a manifestazioni quali gare e concorsi che, durante il corso dell'anno scolastico, vengono proposti e organizzati da Istituti Alberghieri sul territorio nazionale, Associazioni e Aziende di brand prestigiosi del settore ristorazione.

Tra questi:

#### **Combiguru Unox**

Organizzato dalla ditta Unox di Padova, azienda leader di settore nella produzione di forni professionali, il concorso consiste in una sfida al forno nella quale gli studenti ad indirizzo cucina possono mettere in pratica le competenze acquisite in laboratorio con preparazione di piatti di loro creazione composti da ingredienti sia di base che estratti e comunicati al momento della sfida. Il concorso è su base Nazionale.

**Abi drink**

Organizzato da Abi (Associazione Barman Italiani), mette in competizione gli studenti ad indirizzo sala e bar nella preparazione di cocktails classici, di tendenza e di fantasia, consentendo loro di dimostrare le competenze acquisite durante le esercitazioni di laboratorio. Il concorso è su base regionale.

**Basilicata a tavola**

Concorso nazionale che prevede la partecipazione degli Istituti Alberghieri italiani che consiste nella preparazione di un piatto il cui ingrediente principale sia almeno uno degli ingredienti contenuti nel paniere comune di prodotti tipici lucani. Vengono coinvolti anche gli studenti di sala e vendita con la presentazione e degustazione del vino scelto in abbinamento al piatto preparato in un paniere comune di vini lucani fornito dall'organizzazione e la preparazione di un cocktail long drink. La gara prevede anche due momenti dedicati al settore dell'ospitalità turistica con l'allestimento di uno stand turistico con materiale illustrativo, pubblicitario con prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza della scuola partecipante e la presentazione di un itinerario turistico scelto tra un elenco di proposte elaborato dall'organizzazione

## Gare di Matematica

L'Istituto ogni anno partecipa ad alcune gare a carattere matematico con lo scopo di stimolare la curiosità degli studenti, facendo cogliere loro l'utilità di questa disciplina nella risoluzione di problemi reali. Inoltre, nelle gare a squadre, gli studenti sono incoraggiati a mettersi alla prova, collaborando con i compagni.

Tra queste:

**Bebras dell'informatica**

Concorso non competitivo che ha lo scopo di avvicinare i ragazzi all'informatica, attraverso piccoli giochi ispirati a reali problemi di natura informatica.

**Giochi d'autunno**

Competizione matematica organizzata dall'Università Bocconi che consiste in una serie di giochi matematici che gli studenti devono risolvere individualmente.

**Gran premio di matematica applicata**

Gara promossa dal Forum ANIA, in collaborazione con l'Università Cattolica, nell'ambito del progetto di educazione finanziaria *Io&irischi teens* su prevenzione, previdenza e pianificazione per valorizzare le competenze matematiche degli studenti e avvicinarli all'aspetto più utile e concreto di questa disciplina. I partecipanti devono risolvere problemi originali e divertenti che richiedono l'applicazione alla vita reale di modelli matematici.

**Gara a squadre**

Competizione d'istituto che vede la collaborazione di studenti e docenti nella risoluzione di problemi di natura matematica.

## Olimpiadi

Le Olimpiadi Italiane di Economia e Finanza sono una competizione riservata agli studenti delle secondarie di secondo grado di tutti gli ordini di studio iscritti e frequentanti scuole del territorio nazionale: manifestazione ideata per avvicinare i giovani ai temi economici, finanziari e di cittadinanza attiva. La competizione prevede una selezione interna di due candidati per le due diverse categorie (junior e senior) che partecipano a una prima selezione a livello regionale e successivamente a livello nazionale. Oggetto della gara sono, appunto, argomenti di economia e finanza affrontati dagli alunni nel primo e secondo biennio delle scuole secondarie superiori. Ai primi tre classificati vengono riconosciuti tre diversi premi in denaro.

## 2.17 Criteri di valutazione

### Premessa

Il momento della valutazione finale deve costituire la verifica in positivo dei progressi nella maturazione personale, delle conoscenze delle abilità e delle capacità elaborative, logiche e critiche acquisite da parte degli studenti.

Le eventuali decisioni di non promozione devono comunque tendere a favorire negli studenti una presa di coscienza della propria situazione tale da far scaturire comportamenti consapevoli e responsabili.

Nella formazione delle singole proposte di valutazione finale i Docenti terranno quindi nel dovuto conto i progressi complessivi realizzati da ciascun allievo.

### Criteri generali

Per gli studenti il cui anno scolastico verrà ritenuto valido, la valutazione in sede di scrutinio dovrà tenere conto complessivamente dei sottoindicati parametri:

- **Raggiungimento degli obiettivi** verificati con prove scritte, orali e pratiche (gli esiti sono ricavabili dai registri elettronici personali dei docenti) relativamente a risultati raggiunti in ciascuna disciplina sia nel caso di voti di profitto positivi sia nel caso di voti di profitto non completamente positivi con riferimento a:
  1. conoscenze generali e specifiche delle discipline oggetto di studio;
  2. competenze intese come possesso di abilità anche di carattere applicativo;
  3. capacità elaborative, logiche e critiche.**Per le classi prime e seconde dei corsi di Istruzione Professionale, liceale, e per le classi prime, seconde e terze di Istruzione e Formazione Professionale al termine dell'anno scolastico si compila la "Scheda di valutazione delle competenze".**
- **Analisi dei comportamenti scolastici** osservati in merito a:
  1. rispetto delle regole e delle consegne;
  2. frequenza e partecipazione al lavoro in classe;
  3. partecipazione alle attività scolastiche (corsi di recupero, organi collegiali, attività extracurricolari, stage, ecc.);
  4. impegno e continuità nello studio;
- **analisi di situazioni extra scolastiche** che possono aver influito sul processo di apprendimento (condizioni socio-familiari, condizioni di salute, ecc.);
- **partecipazione ai corsi di recupero;**
- **esito debiti formativi.**

Per ogni studente, l'insegnante formula, per ciascuna materia una proposta di voto, da 1 a 10. Tale proposta deve essere un numero intero che scaturisce dai seguenti passaggi:

- i. calcolo della media matematica dei voti assegnati a ciascun studente;
- ii. si propone una media in voto intero **arrotondato per difetto al voto inferiore** quando la media corrisponde ad un numero decimale entro lo 0,49;
- iii. si propone una media in voto intero **arrotondato per eccesso al voto superiore** quando la media corrisponda ad un numero decimale superiore allo 0,75.

Nei casi in cui la media corrisponda ad un voto con parte decimale compresa tra 0,50 e 0,74 si formula la proposta di voto completa di decimali; la decisione sul voto intero da assegnare viene presa dal Consiglio di Classe, in base ai Criteri di valutazione votati dal Collegio dei Docenti.

### Criteri di valutazione per gli alunni stranieri

L'Istituto Paolo Frisi, consapevole della specificità dei processi e dei tempi di apprendimento degli alunni stranieri, ha adottato criteri e parametri di valutazione intermedia e finale per gli alunni stranieri di prima alfabetizzazione e di livello intermedio.

Si considerano allievi di prima alfabetizzazione solamente coloro che stanno seguendo i corsi tenuti da docenti di Italiano L2 dell'Istituto e che frequentino classi prime e seconde ed elencati nelle apposite circolari. Per tali allievi è stato redatto apposito PEP.

I criteri, elencati su apposita scheda, tengono in considerazione in primo luogo il progresso di acquisizione della lingua italiana nella sua duplice funzione di "lingua per comunicare" e di "lingua per lo studio".

Per tali allievi la valutazione deve avvenire tramite la Scheda di valutazione delle competenze relativamente all'obiettivo minimo di aver sviluppato la conoscenza della lingua italiana nelle diverse discipline, salvo quanto di seguito specificato

Gli allievi di prima alfabetizzazione possono essere valutati relativamente agli obiettivi previsti per il resto della classe, nelle materie per le quali la lingua italiana non è essenziale, come di seguito indicato:

Corso	Discipline						
Liceo Economico Sociale	Matematica	Inglese	Francese	Storia in francese	Sc. Motorie		
Liceo Artistico	Matematica	Inglese	Sc. motorie	Disc. Graf pittoriche	Disc. geometriche	Disc. Plas scultoree	Lab. Artistico
Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale	Matematica	Inglese	Francese	Informatica	Sc. Motorie		
Servizi commerciali	Matematica	Inglese	Cinese Francese	Informatica	Sc. Motorie		
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Matematica	Inglese	Francese Tedesco	Informatica	Lab.sala	Lab. cucina	Sc. Motorie
Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza turistica	Matematica	Inglese	Francese Russo	Informatica	Sc. Motorie		
Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza turistica (Corso Q)	Matematica	Inglese	Russo	Informatica	Lab. Sala	Sc. Motorie	
Operatore ai servizi di ristorazione	Matematica	Inglese	Francese	Informatica	Lab.sala	Lab. cucina	Sc. Motorie
Operatore del benessere - acconciatura	Matematica	Inglese	Informatica	Sc. Motorie			

Criteri di valutazione per gli alunni DVA

#### **Alunni con PEI per obiettivi minimi**

Con l'espressione "obiettivo minimo" si intendono CONTENUTI, il cui conseguimento, nella normale valutazione della classe, comporta una valutazione nei limiti della sufficienza (voto 6).

Per questa categoria di studenti il PEI equipollente può determinare gli "obiettivi minimi" anche solo per alcune discipline, valorizzando la possibilità per lo studente di esprimere al meglio le proprie attitudini nelle altre discipline; in corso d'anno, il superamento degli "obiettivi minimi" ovvero la loro introduzione è attuabile solo con la modifica del PEI.

La verifica del raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati può consistere nella somministrazione di prove equipollenti con l'utilizzo di mezzi tecnici o modi diversi, ovvero nello sviluppo di contenuti culturali e professionali differenti:

- prove semplificate nel contenuto;
- tipologia (domande chiuse, completamento, ...) adeguata all'alunno;
- medesime prove con tempi differenziati;
- supporto di docenti di sostegno e di esperti;
- griglie di valutazione specifiche;
- utilizzo del codice Braille e altro formato audio e/o testo per gli studenti non vedenti;

In tutte le classi alla pagella del secondo quadrimestre verrà allegata una scheda di valutazione relativamente alle competenze acquisite in base al PEI deliberato.

### **Alunni con PEI con piano differenziato**

Alla pagella del primo e secondo quadrimestre verrà allegata una scheda di valutazione relativamente alle competenze acquisite in base al PEI deliberato.

### Criteria di valutazione per gli alunni con DSA

Gli allievi con DSA vengono valutati dai Consigli di classe competenti attraverso le schede delle competenze attenendosi a quanto approvato nei rispettivi PEP. Tali schede verranno allegate alla pagella del secondo quadrimestre di tutte le classi.

### Criteria di valutazione CLIL

I voti CLIL delle verifiche (scritte o orali) disciplinari (escluse le lingue straniere) svolte in una delle lingue straniere studiate vengono così registrati:

- **Sul registro personale:** per ogni verifica (scritta o orale) disciplinare in lingua straniera, i docenti coinvolti (docente di materia+docente di lingua straniera) esprimono un proprio voto che ognuno riporta sul proprio registro personale (i voti potranno essere diversi) come voto CLIL.
- **Sulla pagella:** oltre ai tradizionali voti disciplinari saranno presenti i voti CLIL.
- **Sulla certificazione delle competenze:** si indicheranno le competenze raggiunte nell'ambito dei moduli CLIL svolti.

### Criteria di valutazione delle competenze acquisite nelle attività extracurricolari

Le attività extracurricolari, che costituiscono ampliamento dell'offerta formativa curriculare, sono valutate da ciascun Consiglio di classe con l'apposita "Scheda di valutazione delle attività extracurricolari"; la valutazione espressa in questa scheda può contribuire alla definizione del voto finale di singole materie, su proposta del docente curriculare e per delibera del C.d.C. competente.

### Criteria valutazione percorsi per le competenze trasversali e orientamento (PCTO)

#### - **Tirocini brevi classi 2^ servizi per l'enogastronomia e corsi leFP accoglienza**

Viene valutata dal tutor scolastico e dal docente della materia di indirizzo.

#### - **PCTO classi 3<sup>e</sup> - 4<sup>e</sup> statali corsi diurni e 2<sup>a</sup> leFP diurno e pomeridiano**

La commissione PCTO proporrà ai consigli di classe un voto in decimi per ogni studente che ha svolto tale attività in base alle valutazioni fornite dalle varie strutture. Tale voto contribuirà alla media finale e di conseguenza alla determinazione del credito scolastico dell'anno successivo.

#### - **PCTO classi 3<sup>a</sup> leFP**

La commissione PCTO proporrà ai consigli di classe un voto in decimi per ogni studente che ha svolto tale attività in base alle valutazioni fornite dalle varie strutture. Tale voto contribuirà alla media finale e di conseguenza alla determinazione del credito scolastico dell'anno in corso.

### Criteria di valutazione specifici corsi Ida

I **Patti Formativi Individuali (PFI)**, costituiscono premessa indispensabile per la valutazione e sono recepiti dai Consigli di Classe.

Gli scrutini sono da attuare nella sessione attuale:

- VALUTAZIONE INTERMEDIA (per i soli corsi residuali che sono ancora organizzati in annualità): al termine della annualità intermedia del primo e del secondo periodo didattico
- VALUTAZIONE FINALE: al termine del primo e del secondo periodo didattico e del terzo periodo.
- VALUTAZIONE PERIODICA: si effettua alla fine dei quadrimestri.

Al termine della VALUTAZIONE INTERMEDIA si rilascia:

un «**Documento di valutazione delle competenze**» che indica:

- Le competenze relative al periodo di frequenza, con la precisazione di quelle trattate nella prima annualità (quindi ex Primo anno ed ex Terzo anno)
- La valutazione sul conseguimento delle competenze trattate; tenendo conto delle valutazioni espresse nelle singole UDA

Si rilascia altresì una **pagella**, con l'indicazione dei voti in decimi relativi a ciascuna disciplina.

I possibili esiti della VALUTAZIONE INTERMEDIA sono:

- Ammissione alla annualità successiva, se sono state conseguite tutte le competenze previste dal PFI per l'annualità corrente
- Ammissione alla classe successiva con il rinvio alla Sezione Funzionale per l'emissione di un nuovo PFI, per prevedere il recupero delle competenze non conseguite nell'annualità corrente, purché almeno tre discipline risultino sufficienti
- Non ammissione alla annualità successiva, qualora si verifichi anche una sola delle seguenti condizioni:
  - Non avere conseguito la sufficienza in almeno tre discipline
  - Non aver frequentato per almeno il 75% del monte ora annuale personalizzato, salvo assenze comprovate da documentazione
  - Aver conseguito un voto di comportamento inferiore a sei

Al termine della VALUTAZIONE FINALE si rilascia:

- un «**Documento di valutazione delle competenze**» che indica:
  - Le competenze relative al periodo di frequenza,
  - La valutazione sul conseguimento delle competenze
- una **pagella**, con l'indicazione dei voti in decimi relativi a ciascuna disciplina

I possibili esiti della VALUTAZIONE FINALE sono

- Ammissione al periodo successivo, se sono state conseguite tutte le competenze previste dal PFI per il periodo corrente
- Sospensione del giudizio con il rinvio alla Prove di settembre per prevedere il recupero delle competenze non conseguite nell'annualità corrente purché al massimo tre discipline risultino insufficienti
- Non ammissione al periodo successivo, qualora si verifichi anche una sola delle seguenti condizioni:
  - Non avere conseguito la sufficienza in oltre tre discipline
  - Non aver frequentato per almeno il 75% del monte ora annuale personalizzato, salvo assenze comprovate da documentazione
  - Aver conseguito un voto di comportamento inferiore a sei

È ammessa **una** ripetizione di un periodo didattico sia relativamente ad una annualità sia relativamente a due annualità.

La **terza ripetenza** di un periodo didattico sia relativamente ad una annualità sia relativamente a due annualità deve essere autorizzata dal Collegio dei Docenti

**La valutazione disciplinare si riferisce alle UDA di ogni disciplina previste per l'anno frequentato.**

Si ricorda che per gli studenti che siano stati esonerati dalla frequenza **di una o più UDA, sulla base del PFI**, a seguito del riconoscimento di un credito, le prove di accertamento riguardo alle competenze previste dalle suddette UDA devono essere state svolte entro il 30 aprile.

**Le valutazioni relative ad UdA erogate in DDI ed in FAD sono da svolgersi sempre ed obbligatoriamente in presenza.**

Le valutazioni espresse nell'ambito della FAD (fruizione a distanza) potranno contribuire alla formulazione della valutazione sommativa da riportare in pagella. Le UDA ed il relativo numero di ore previsto in FAD sono fissate nel PFI

Per tutte quelle classi che si avvalgono della *piattaforma Moodle* o altri strumenti di didattica a distanza, anche le valutazioni espresse riguardo a verifiche *on-line* potranno contribuire alla formulazione della

valutazione sommativa da riportare in pagella. Si ricorda comunque che non sono ammissibili valutazioni sono *on-line*; la modalità scelta dall'Istituto, per esprimere le valutazioni è infatti *blended* ("parte in presenza e parte *on-line*").

In relazione al calcolo del credito scolastico per l'Esame di Stato nel secondo periodo si dispone quanto segue. Lo scrutinio intermedio alla fine della prima annualità del secondo periodo (ex 3<sup>a</sup> anno) non esprimerà alcun credito, come indicato dalla CM 3/2016.

Lo scrutinio finale della seconda annualità del secondo periodo (ex 4<sup>a</sup> anno) esprimerà un credito scolastico, sulla base della media dei voti assegnati, applicando la Tabella A del DM 99/2009 e moltiplicando per due il credito così ottenuto, per gli studenti ai quali nello scrutinio finale del 3<sup>a</sup> anno non sia stato attribuito un credito ovvero che, per qualunque altro motivo, non abbiano un credito relativo al 3<sup>a</sup> anno

Considerato che la cit. CM 3/2006 nulla dispone riguardo all'eventualità di annullamento dei crediti scolastici assegnati dai competenti consigli di classe in relazione ai terzi anni già frequentati dagli allievi e che, d'altro canto, si applica il principio generale della irretroattività dell'atto amministrativo, si dispone che lo scrutinio finale della seconda annualità del secondo periodo (ex 4<sup>a</sup> anno) esprima un credito scolastico, sulla base della media dei voti assegnati, applicando la Tabella A del DM 99/2009, agli studenti che abbiano già un credito scolastico assegnato a conclusione del 3<sup>a</sup> anno e che abbiano frequentato il 4<sup>a</sup> anno nel corrente anno scolastico.

## 2.18 Schema delle valutazioni scritte/orali/pratiche

Viene riportato il **numero minimo** di valutazioni necessarie per la formulazione di un voto.

Si riserva ai singoli Dipartimenti la delibera del numero delle verifiche superiore al minimo necessario.

DIPARTIMENTI	N° minimo di valutazioni																				Tipologia di voto da indicare nel 1° quadrimestre (solo IP e Liceo)																
	Classe 1 <sup>^</sup>				Classe 2 <sup>^</sup>				Classe 3 <sup>^</sup>				Classe 4 <sup>^</sup>				Classe 5 <sup>^</sup>																				
	1°Q		2°Q		1°Q		2°Q		1°Q		2°Q		1°Q		2°Q		1°Q		2°Q																		
S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G										
<b>LICEO DIURNO</b>																																					
<b>Materie comuni</b>	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G					
Italiano	2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			S+O				
Storia e Geografia		2				2				2			//	//			//	//			//	//			//	//			//	//			O				
Storia		//				//				//			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			O				
Filosofia		//				//				//			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			O				
Inglese	2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			S+O				
Matematica	2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			S+O				
Fisica		//				//				//			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			O				
Educazione civica																																					
<b>Indirizzo economico sociale</b>	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	
Diritto ed Economia	2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			S+O
Francese	2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			S+O
Scienze umane	2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			S+O
Storia dell'Arte		//				//				//			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			2	2			O
CLIL Storia in francese 1 <sup>^</sup> -2 <sup>^</sup> /ESABAC 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>		//				2				2				2				2				2				2				2				2			O
<b>Indirizzo artistico</b>	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	S	O	P	G	
Storia dell'Arte	2	2			2	2			2	2			2	2																							S+O
Discipline grafiche e pittoriche			2	2			2	2			2	2			2	2																					P+G
Discipline geometriche				2				2				2				2																					G
Discipline plastiche e scultoree			2				2				2				2																						P
Laboratorio artistico			2	2			2	2			2	2			2	2																					P+G
Informatica		2				2				2				2																							O
Chimica dei materiali	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//																					





DIPARTIMENTI	N° minimo di valutazioni																								Tipologia di voto da indicare nel 1° quadrimestre (solo IP e Liceo)															
	Classe 1^						Classe 2^						Classe 3^						Classe 4^							Classe 5^														
	1°Q			2°Q			1°Q			2°Q			1°Q			2°Q			1°Q			2°Q				1°Q			2°Q											
	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P							
<b>COMMERCIALE</b>	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P				
Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali + laboratorio informatica	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	S+O+P			
Informatica + laboratorio informatica	//			//			//			//			2	1		2	1		2	1		2	1		2	1		2	1		2	1		2	1		O+P			
Diritto ed Economia	//			//			//			//			2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		3^ - 4^ - 5^ S+O			
<b>SOCIO-SANITARIO</b>	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	
Laboratorio dei servizi socio-sanitari	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	--	--	2	P			
Scienze Umane e Sociali	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1		//			//			//			//			//			//			//			//		S+O+P			
Psicologia Generale ed Applicata	//			//			//			//			2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		S+O			
Diritto e legislazione sociosanitaria	//			//			//			//			2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		3^ - 4^ - 5^ S+O			
Igiene e Cultura Medico Sanitaria	//			//			//			//			2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	S+O+P			

DIPARTIMENTO IeFP	N° minimo di valutazioni																	
	Classe 1^						Classe 2^						Classe 3^					
	1°Q			2°Q			1°Q			2°Q			1°Q			2°Q		
IeFP – operatore del benessere-acconciatore	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P
Italiano	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Storia		2			2			2			2			2			2	
Geografia		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Matematica	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Inglese	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Diritto ed economia		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Informatica		2	1		2	1		2	1		2	1	//	//	//	//	//	//
Scienze integrate (biologia – chimica)		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Tecniche Relazioni e Comunicazioni		2			2			2			2			2			2	
Legislazione sanitaria		//			//			//			//			2			2	
Igiene e Cultura medico sanitaria		2	1		2	1		2	1		2	1		2	1		2	1
Laboratorio acconciatura			2			2			2			2			2			2
Tecnica amministrativa		//			//			//			//			2	1		2	1
<b>IeFP – operatore di promozione e accoglienza turistica (corso diurno)</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>
Italiano	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		3	2	
Storia		2			2			2			2			2			2	
Matematica	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Inglese	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Francese	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Scienze integrate		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Elementi di alimentazione		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Diritto ed economia		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Informatica + laboratorio di informatica		2	1		2	1		2	1		2	1	//	//	//	//	//	//
Tecnica amministrativa (+ laboratorio di informatica 3^anno)	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	1	2	2	1
Geografia turistica		2			2			2			2			2			2	
Storia dell'arte	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//		2			2	
Laboratorio di accoglienza			2			2			2			2			2			2

DIPARTIMENTO IeFP	N° minimo di valutazioni																	
	Classe 1^						Classe 2^						Classe 3^					
	1°Q			2°Q			1°Q			2°Q			1°Q			2°Q		
IeFP – operatore di promozione e accoglienza turistica (corso pomeridiano)	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P	S	O	P
Italiano	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Storia		2			2			2			2			2			2	
Matematica	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Inglese	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Spagnolo	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Elementi di alimentazione	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//		2			2	
Diritto e legislazione		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Scienze integrate		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Informatica			2			2			2			2	//	//	//	//	//	//
Tecnica amministrativa + laboratorio di informatica	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1
Geografia turistica		2			2			2			2			2			2	
Laboratorio di accoglienza turistica			2			2			2			2			2			2
Laboratorio di Sala e Bar			2			2			2			2			//			//
Lab. di orientamento: Arte e territorio		2			2			2			2			2			2	
<b>IeFP – operatore della ristorazione: preparazione degli alimenti e allestimento piatti / allestimento sala e somministrazione piatti e bevande</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>P</b>
Italiano	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Inglese	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Francese	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Diritto		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Storia / geografia		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Storia		2			2			2			2			2			2	
Scienze integrate		2			2			2			2		//	//	//	//	//	//
Matematica	2	2		2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	
Tecnica amministrativa	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	2	2		2	2	
Informatica		2	1		2	1		2	1		2	1	//	//	//	//	//	//
Scienze degli alimenti/Scienza e cultura degli alimenti		2			2			2			2		2	2		2	2	
Laboratorio di Sala e Bar (3°anno solo allestimento sala)			2			2			2			2			2			2
Laboratorio di Enogastronomia (3°anno solo preparazione pasti)			2			2			2			2			2			2

Per tutti i corsi pomeridiano/serali valgono i quadri di riferimento del diurno:

- Per ogni tipologia di voto per ogni quadrimestre sono necessari due voti
  - Se la materia prevede solo voti orali => minimo 2 voti orali per quadrimestre
  - Se la materia prevede solo voti pratici => minimo 2 voti pratici per quadrimestre
  - Se la materia prevede solo voti grafici => minimo 2 voti grafici per quadrimestre
  - Se la materia prevede voti scritti e voti orali => minimo 2 voti scritti e 2 voti orali per quadrimestre
  - Se la materia prevede voti scritti e voti grafici => minimo 2 voti scritti e 2 voti grafici per quadrimestre
  - Se la materia prevede voti scritti, orali, pratici => minimo 2 voti scritti, 2 voti orali e 1 voto pratico per quadrimestre

## 2.19 Tabella di corrispondenza tra voti e giudizi

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
NC	Frequenza mancante	A causa delle assenze, non è stato possibile proporre nessuna verifica, ovvero non ha un congruo numero di verifiche.
1	Partecipazione irrilevante	Si è sottratto alle verifiche, pur avendo frequentato e pur essendo stati proposti momenti di valutazione.
2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali.
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

## 2.20 Criteri di promozione

Criteri generali da adottare per il passaggio alla classe successiva

Accedono alla classe successiva:

- gli studenti che abbiano la sufficienza in tutte le discipline in base ai criteri generali sopra esposti;
- gli studenti che presentino insufficienze non gravi in alcune materie, ma tali da poter essere recuperate in tempi brevi:
  - a) grazie alla capacità dello studente di saper organizzare in modo autonomo e coerente il proprio studio sulla base delle indicazioni dei docenti;
  - b) attraverso interventi didattici integrativi organizzati dall'Istituto;
  - c) solo per i corsi statali: anche con debiti formativi (di norma non più di tre) che devono essere estinti entro l'anno corrente;

Più in generale si tratta di verificare se l'allievo abbia le conoscenze, le competenze e le capacità minime tali per poter affrontare con sufficiente profitto lo studio delle materie previste per la classe successiva.

In caso di debiti formativi nei corsi statali il Consiglio di classe fornirà alle famiglie (per iscritto) indicazioni precise per lo studio individuale.

Le attività di recupero saranno garantite dall'Istituto in base alle risorse umane e finanziarie e ai vincoli organizzativi e normativi previsti dalle specifiche OO.MM.

Il superamento dei debiti formativi dovrà essere verificato entro l'inizio dell'anno successivo con prove scritte e/o orali.

Criteri specifici da adottare per il passaggio alla classe 2<sup>a</sup> nell'Istituto Professionale diurno

Ai fini della promozione alla classe seconda, nell'ambito del biennio iniziale dell'Istruzione Professionale Statale (corsi diurni), si recepisce quanto previsto dal **DM 24 MAGGIO 2018, N.92** ART. 4 COMMA 7 e, oltre ai criteri generali declinati precedentemente, si specifica in merito al punto c) che i debiti formativi (di norma non più di quattro) devono essere estinti:

- entro l'anno corrente (e comunque entro l'inizio dell'anno scolastico successivo) sostenendo prove orali/scritte/pratiche (al massimo tre debiti)
- entro l'anno scolastico successivo, con modifica del Piano Formativo Individualizzato, al massimo un quarto debito non grave fatto salvo il superamento dei debiti a settembre.

La prova del debito assegnato a giugno/settembre da recuperare nel corso dell'anno successivo viene organizzata dal docente interessato nel mese di gennaio e deve tener conto di tutte le UDA del 1° anno. Se l'esito della prova **non** è positivo, non si prevede un ulteriore momento di verifica. Il voto positivo/negativo della disciplina oggetto del *debito posticipato* influirà per un 25% sulla media del 2° quadrimestre della disciplina interessata.

Promozione nei corsi IeFP

- Per gli studenti iscritti ai corsi IeFP non sono previsti scrutini alla fine del primo quadrimestre. Le famiglie degli studenti riceveranno due schede informative nel corso dell'anno scolastico che dovranno contenere informazioni riguardanti **profitto, frequenza, condotta**.
- Per gli studenti dei corsi IeFP **non** è previsto il recupero dei debiti formativi a settembre; **fino a tre** lacune formative verranno recuperate nel corso dell'anno scolastico successivo, oltre le tre lacune formative non si verrà ammessi all'anno scolastico successivo.

Promozione nei corsi IdA

Per gli studenti iscritti ai corsi IdA valgono i seguenti criteri:

- Ammissione al periodo successivo: lo studente deve aver conseguito tutte le competenze previste dal PFI per il periodo corrente.

- Sospensione del giudizio dal Primo al Secondo Periodo con il rinvio alle prove di settembre: lo studente deve avere un numero di sufficienze nelle materie pari al 50% + 1
- Sospensione del giudizio dal Secondo al Terzo Periodo con il rinvio alle prove di settembre: lo studente deve avere un numero massimo di insufficienze pari a 3.

### Criteria specifici da adottare per i casi di non promozione

Risultano non promossi:

1. gli studenti che presentano insufficienze gravi o diffuse in alcune materie e insufficienze meno gravi in altre, tali da non poter essere recuperati in tempi brevi (IN PIU' DI TRE MATERIE OVVERO IN PIU' DI QUATTRO PER IL PASSAGGIO DALLA PRIMA ALLA SECONDA CLASSE DELL'IP DIURNO):
  - a) perché lo studente non è in grado di organizzare il proprio studio in modo autonomo e coerente per sanare le incertezze e le carenze riscontrate nelle diverse discipline;
  - b) perché anche l'attivazione di corsi di recupero non consentirebbe allo studente il recupero di incertezze e carenze nelle diverse discipline segnalate attraverso i debiti formativi;
2. gli studenti che presentano insufficienze lievi in alcune o in diverse discipline tali da non poter essere recuperate in tempi brevi
3. studenti che presentino voto di comportamento tra 1 e 5

Più in generale si tratta di studenti la cui preparazione complessiva risulta incerta e/o lacunosa in diverse discipline e non è possibile risanare tali deficienze né mediante lo studio estivo né mediante corsi di recupero, ma solo attraverso la permanenza di un ulteriore anno nella stessa classe che consente loro anche una più responsabile maturazione umana, personale e professionale; oppure si tratta di studenti la cui condotta abbia meritato una valutazione di comportamento insufficiente.

#### 2.21 Criteri di attribuzione del credito scolastico

La seguente tabella riporta i punti di credito scolastico attribuibili nel corso del terzo, del quarto e del quinto anno sulla base della media dei voti conseguiti:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Criterio di scelta entro la fascia:

- entro lo 0,50 (incluso) arrotondamento per difetto
- oltre lo 0,50 arrotondamento per eccesso

#### 2.22 Criteri di ammissione all'Esame di Stato

VISTO IL D.lvo N. 62, art. 13

DM 769/2018 (QDR con le discipline caratterizzanti)

Vista la L. 11 gennaio 2007 n. 1

Vista la CM 5 del 17/1/2007

Vista l'OM 21/5/2001 n. 90

Visto il Prot. n. 13569 18/10/2007 dell'USR della Lombardia

Visto il DM 42 del 22/05/07

Vista l'OM del 12/2007

Vista la L.169/08 art.2

Visto il DM 5 del 16/01/2009

Vista l'OM 40 8/4/2009

Visto il DPR del 22/06/09, n°122, art. 6, c. 1

Il Collegio dei Docenti delibera i seguenti criteri per stabilire l'ammissione/non ammissione degli studenti interni agli Esami di Stato:

REQUISITI per l'ammissione all'Esame di Stato:

- a) **frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale** personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122;
- b) votazione **non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline** valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e **un voto di comportamento non inferiore a sei decimi**.

Nel caso di votazione inferiore a sei decimi **in una disciplina o in un gruppo di discipline**, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.

Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, è espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n. 751; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

- Indicatori per valutare il risultato finale di ogni disciplina e la preparazione complessiva sono:
    - Conoscenze
    - Competenze
    - Capacità critiche
    - Capacità espressive
    - Sforzi compiuti per colmare eventuali lacune
  - Ai fini della gestione unitaria degli scrutini finali di ammissione delle classi quinte, si considera:
    - valutazione positiva, che dà luogo all'ammissione all'Esame:
      - la votazione di almeno sei/decimi in ciascuna disciplina e nel voto di comportamento;
    - valutazione negativa, che dà comunque luogo alla motivata ammissione all'Esame:
      - la votazione quattro o cinque /decimi in una disciplina non caratterizzante ai sensi del DM 769/2018.
- In questo caso, sono considerate motivazioni ammissibili:
- la scarsa attitudine dimostrata dallo studente in una disciplina non caratterizzante ma bilanciata dallo sforzo di recuperare le lacune;
  - documentati stato di salute e/o gravi problemi di famiglia che non abbiano consentito il recupero delle lacune;
  - per gli studenti lavoratori, un documentato impegno lavorativo che abbia impedito il recupero delle lacune;
- valutazione negativa, che **non** dà luogo alla ammissione all'Esame:
    - la votazione inferiore a sei/decimi in più di una disciplina o nel voto di comportamento.
    - la votazione inferiore a quattro/decimi anche in una sola disciplina o nel voto di comportamento.
    - LA VALUTAZIONE INFERIORE A 6/10 IN ALMENO UNA DELLE MATERIE CARATTERIZZANTI (lingua italiana + discipline caratterizzanti)

- L'assoluta mancanza di valutazione anche in una sola materia del curriculum costituisce parimenti motivazione sufficiente per la **non** ammissione agli Esami di Stato.

Il Collegio dei Docenti riconosce l'autonomia dei Consigli di Classe nel valutare particolari situazioni, di carattere personale, che abbiano rappresentato un ostacolo reale al successo formativo di un candidato.

I Consigli delle classi 5<sup>a</sup> composte da studenti provenienti dal quadriennio IeFp, in cui hanno conseguito il Diploma Regionale di Tecnico, fermi restando i criteri di ammissione all'Esame di Stato deliberati dal Collegio dei Docenti, considereranno con particolare attenzione l'impegno profuso da questi studenti per recuperare le competenze che non erano loro offerte nel precedente percorso CFP di provenienza e la positività del percorso compiuto.

### 2.23 Criteri di ammissione all'Esame di Qualifica Professionale

Sono ammessi all'esame di qualifica professionale gli studenti in possesso dei seguenti requisiti:

- a) frequenza di almeno il 75% della durata dell'ultima annualità, tenuto conto anche degli eventuali crediti formativi;
- b) valutazione positiva nel comportamento;
- c) valutazione positiva dell'intero percorso formativo - in rapporto ad un complessivo raggiungimento del livello minimo degli OSA dello standard regionale - determinata in un credito formativo.

Il giudizio di ammissione e la conseguente assegnazione di un punteggio del credito formativo è assunto sulla base di una valutazione complessiva della maturazione personale e del livello degli apprendimenti acquisiti durante l'intero percorso, basato sulle evidenze accertative attuate nell'ultima annualità relativamente a tutti gli OSA e documentate nel Portfolio.

### 2.24 Criteri di valutazione del comportamento

La vita e le attività dell'Istituto sono ispirate al rispetto di regole fondamentali, che ne garantiscono il buon funzionamento. Tali norme sono state inserite nei regolamenti visualizzabili attraverso il seguente link: <https://www.iisfrisi.edu.it/atti/documenti/>.

IP, LICEO, IeFP diurno

Il voto di condotta viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini. Per le classi terze, quarte e quinte concorre alla determinazione della media dei voti ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.

La valutazione del comportamento si basa su:

- partecipazione al dialogo educativo
- correttezza di comportamento

secondo la seguente descrizione:

#### **Voto 10/9 - comportamento eccellente/ottimo descritto come segue:**

- **Partecipazione al dialogo educativo**
  - Partecipazione **attiva** alle lezioni in classe
  - Svolgimento **puntuale** dei compiti domestici
  - Socializzazione (senso del gruppo, consapevolezza e condivisione di regole, rispetto delle diversità, solidarietà)
  - Partecipazione consapevole e propositiva all'attività degli organi collegiali della scuola
  - Frequenza **regolare** delle lezioni (oltre il **75%** delle ore di lezione)
- **Correttezza di comportamento**
  - Attenzione **costante** alle lezioni in classe
  - Puntualità nell'adempimento dei doveri scolastici

- Atteggiamento **responsabile e collaborativa** nelle iniziative *extra-moenia* (stage, tirocini, uscite didattiche, scambi e settimane intensive)
- **Assenza** di provvedimenti e note disciplinari

#### Voto 8/7 - comportamento buono/discreto descritto come segue:

- **Partecipazione al dialogo educativo**
  - Partecipazione **regolare** alle lezioni in classe
  - Svolgimento **nel complesso regolare** dei compiti domestici
  - Socializzazione (senso del gruppo, consapevolezza e condivisione di regole, rispetto delle diversità, solidarietà)
  - Partecipazione **consapevole** all'attività degli organi collegiali della scuola
  - Frequenza **nel complesso regolare** delle lezioni (**entro il 75%** delle ore di lezione)
- **Correttezza di comportamento**
  - Attenzione **accettabile** alle lezioni in classe
  - Puntualità nell'adempimento **della maggior parte** dei doveri scolastici
  - Atteggiamento responsabile nelle iniziative *extra-moenia* (stage, tirocini, uscite didattiche, scambi e settimane intensive)
  - **Miglioramento della correttezza di comportamento** a seguito di note disciplinari e/o richiami scritti della presidenza (voto 8) e sospensione non superiore ai 3 giorni (voto 8)
  - **Miglioramento della correttezza di comportamento** a seguito di sospensione non superiore ai 3 giorni (voto 7)
  - In presenza di una sola lettera di richiamo per ritardi, seguita da un **ravvedimento e con comportamento corretto** per quanto riguarda gli altri aspetti della vita scolastica, si può adottare anche 7 in condotta

#### Voto 6 - comportamento reprovabile descritto come segue:

- **Partecipazione al dialogo educativo**
  - Partecipazione **parziale/passiva** alle lezioni in classe
  - Svolgimento **saltuario** dei compiti domestici
  - **Difficoltà nella socializzazione** (scarsa consapevolezza e condivisione delle regole, difficoltà ad accettare la diversità, atteggiamento non sempre solidale verso gli altri)
  - **Disinteresse** alla vita della scuola
- **Correttezza di comportamento**
  - Scarsa attenzione alle lezioni in classe
  - Ritardi e manchevolezze nell'adempimento dei doveri scolastici
  - Atteggiamento scarsamente consapevole delle conseguenze nelle iniziative *extra-moenia* (stage, tirocini, uscite didattiche, scambi e settimane intensive)
  - **Miglioramento della correttezza di comportamento** a seguito di note disciplinari, richiami scritti della presidenza, sospensioni (**più di una** sospensione **entro i 3** giorni oppure **una o più** sospensioni **superiori a 3** giorni)

#### Voto da 1 a 5 - comportamento scorretto descritto come segue:

- Erogazione di sanzioni disciplinari come da normativa vigente
- Reiterazione dei comportamenti, che avevano dato luogo alle suddette sanzioni disciplinari, successivamente al rientro in classe.

IP, LICEO, IeFP pomeridiano-serale

La valutazione del comportamento dovrà tenere conto delle specificità degli studenti del corso serale, in relazione alla loro condizione di adulti e alla particolarità del contesto educativo generale di tale tipo di corso. In particolare, per gli studenti del corso serale si presume già acquisita una maturità personale idonea a consentire un ordinato svolgimento della propria esperienza anche all'interno della scuola, in generale, e della propria classe in particolare e nel rapporto con gli altri studenti, con i docenti e con tutte le altre componenti scolastiche. Inoltre, il contesto educativo generale del corso serale non risulta caratterizzato da

fenomeni di trasgressione e di allarme sociale tali da giustificare che alla valutazione del comportamento siano attribuite finalità di prevenzione generale, anche in termini sanzionatori, come quelle che hanno ispirato la più recente normativa.

La **valutazione inferiore alla sufficienza** riveste quindi un ruolo marginale e si giustifica solo in casi eccezionali, per l'ipotesi che si verifichino fatti e comportamenti di particolare e oggettiva gravità e che sussistano tutte le altre condizioni previste dalla vigente normativa per l'attribuzione di un voto inferiore a 6/10.

Per quanto riguarda la valutazione del comportamento pari o superiore alla sufficienza – e quindi l'attribuzione di voti pari o superiori a sei decimi – il criterio generale di riferimento sarà costituito dall'atteggiamento collaborativo\* dimostrato dallo studente e inteso come apertura al dialogo educativo che si riveli in particolare efficace nella facilitazione dell'attività didattica e in generale della vita scolastica, in tutte le sue componenti relazionali.

<b>*criterio base: Atteggiamento collaborativo</b>					
	<b>Atteggiamento di facilitazione del gruppo</b>	<b>Atteggiamento efficace</b>	<b>Atteggiamento di semplice disponibilità</b>	<b>Atteggiamento passivo</b>	<b>Atteggiamento di indisponibilità/ disturbo</b>
<b>Voto</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
	dialogo nell'ambito di tutto il gruppo (insegnante e studenti)	dialogo nell'ambito di tutto il gruppo (insegnante e studenti)	dialogo limitato al rapporto con l'insegnante	scarso dialogo	assenza di dialogo
	elevata ricettività agli stimoli educativi	buona ricettività agli stimoli educativi	adeguata ricettività agli stimoli educativi	modesta ricettività agli stimoli educativi	scarsa ricettività agli stimoli educativi
	partecipazione costruttiva	partecipazione attiva	partecipazione con interesse	partecipazione passiva	partecipazione irrilevante

## 2.25 Criterio di valutazione della frequenza

IP, LICEO diurno

Ai fini della validità dell'anno scolastico per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato (partecipazione o meno a IRC o materia alternativa, alunni di diverso credo, alunni dva, alunni stranieri di prima alfabetizzazione). Il Collegio dei Docenti ha stabilito che le deroghe al suddetto limite riguardano: assenze per motivi di salute, maternità e allattamento; ragioni di carattere burocratico o familiare da svolgere nel paese di origine per alunni extracomunitari; motivi sportivi.

Tali deroghe sono previste per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale.

IP, LICEO pomeridiano-serale

Il calcolo del 75% DELLE ORE DI PRESENZA obbligatoria va eseguito sul monte ore annuale PREVISTO DELLE ORE DI PRESENZA personalizzato (FAD, nei limiti sopra precisati, + esonero per crediti formali ed informali).

Il 25% di ore di assenza può essere derogato nei seguenti casi **debitamente documentati**:

- Malattia certificata da competente Autorità Medica.

- Tipologie di assenze legate al D. Lvo 151/01 (Maternità e paternità).
- Esigenze di famiglia documentate per studenti extracomunitari che comportino la loro presenza in paesi d'origine; esigenze personali e di famiglia assimilabili ai casi previsti dalla L. 104/92 (handicap personale oppure assistenza a familiare disabile o gravemente ammalato) o altri casi connessi alla presenza nel nucleo familiare di minori e/o anziani.
- Esigenze di lavoro derivanti da turni documentati coincidenti anche parzialmente con l'orario di lezione.

Deve comunque essere garantito il numero minimo di verifiche previste.

### 3. La struttura e l'organizzazione

L'Istituto Frisi è costituito da:

POLO DELL'OSPITALITÀ-SEDE CENTRALE: ISTITUTO PROFESSIONALE

Il Polo dell'Ospitalità (sede centrale) è situato in via Otranto 1 angolo Cittadini 11, Milano. Attualmente ospita i seguenti corsi:

- Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- IeFP Turismo Accoglienza
- IeFP Ristorazione
- IeFP Benessere Acconciatura

POLO PER GLI STUDI ECONOMICI E SOCIALI: ISTITUTO PROFESSIONALE

Il Polo per gli Studi Economici e Sociali si trova in Via Carlo Amoretti 63, Milano. I corsi attivi sono:

- Istituto Professionale per il Commercio
- Istituto Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale

POLO LICEALE: LICEO GIOVANNI GASTEL

Il Polo Liceale, intitolato a Giovanni Gastel, si trova in Via Carlo Amoretti 61, Milano. Riunisce le classi del:

- Liceo Economico Sociale
- Liceo Artistico

OLMO DI CORNAREDO: ISTITUTO PROFESSIONALE

La sede associata Olmo di Cornaredo, nata nel 2017, è situata in Via Matteotti 7, Cornaredo.

Ospita i corsi:

- Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- opzione prodotti dolciari e artigianali

POLO per L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI (POLO IDA)

Il Polo IDA si trova in Via Otranto 1, Milano. I corsi attivi presso tale polo sono:

- Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- IeFP Turismo Accoglienza
- Istituto Professionale per il Commercio
- Istituto Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale

SEZIONE CARCERARIA

La sezione carceraria opera presso la Seconda Casa Mandamentale di Milano-Bollate di via Cristina Belgioioso 120. Corso attivo:

- Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

SUCCURSALE DI VIA COLLETTA

Ospiti del CPIA 5 di Milano, a seguito di apposito accordo con il Dirigente Scolastico di quella unità amministrativa. Sono attive le classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> del corso Servizi Socio-sanitari

In tutto l'Istituto le aule sono assegnate in funzione delle discipline che vi si insegnano e non alle singole classi. In questo modo le aule sono progettate e allestite con un setting funzionale alla specificità della disciplina stessa. In questo contesto gli studenti si alternano da un'aula a un'altra, dove ogni docente aspetta gli alunni preparando il lavoro e i materiali utili alla lezione.

## Sviluppo delle strutture

Nel prossimo triennio l'Istituto ha come obiettivo lo sviluppo delle seguenti strutture:

- POLO DELL'OSPITALITÀ:

Completamento del Laboratorio di accoglienza

Completamento del Laboratorio di sala 1

- POLO PER GLI STUDI ECONOMICI E SOCIALI

Allestimento del Laboratorio medico

- POLO LICEALE

Allestimento dei laboratori di LAS

- OLMO DI CORNAREDO

Allestimento del laboratorio di sommellerie

Prosecuzione dell'interlocuzione con Città Metropolitana per la realizzazione della seconda ala e della palestra

- PLESSO VIA AMORETTI

Riqualificazione generale

(Città Metropolitana di Milano ha approvato un progetto di riqualifica degli edifici di via Amoretti, che saranno demoliti e ricostruiti nei prossimi anni)

### 3.1 Orario scolastico

#### Corsi diurni

Le lezioni delle diverse discipline del corso diurno si svolgono dal lunedì al venerdì, l'intervallo è considerato tempo scuola. Le attività extra-curricolari (certificazioni linguistiche, ECDL, attività sportive, corsi di recupero, ...) si svolgono in orario pomeridiano.

<b>CORSI DIURNI</b>	
<b>Polo Ospitalità, Olmo, Polo EC.Soc, Gastel</b>	
<b>Entrata</b>	7.55 – 8.05
1 <sup>a</sup> ora	8.05 – 9.00
2 <sup>a</sup> ora	9.00 – 9.50
<b>Primo Intervallo</b>	9.50 – 10.05
3 <sup>a</sup> ora	10.05 – 10.55
4 <sup>a</sup> ora	10.55 – 11.45
5 <sup>a</sup> ora	11.45 – 12.35
<b>Secondo Intervallo</b>	12.35 – 12.50
6 <sup>a</sup> ora	12.50 – 13.40
7 <sup>a</sup> ora	13.40 – 14.30
<b>Attività pomeridiane</b>	
1 <sup>a</sup> ora	15.00 – 16.00
2 <sup>a</sup> ora	16.00 – 17.00
3 <sup>a</sup> ora	17.00 – 18.00

## Corsi pomeridiani e serali

Le lezioni delle diverse discipline dei corsi pomeridiani e serali si svolgono dal lunedì al venerdì e sono suddivise in spazi orari da 50 minuti.

I corsi pomeridiani e serali seguono la seguente scansione oraria:

<b>CORSI POMERIDIANI E SERALI</b>			
<b>Gastel, Polo Ida Via Otranto e Via Colletta</b>			
1 <sup>a</sup> ora	15.15 – 16.05		
2 <sup>a</sup> ora	16.05 – 16.55		
3 <sup>a</sup> ora	16.55 – 17.45	3 <sup>a</sup> ora	16.55 – 17.45
<b>Intervallo</b>	17.45 – 17.55	<b>Primo intervallo</b>	17.45 – 17.55
4 <sup>a</sup> ora	17.55 – 18.45	4 <sup>a</sup> ora	17.55 – 18.45
5 <sup>a</sup> ora	18.45 – 19.35	5 <sup>a</sup> ora	18.45 – 19.35
6 <sup>a</sup> ora (c/o Gastel)	19.35 – 20.25	6 <sup>a</sup> ora	19.35 – 20.25
		<b>Secondo Intervallo</b>	20.25 – 20.35
		7 <sup>a</sup> ora	20.35 – 21.25
		8 <sup>a</sup> ora	21.25 – 22.15

### 3.2 Funzionigramma

Il funzionamento dell'Istituto è organizzato e regolato dagli elementi di seguito riportati:

**Dirigente Scolastico (DS):** assicura la gestione unitaria dell'Istituzione e ne ha la legale rappresentanza; è responsabile della gestione delle risorse finanziarie e strumentali, e dei risultati del servizio, adottando i necessari provvedimenti; gli spettano autonomi poteri di direzione, di coordinamento e di valorizzazione delle risorse umane; organizza l'attività scolastica, promuove interventi per assicurare la qualità dei processi formativi, la collaborazione delle risorse culturali, professionali, sociali ed economiche del territorio; assicura la libertà di insegnamento, la libertà di ricerca e innovazione metodologica e didattica, la libertà di scelta educativa delle famiglie; assicura l'attuazione del diritto all'apprendimento da parte degli alunni (DPR 30 marzo 2001 n. 165, art. 25 e D.Lvo 27 ottobre 2009 n. 150); definisce gli indirizzi per le attività della scuola e le scelte di gestione e di amministrazione per la redazione del PTOF; individua il personale da assegnare ai posti dell'organico dell'autonomia; di concerto con gli organi collegiali, può individuare percorsi formativi e iniziative diretti all'orientamento e a garantire un maggiore coinvolgimento degli studenti nonché la valorizzazione del merito scolastico e dei talenti; individua, le imprese e gli enti pubblici e privati disponibili all'attivazione dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e le valuta; propone gli incarichi ai docenti di ruolo assegnati all'ambito territoriale di riferimento, prioritariamente sui posti comuni e di sostegno, vacanti e disponibili; può utilizzare i docenti in classi di concorso diverse da quelle per le quali sono abilitati, purché posseggano titoli di studio validi per l'insegnamento della disciplina e percorsi formativi e competenze professionali coerenti con gli insegnamenti da impartire e purché non siano disponibili nell'ambito territoriale docenti abilitati in quelle classi di concorso; individua nell'ambito dell'organico dell'autonomia docenti che lo coadiuvano in attività di supporto organizzativo e didattico dell'istituzione scolastica; nell'ambito dell'organico dell'autonomia assegnato e delle risorse, anche logistiche, disponibili, riduce il numero di alunni e di studenti per classe rispetto a quanto previsto dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 81, allo scopo di migliorare la qualità didattica anche in rapporto alle esigenze formative degli alunni con disabilità; può effettuare le sostituzioni dei docenti assenti per la copertura di supplenze temporanee fino a dieci giorni con personale dell'organico dell'autonomia; valuta il personale docente ed educativo in periodo di formazione e di prova sentito il comitato per la valutazione; assegna le funzioni di tutor di docenti in periodo di formazione e di prova; sulla base dei criteri individuati dal comitato per la valutazione dei docenti, assegna annualmente al personale docente una somma sulla base di motivata valutazione (bonus, destinato a valorizzare il merito del personale docente di

ruolo delle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado con natura di retribuzione accessoria); presiede il Comitato di Valutazione dei Docenti (L. 13 luglio 2015, n. 107).

I principali collaboratori del Dirigente Scolastico compongono l'Ufficio del Dirigente Scolastico.

**Direttore dei Servizi Generali Amministrativi (DSGA)**: sovrintende ai servizi amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione. Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione ed esecuzione degli atti amministrativo-contabili, di ragioneria e di economato, anche con rilevanza esterna, nell'ambito dell'atto di indirizzo emanato all'inizio di ogni anno scolastico dal Dirigente Scolastico.

Oltre all'ufficio del DSGA sono presenti i seguenti uffici di segreteria:

- **Ufficio Didattica (sede centrale)**
- **Ufficio Didattica (sedi via Amoretti)**
- **Ufficio Didattica (Sede "Olmo" di Cornaredo)**
- **Ufficio Personale**
- **Ufficio beni e servizi**
- **Ufficio Contabilità**
- **Ufficio Protocollo**

**Consiglio di Istituto**: organo elettivo, composto dal Dirigente Scolastico (membro di diritto), da otto docenti, da due esponenti del personale A.T.A., da quattro studenti e da quattro genitori di cui uno assume funzioni di Presidente. Delibera il P.T.O.F. il calendario scolastico, il Programma Annuale, il conto consuntivo e la partecipazione a reti e consorzi territoriali; prende atto di contratti, convenzioni ed ordini; delibera in merito ai limiti per le assegnazioni dirette da parte del dirigente scolastico e per le minute spese da parte del DSGA; (DI 44).

Interviene, su richiesta dei consigli di classe, sulle decisioni di provvedimenti disciplinari della durata di più di 15 giorni. Il Consiglio di Istituto esprime al suo interno la **Giunta Esecutiva**, composta da un rappresentante per ciascuna componente con il Dirigente Scolastico, che la presiede, ed il Direttore dei Servizi Amministrativi, che cura la verbalizzazione delle sedute, come membri di diritto.

**Collegio dei Docenti**: si rinvia al Regolamento del Collegio dei Docenti per la composizione, le funzioni e le regole di funzionamento.

**Comitato Tecnico Scientifico (CTS)**: si rinvia al Regolamento del Collegio dei Docenti per la composizione, le funzioni e le regole di funzionamento.

**Comitato di valutazione**: i componenti sono designati ogni tre anni dal Collegio dei Docenti, dal Consiglio di Istituto e dall'USR per la Lombardia; è presieduto dal Dirigente Scolastico. Il Comitato esercita le funzioni definite dalla L. 13 luglio 2015 n. 107.

**Funzioni Strumentali**: Figure responsabili delle aree relative alle attività aggiuntive deliberate ed elette dal Collegio dei Docenti con il compito di studiare linee generali di intervento nella relativa macroarea; valutano, in collaborazione con il DS e il DSGA, le risorse finanziarie necessarie per la realizzazione di progetti afferenti alla microarea di competenza e collaborano al monitoraggio dei progetti realizzati.

**Collaboratori del Dirigente Scolastico**: sono nominati dal Dirigente Scolastico e lo sostituiscono in caso di brevi assenze.

**Referente per la gestione del personale docente**: è nominato dal Dirigente Scolastico e si occupa della formazione dell'organico classi e cattedre curricolari; cura le comunicazioni di servizio per il personale docente e ATA, a nome del Dirigente Scolastico.

**Referente per la carriera scolastica degli studenti**: è nominato dal Dirigente Scolastico e si occupa del coordinamento delle operazioni di iscrizioni degli allievi e organizza gli scrutini del primo quadrimestre, le

valutazioni intermedie del secondo quadrimestre, gli scrutini finali e gli Esami di Stato, nonché i percorsi integrativi e gli esami di idoneità dei corsi diurni e pomeridiano-serali.

**Coordinatore didattico Polo dell'Ospitalità e Polo per gli studi economici e sociali con coadiutori:** sono nominati dal Dirigente Scolastico che ne definisce funzioni e deleghe con proprio decreto.

**Coordinatore didattico "Olmo" di Cornaredo con coadiutori:** sono nominati dal Dirigente Scolastico che ne definisce funzioni e deleghe con proprio decreto.

**Coordinatore didattico Polo per l'Istruzione degli Adulti con Coadiutori:** sono nominati dal Dirigente Scolastico che ne definisce funzioni e deleghe con proprio decreto.

**Coordinatore didattico del Liceo "Giovanni Gastel" con coadiutori:** sono nominati dal Dirigente Scolastico che ne definisce funzioni e deleghe con proprio decreto.

**Coordinatore didattico Sezione carceraria:** è nominato dal Dirigente Scolastico che ne definisce funzioni e deleghe con proprio decreto.

**Coordinatore dell'Area BES:** è nominato dal Dirigente Scolastico; gestisce le operazioni di iscrizione degli allievi BES, forma l'organico di sostegno e svolge azione di mentoring nei riguardi dei docenti di sostegno che lo richiedano.

#### **Referente per Centro Territoriale Inclusione Ambito 21**

**Referente per la valutazione di istituto e team di miglioramento:** è nominato dal Dirigente Scolastico; è responsabile del Piano di Miglioramento dell'Istituto; in particolare affianca il Dirigente Scolastico nel controllo interno della gestione dei processi e nella valutazione dei risultati del servizio. È affiancato dal Team di Miglioramento nell'attività operativa di verifica ed analisi.

**Referente per la valutazione degli esiti degli allievi:** è nominato dal Dirigente Scolastico e svolge le funzioni di Referente per la valutazione delle conoscenze e competenze degli allievi.

**Referenti per i corsi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e per i corsi di Istruzione e Formazione Professionale:** sono nominati dal Dirigente Scolastico e si occupano della formulazione degli ordini di acquisto di attrezzature e di derrate alimentari per i corsi E.O.A; organizzano e coordinano le attività laboratoriali esterne (servizi catering).

**Referente per i corsi IDA:** è nominato dal Dirigente Scolastico e lo assiste per promuovere gli interventi al fine di assicurare la qualità dei processi formativi e la collaborazione delle risorse culturali, professionali, sociali ed economiche del territorio, per l'attuazione del diritto all'apprendimento da parte degli alunni. Assiste il Dirigente nel monitoraggio del registro on line e della DDI.

**Referente per i corsi leFP:** è nominato dal Dirigente Scolastico e supervisiona e monitora lo svolgimento dei corsi e dei relativi esami finali nei corsi leFP.

**Referente per la formazione del personale:** è nominato dal Dirigente Scolastico e si occupa della formulazione del Piano Triennale di Istituto per la formazione; gestisce la piattaforma SOPHIA.

**Referente per l'educazione alla salute:** è nominato dal Dirigente Scolastico; elabora proposte e recepisce indicazioni da enti e professionisti esterni; gestisce il funzionamento dello sportello psicologico.

**Referente per l'informatizzazione Animatore Digitale:** è nominato dal Dirigente Scolastico; si occupa della formazione interna negli ambiti del PNSD, DDI; promuove iniziative, nell'ambito della comunità scolastica,

per favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD.

**Referente per la gestione del sito [www.iisfrisi.edu.it](http://www.iisfrisi.edu.it) e della piattaforma iisfrisi.it**

**Referente per l'Educazione Civica:** in raccordo con l'Amministrazione centrale e periferica, assiste il Dirigente Scolastico nella formulazione del programma di Educazione Civica, trasversale a diverse discipline.

**Referenti per i cataloghi delle uscite didattiche:**

**Referente per i rapporti con Città Metropolitana** in merito alla gestione operativa degli edifici.

**Coordinatore per i rapporti con il mondo del lavoro**

**Commissione orario:** è nominata dal Dirigente Scolastico e si occupa della formulazione dell'orario.

**Commissione Elettorale:** i componenti sono proposti dal dirigente scolastico e designati dal Collegio dei Docenti; ha delega dal DS a sovrintendere alla elezione dei rappresentanti negli Organi Collegiali.

**Commissione di valutazione dei crediti (O.M.87/2004):** designata dal Collegio dei Docenti; analizza e certifica le competenze degli studenti provenienti dalla F.P. (Formazione Professionale), ai fini del loro riconoscimento come crediti scolastici.

**Commissione regolamento di Istituto:** è nominata dal Dirigente Scolastico e si occupa della formulazione e dell'aggiornamento del regolamento di Istituto.

**Commissione Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO):** i componenti sono proposti dal dirigente scolastico e designati dal Collegio dei Docenti; collaborano con il DS per l'attuazione delle azioni previste per lo sviluppo dei rapporti con il mondo del lavoro; il DS nomina tra i componenti un **coordinatore**.

**Gruppo Lavoro Inclusione:** è designato dal Collegio; è composto da quattro docenti di sostegno, da quattro docenti curricolari, da quattro rappresentanti dei genitori, designati dall'assemblea dei genitori degli allievi dva; fornisce consigli al DS per le attività di sua diretta competenza; supervisiona l'attività di formulazione ed applicazione in itinere dei PEI.

**Sezione Funzionale** della Commissione per i Patti Formativi del CPIA: i componenti sono designati dal Dirigente Scolastico; esercita le funzioni definite dal DPR 29 ottobre 2012 n. 263 e dal DM 12 marzo 2015 [Linee guida](#) per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti.

**Responsabile servizio prevenzione e protezione (RSPP):** è nominato dal Dirigente Scolastico; è il responsabile delle attività di prevenzione infortuni, delle scelte tecniche delle apparecchiature antincendio, delle indicazioni per le vie di fuga e della formazione del personale sul comportamento in merito. Coadiuvato il Dirigente Scolastico nella gestione logistica dell'Istituto.

**Referente per la protezione dei dati sensibili - data Protection Officer:** è nominato dal Dirigente Scolastico; informa e consiglia il titolare e il responsabile del trattamento in merito agli obblighi derivanti dal Regolamento europeo e verifica l'attuazione e l'applicazione delle disposizioni relative alla protezione dei dati.

**Comitato dei Genitori:** è formato dai rappresentanti di classe.

**Comitato degli studenti:** è formato dai rappresentanti di Istituto e di Classe; è convocato dal dirigente scolastico, su richiesta dei rappresentanti di Istituto.

**Gruppi lavoro per attuazione progetti:** sono composti da docenti designati dal Collegio Docenti in seguito all'approvazione dei singoli progetti.

**Consiglio di Disciplina:** composizione e funzioni sono stabilite dal Regolamento di Disciplina.

**Consiglio di Classe:** Si rinvia al Regolamento del Collegio dei Consigli di Classe per la composizione, le funzioni e le regole di funzionamento.

**Tutor di classe:** è nominato dal Dirigente Scolastico; coordina e presiede su delega del Dirigente Scolastico il Consiglio di Classe, costituisce un punto di riferimento per gli studenti e le loro famiglie per la risoluzione di eventuali problemi didattici e di relazione; si rapporta periodicamente con il Dirigente Scolastico; le funzioni di questa figura sono oggetto di contrattazione con la RSU.

**Dipartimento:** Si rinvia al Regolamento del Collegio dei Docenti per la composizione, le funzioni e le regole di funzionamento. Sono istituiti i seguenti Dipartimenti:

ORDINAMENTO	DIPARTIMENTO	CLASSI DI CONCORSO COINVOLTE
<b>Istituto Professionale</b>	Italiano, Storia, Geografia Diritto/Economia (nel biennio)	A012 – A021 - A046(biennio)
	Matematica; Informatica	A026 – A041(biennio) – B016(biennio)
	Lingue straniere	AA24 – AB24 – AD24 – AE24 – AI24
	Commerciale	A045 – 041(triennio) – A046(triennio) – B016(triennio)
	Socio-Sanitario	A015 – B023 – A018 – A046(triennio)
	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	A018 – A031 – B019 – B020 – B021 – A045 – A042 – A054
<b>Liceo Economico Sociale Artistico</b> (Corsi diurni e per adulti)	<b>Un solo dipartimento articolato in:</b>	
	Gruppo discipline comuni:	A011 – AA24 – AB24 – A026 – A027
	Gruppo indirizzo economico sociale	A018 – A046 – A054
	Gruppo indirizzo artistico:	A008 – A009 – A014 – A041(biennio) – A054
<b>Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)</b>	<b>Un solo dipartimento articolato in:</b>	
	Gruppo discipline Comuni:	A012 – AA24 – AB24 – AC24 – A026 – A041 – A046(1 <sup>e</sup> 2 <sup>a</sup> ) – B016(1 <sup>a</sup> -2 <sup>a</sup> )
	Gruppo indirizzo Acconciature:	A015 – A018 – A045 – A046(3 <sup>a</sup> ) – B016(3 <sup>a</sup> ) – Acconciatura
	Gruppo indirizzo Accoglienza e Ristorazione:	A045 – A054 – B019 – B020 – B021 – A031
<b>Istruzione degli Adulti</b> (IP I.d.A. e Sezione Carceraria)	<b>Un solo dipartimento articolato in:</b>	
	Gruppo discipline comuni:	A012 – A026 – AA24 – AB24 – A046 (I periodo/ 1S-2S)
	Gruppo indirizzo commerciale	A045 – A066 – A046(II e III periodo) – A018
	Gruppo indirizzo socio-sanitario	A045 – A046 (II e III periodo / 3M-4M-5M) – A031 – A018 – B023
	Gruppo indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera	A045 – A018 – B019 – B020 – B021 – A031
Tutti	Scienze Motorie	A048
Tutti	Insegnamento Religione Cattolica	IRC
Tutti	Scienze	A050

## 4. Monitoraggio e valutazione di Istituto

### 4.1 Valutazione degli apprendimenti degli allievi

Il **Team di Miglioramento** dell'Istituto ha il compito di raccogliere i dati aggiornati di tutti i monitoraggi quantitativi che vengono effettuati all'interno dell'Istituto.

Ciò da un lato evita la ripetizione di valutazioni necessarie a rispondere ai frequenti questionari richiesti da enti esterni, istituzionali e non; dall'altro permette di avere una banca dati aggiornata, strumento utile per una riflessione sulle risorse umane e finanziarie presenti in Istituto, per poter valorizzare e incrementare le competenze presenti, per evidenziare i punti di criticità, intervenire con le necessarie azioni correttive al fine di ottenere il miglioramento del servizio erogato.

Si fa riferimento al **RAV DI ISTITUTO** e al **Piano di Miglioramento**.

A partire dall'a.s. 2010-2011, l'Istituto attua il Servizio per la Valutazione il cui obiettivo generale è quello di promuovere la cultura valutativa al fine di favorire la crescita di una responsabilità comune dei livelli di apprendimento degli studenti e delle competenze acquisite, nella consapevolezza che si possa migliorare la qualità complessiva dell'offerta formativa e didattica.

L'attività è svolta in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia, che coordina le azioni volte a sostenere le Istituzioni Scolastiche nei processi di valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze e con l'INVALSI (Istituto Nazionale per la Valutazione del Sistema educativo di istruzione e di formazione) che gestisce il Sistema Nazionale di Valutazione (SNV).

I risultati di apprendimento dei percorsi di Istruzione statale sono declinati in competenze, abilità e conoscenze, sulla base delle Linee Guida fissate dalla normativa statale in vigore.

L'Istituto si riserva la possibilità di somministrare prove INVALSI secondo la normativa vigente e le indicazioni in essa contenute.

L'Istituto svolge prove finali, incentrate sui nuclei fondamentali di ogni disciplina o gruppi di discipline svolti nel corso dell'intero anno scolastico.

Le prove finali sono comuni a ciascuna disciplina nell'ambito di ciascuna sede ed annualità, tenuto conto degli ordinamenti vigenti e degli indirizzi attivati. Non si svolgono prove finali nelle classi/periodi terminali di ciascun ordinamento.

La finalità di tali prove è la verifica del conseguimento degli obiettivi di apprendimento previsti e l'acquisizione delle competenze richieste.

La valutazione delle prove finali può avere un peso maggiore rispetto alle altre prove svolte durante l'anno. Per la loro natura le prove finali si svolgono di norma nell'ambito delle ultime 5 settimane di lezione secondo il calendario scolastico e si deve prevedere il tempo necessario per la restituzione degli esiti agli studenti prima della conclusione dell'anno scolastico.

Il Collegio demanda l'organizzazione delle prove finali ai coordinamenti didattici, in accordo con i Consigli di classe.

È facoltà del singolo consiglio di classe/periodo chiedere al dirigente scolastico, in deroga a quanto previsto dal PTOF ed in accordo con i coordinatori didattici, di non attuare le prove finali alla fine di uno specifico anno scolastico per motivate ragioni.

Dall'anno scolastico 2016-17, l'istituto ha deciso di aderire al progetto **Almadiploma**, un'associazione di istituti che ha lo scopo di occuparsi della valutazione dell'istruzione superiore e dell'orientamento degli alunni delle classi quarte e quinte.

Grazie all'accesso alla Banca Dati costantemente aggiornata, l'istituto ha la possibilità di:

- accedere tempestivamente alla documentazione presente, al fine di definire una programmazione didattica adeguata all'utenza e alle richieste del mondo del lavoro
- analizzare le caratteristiche e le performances dei diplomati
- analizzare l'efficacia della propria offerta formativa

Non meno importante è l'attività che l'associazione svolge per l'orientamento in uscita degli alunni. Attraverso i questionari e i dati raccolti, facilita l'accesso e la collocazione dei giovani nel mondo del lavoro ed offre strumenti per l'orientamento universitario.

## 4.2 Piano di Miglioramento

Alla luce dell'analisi dei bisogni e in seguito al lavoro svolto dal Nucleo Interno di Valutazione, riportato nel RAV (rapporto di autovalutazione), per il triennio 2022/2025 l'Istituto ha mantenuto due priorità del triennio precedente e ne ha stabilite due nuove sulle quali lavorare. Le quattro priorità sono relative a tre ambiti differenti: risultati scolastici, risultati nelle prove standardizzate nazionali e competenze chiave europee.

Tra le priorità individuate nell'ambito dei risultati scolastici emerge la necessità di aumentare la percentuale di alunni del primo e del secondo anno promossi alla classe successiva.

Per quanto riguarda la priorità nell'ambito delle prove standardizzate nazionali, si evidenzia ancora la necessità di innalzare i livelli di competenza degli studenti nelle prove INVALSI, seppure si sia notato negli ultimi anni un lieve miglioramento.

Le nuove priorità del triennio 2022/2025 riguardano l'area delle competenze chiave europee. In particolare, si sottolinea l'importanza di sviluppare competenze digitali adeguate e si pone una priorità anche sull'introduzione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica, per lo sviluppo di quelle competenze che ogni alunno dovrebbe avere per essere cittadino responsabile e consapevole.

Obiettivi, priorità, traguardi del Piano di Miglioramento per il triennio 2022/2025

### **Risultati scolastici**

Priorità: Mantenere esiti positivi degli alunni al termine del primo e del secondo anno.

Traguardo: Raggiungere il 75% di alunni promossi alla classe successiva.

#### **Obiettivi di processo collegati**

##### **Curricolo, progettazione e valutazione**

- Consolidare l'organizzazione di prove comuni con griglie di valutazione per le classi quarte e seconde dei corsi diurni/pomeridiani e prove finali per le classi della sede Olmo.
- Riformulare il curricolo per Unità di Apprendimento secondo quanto previsto nel DLgs. 61/2017 e nel decreto direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019 per tutte le classi dell'Istituto Professionale.

##### **Ambiente di apprendimento**

- Incentivare l'utilizzo di modalità didattiche innovative.

### **Risultati nelle Prove Standardizzate Nazionali**

Priorità: Innalzare i livelli di competenza degli studenti nelle prove INVALSI.

Traguardo: Innalzare di 5 punti la media del punteggio percentuale nelle prove di italiano e matematica.

#### **Obiettivi di processo collegati**

##### **Curricolo, progettazione e valutazione**

- Organizzare simulazioni di prove Invalsi e sensibilizzare gli alunni alla loro importanza anche tramite opportune comunicazioni

### **Competenze chiave europee**

Priorità: Incoraggiare comportamenti responsabili nella relazione, nel contesto sociale e nell'ambiente di appartenenza.

Traguardo: Raggiungere il livello base nella valutazione di Educazione Civica per almeno l'80% degli alunni.

#### **Obiettivi di processo collegati**

##### **Curricolo, progettazione e valutazione**

- Progettare UDA multidisciplinari per l'insegnamento di Educazione Civica.

### **Competenze chiave europee**

Priorità: Incentivare l'uso consapevole e funzionale delle tecnologie innovative, con finalità di istruzione, formazione e lavoro.

Traguardo: Utilizzare Classroom come strumento per il consolidamento degli apprendimenti per almeno il 70% degli studenti.

#### **Obiettivi di processo collegati**

##### **Ambiente di apprendimento**

- Incentivare l'utilizzo di modalità didattiche innovative.

##### **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

- Attivare corsi di formazione per i docenti sull'utilizzo della piattaforma Google Suite.

## 5. Organico personale docente e ATA

Nell'ambito dell'organico di potenziamento si evidenziano i seguenti bisogni:

- a. cattedre di italiano e di ricevimento;
- b. rafforzamento della pianta organica degli assistenti tecnici dall'alberghiero e di informatica.

## 6. Piano Formativo di Istituto

L'aggiornamento e la formazione in servizio del personale docente contribuiscono all'incremento della professionalità, alla condivisione delle pratiche educativo-didattiche ed organizzative ed alla costruzione di un progetto coordinato ed unitario quali presupposti per elevare la qualità dell'Offerta Formativa. Il piano di formazione è costruito sulla base dei bisogni formativi dell'Istituto e dei docenti. Esso contempla momenti destinati alla formazione in presenza e on-line, tramite apposita piattaforma "Google Workspace for Education". I corsi prevedono approfondimenti relativi alle seguenti tematiche: inclusione scolastica per il successo formativo; competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento attraverso l'utilizzo non estemporaneo di strumenti tecnologici e multimediali; strategie inclusive per la gestione delle problematiche in classe; legalità e cittadinanza attiva anche in connessione all'insegnamento di educazione civica. La formazione sarà svolta utilizzando le seguenti risorse: formatori esterni qualificati; risorse interne; opportunità offerte dal MIUR, dall'USR, dall'UST, da enti e associazioni.

## PARTE II: I CORSI DIURNI

### 7. L'offerta formativa curricolare: l'Istituto professionale (corsi diurni)

Il Decreto Legislativo del 13 aprile 2017, n.61 (<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2017/05/16/17G00069/sg>) in coerenza con gli obiettivi e le finalità

individuati dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, disciplina la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli dell'istruzione e formazione professionale, attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali.

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica.

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

I percorsi di istruzione professionale sono ridefiniti a partire dalle classi prime funzionanti nell'anno scolastico 2018/2019.

#### RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

## 7.1 Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

### PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE DEL CORSO

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

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

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

### LA SCUOLA PER IL TERRITORIO

Il nostro Istituto nell'ambito della propria autonomia didattica, tenendo conto delle esigenze del territorio, ha rielaborato le competenze dei profili professionali in uscita, per sviluppare figure professionali che siano in grado di proporre un'offerta turistica su misura del cliente, promuovere un turismo sostenibile ed enogastronomico, applicando attività di marketing territoriale per incrementare un turismo, che va verso la costruzione vere e proprie esperienze, alla scoperta di itinerari culturali, enogastronomici e storico-artistici sempre con uno sguardo alla sostenibilità e alla tipicità.

## IL BIENNIO COMUNE

Durante il biennio si acquisiscono le conoscenze di base per poter affrontare con successo il triennio in uno degli indirizzi della nostra offerta formativa.

Già dai primi due anni i laboratori hanno un ruolo fondamentale, per costruire le competenze tecnico pratiche, che caratterizzano il profilo in uscita dei nostri diplomati, e costituiscono un importante strumento di apprendimento. La novità principale è rappresentata dall'introduzione nel biennio della materia **"Tecnologie alimentari"**, che implementa il raccordo tra saperi, metodo scientifico e tecnologia. Si fa riferimento allo sviluppo dei processi cui vengono sottoposti i prodotti alimentari, nell'ottica di un viaggio dalla materia prima al prodotto finito.

## LA DIVISA PROFESSIONALE

Per lo svolgimento delle attività laboratoriali di cucina e pasticceria, sala e vendita e accoglienza turistica è previsto l'utilizzo di divise specifiche, che come i libri di testo, sono parte integrante e irrinunciabile del corredo scolastico di ogni studente che frequenta l'Istituto e sono necessarie per poter accedere all'interno dei laboratori nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e nel contempo rappresentano il biglietto da visita del professionista del settore.

## OLMO DI CORNAREDO: LA DIVISA DI ISTITUTO

È evidente che la formazione degli operatori di questo specifico settore si sviluppa pienamente nei laboratori nei quali vengono simulate concrete situazioni proprie della realtà operativa. Quindi senso estetico, pulizia e cura del proprio corpo, cordialità, senso di abnegazione, puntualità e disponibilità costituiscono ulteriori requisiti della professionalità che rappresenta il cardine attorno a cui viene costruita l'immagine positiva di un'azienda. Per questo, gli studenti della sede associata Olmo di Cornaredo saranno provvisti anche di una divisa di Istituto, proprio per rafforzare la professionalità e il senso di appartenenza.

## I PROFILI E I QUADRI ORARIO

- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala e di vendita**
- **Accoglienza turistica**
- **Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali a.s. 2022/2023 presso la sede Olmo di Cornaredo**

### ***Articolazione Enogastronomia***

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e interna

### ***Articolazione Servizi di Sala e di 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.

### ***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.

### ***Articolazione "ENOGASTRONOMIA" – opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI***

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

## QUADRI ORARIO

## Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## Declinazione CUCINA

Figura Professionale cod ATECO: "I - 56 attività dei servizi di ristorazione"

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

C10 Industrie alimentari

ASSE GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI							
ASSI CUTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	BIENNIO		Q.O. Min X anno	3° anno 20/21	4° anno 21/22	5° anno 22/23
		1° anno	2° anno				
Asse dei linguaggi	Italiano	4**	4**	132	4	4	4
	Inglese	3** (1* B19)	3** (1* B19)	66	2	2	2
Asse matematico	Matematica	4**	4**	99	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia	1	1	66	2	2	2
	Geografia	1	1	0	---	---	---
	Diritto e economia	2	2	0	---	---	---
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	66	2	2	2
RC o attività alternativa	RC o attività alternativa	1	1	33	1	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
AREA DI INDIRIZZO							
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (FRANCESE/TEDESCO)	2**	2**	III-IV 99 V 99/132	3	3	3
	Inglese Tecnico			0	1***	1***	1***
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	2	2	0	---	---	---
	TIC	2 (1*B19)	2 (1* B19)	0	---	---	---
	Scienze degli alimenti	2	2	III e V 0/165 IV 0/132	4 (2*)	4 (1*)	4 (1*)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (B20)	2 ****	2 ****	III e IV 0/231 V 0/198	6 +2Com	4 +1Com	4 +1Com
	Lab. dei servizi enogastronomici – bar-sala e vendita (B21)	2 ****	2 ****	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	---	2	2
	<i>Tecnol. Alim. ITP B20 con B21</i> ***	2*	2*		---	---	---
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica (B19)	2	2	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	---	---	---
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria			III 0/231 IV-V 0/165			
	Diritto e tecnica amministrativa (A045)	---	---	99/132	4	4	4
	Tecniche delle comunicazioni			0/66	0	0	0
	Arte e territorio			0/99	0	0	0
Tecniche di organizzazione dei processi produttivi			III 0 IV-V 0/66	0	0	0	
*Di cui ore in com. con ITP -12 ore nel biennio (4h B19 – 4h B20 – 4h B21) -4 ore nel triennio (B20)		6	6		2	1	1
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>		<b>14+2</b>	<b>14 +2</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE</b>		<b>32+2</b>	<b>32+2</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
**Di cui 1h di Personalizzazione degli apprendimenti - 8 ore nel biennio		4	4		---	---	---

\*\*\* per D.P.R. n°275 del '99 → Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche

\*\*\*\* suddivisione della classe in squadre

## Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## Declinazione Sala/Bar

Figura Professionale cod ATECO: "I - 56 attività dei servizi di ristorazione"

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

56.3 Bar e altri esercizi senza cucina

ASSE GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI							
ASSI CUTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	BIENNIO		Q.O. Min X anno	3° anno 20/21	4° Anno 21/22	5° anno 22/23
		1° anno	2° anno				
Asse dei linguaggi	Italiano	4**	4**	132	4	4	4
	Inglese	3** (1* B19)	3** (1* B19)	66	2	2	2
Asse matematico	Matematica	4**	4**	99	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia	1	1	66	2	2	2
	Geografia	1	1	0	---	---	---
	Diritto e economia	2	2	0	---	---	---
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	66	2	2	2
RC o attività alternativa	RC o attività alternativa	1	1	33	1	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
AREA DI INDIRIZZO							
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (FRANCESE/TEDESCO)	2**	2**	III-IV 99 V 99/132	3	3	3
	Inglese Tecnico			0	1***	1***	1***
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	2	2	0	---	---	---
	TIC	2 (1*B19)	2 (1* B19)	0	---	---	---
	Scienze degli alimenti	2	2	III e V 0/165 IV 0/132	4 (2*)	4 (1*)	4 (1*)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (B20)	2 ****	2 ****	III e IV 0/231 V 0/198	---	2	2
	Lab. dei servizi enogastronomici – bar-sala e vendita (B21)	2 ****	2 ****	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	6 +2Com	4 +1Com	4 +1Com
	<i>Tecnol. Alim. ITP B20 con B21***</i>	2*	2*		---	---	---
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica (B19)	2	2	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	---	---	---
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria			III 0/231 IV-V 0/165	---	---	---
	Diritto e tecnica amministrativa (A045)	---	---	99/132	4	4	4
	Tecniche delle comunicazioni			0/66	0	0	0
	Arte e territorio			0/99	0	0	0
	Tecniche di organizzazione dei processi produttivi			III 0 IV-V 0/66	0	0	0
*Di cui ore in com. con ITP -12 ore nel biennio (4h B19 – 4h B20 – 4h B21) -4 ore nel triennio (B20)		6	6		2	1	1
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>		<b>14+2</b>	<b>14 +2</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE</b>		<b>32+2</b>	<b>32+2</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
**Di cui 1h di Personalizzazione degli apprendimenti - 8 ore nel biennio		4	4		---	---	---

\*\*\* per D.P.R. n°275 del '99 → Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche

\*\*\*\* suddivisione della classe in squadre

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2018/07/27/173/so/35/sg/pdf>

## Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## Declinazione ACCOGLIENZA TURISTICA

Figura Professionale cod ATECO: "I - 55 Alberghi e strutture simili"

"I – 56 Attività dei servizi di ristorazione"

N 79.90 Servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento;  
altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio;

Attività delle guide e degli accompagnatori turistici

## ASSE GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

ASSI CUTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	BIENNIO		Q.O. Min X anno	3° anno 20/21	4° Anno 21/22	5° anno 22/23
		1° anno	2° anno				
Asse dei linguaggi	Italiano	4**	4**	132	4	4	4
	Inglese	3** (1* B19)	3** (1* B19)	66	2	2	2
Asse matematico	Matematica	4**	4**	99	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia	1	1	66	2	2	2
	Geografia	1	1	0	---	---	---
	Diritto e economia	2	2	0	---	---	---
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	66	2	2	2
RC o attività alternativa	RC o attività alternativa	1	1	33	1	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>							
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (FRANCESE/TEDESCO)	2**	2**	III-IV 99 V 99/132	3	3	3
	Inglese Tecnico			0	1***	1***	1***
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	2	2	0	---	---	---
	TIC	2 (1*B19)	2 (1* B19)	0	---	---	---
	Scienze degli alimenti	2	2	III e V 0/165 IV 0/132	0	0	0
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (B20)	2 ****	2 ****	III e IV 0/231 V 0/198	0	0	0
	Lab. dei servizi enogastronomici – bar-sala e vendita (B21)	2 ****	2 ****	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	0	0	0
	<i>Tecnol. Alim. ITP B20 con B21***</i>	2*	2*		---	---	---
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica (B19)	2	2	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	6	5 +2 com	5 + 2 com
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria			III 0/231 IV-V 0/165	0	0	0
	Diritto e tecnica amministrativa (A045)	---	---	99/132	4	4	4
	Tecniche delle comunicazioni			0/66	2	2 (1*)	2 (1*)
	Arte e territorio			0/99	2	3 (1*)	3 (1*)
	Tecniche di organizzazione dei processi produttivi			III 0 IV-V 0/66	0	0	0
*Di cui ore in com. con ITP -12 ore nel biennio (4h B19 – 4h B20 – 4h B21) -4 ore nel triennio (B20)		6	6		0	2	2
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>		<b>14+2</b>	<b>14+2</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE</b>		<b>32+2</b>	<b>32+2</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
**Di cui 1h di Personalizzazione degli apprendimenti - 8 ore nel biennio		4	4		---	---	---

\*\*\* per D.P.R. n°275 del '99 → Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche

\*\*\*\* suddivisione della classe in squadre

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2018/07/27/173/so/35/sg/pdf>

## Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## Declinazione PASTICCERIA – PRODOTTI DOLCIARI

ASSE GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI									
ASSI CULTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	BIENNIO		Q.O. Min X anno	3° anno 20/21	4° Anno 21/22	5° anno 22/23		
		1° anno	2° anno						
Asse dei linguaggi	Italiano	4**	4**	132	4	4	4		
	Inglese	3** (1* B19)	3** (1* B19)	66	2	2	2		
Asse matematico	Matematica	4**	4**	99	3	3	3		
Asse storico-sociale	Storia	1	1	66	2	2	2		
	Geografia	1	1	0	---	---	---		
	Diritto e economia	2	2	0	---	---	---		
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	66	2	2	2		
RC o attività alternativa	RC o attività alternativa	1	1	33	1	1	1		
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
AREA DI INDIRIZZO									
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (FRANCESE/TEDESCO)	2**	2**	III-IV 99 V 99/132	3	3	3		
	Inglese Tecnico	---	---	0	1***	1***	1***		
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	2	2	0	---	---	---		
	TIC	2 (1*B19)	2 (1* B19)	0	---	---	---		
	Scienze degli alimenti	2	2	III e V 0/165 IV 0/132	4 (2*)	3 (1*)	3 (1*)		
	Analisi chimica	---	---		---	1	1		
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (B20)	2 ****	2 ****	III e IV 0/231 V 0/198	---	---	---		
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria	---	---	III 0/231 IV-V 0/165	6 +2Com	5 +1Com	5 +1Com		
	Lab. dei servizi enogastronomici – bar-sala e vendita (B21)	2 ****	2 ****	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	---	---	---		
	<i>Tecnol. Alim. ITP B20 con B21</i> ***	2*	2*						
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica (B19)	2 (+2*)	2 (+2*)	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	---	---	---		
	Diritto e tecnica amministrativa (A045)	---	---	99/132	4	3	3		
	Tecniche delle comunicazioni			0/66	0	0	0		
	Arte e territorio			0/99	0	0	0		
	Tecniche di organizzazione dei processi produttivi			III 0 IV-V 0/66	---	2	2		
*Di cui ore in com. con ITP -12 ore nel biennio (4h B19 – 4h B20 – 4h B21) -4 ore nel triennio (B20)				6	6		2	1	1
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>		<b>14+2</b>	<b>14 +2</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		
<b>TOTALE</b>		<b>32+2</b>	<b>32+2</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>		
**Di cui 1h di Personalizzazione degli apprendimenti - 8 ore nel biennio				4	4		---	---	---

\*\*\* per D.P.R. n°275 del '99 → Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche

\*\*\*\* suddivisione della classe in squadre

Scienze degli Alimenti svolge anche Analisi Chimica nel IV e nel V anno

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2018/07/27/173/so/35/sg/pdf>

## SBOCCHI PROFESSIONALI

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni:

- *Enogastronomia e Arte Bianca e Pasticceria*: Catering, Banqueting, Professione Chef di cucina, Pasticcere, Pizzaiolo, Panettiere, Gelataio.
- *Sala-bar e vendita*: Direttore di sala, Maitre d'hotel, Sommelier, Barman, Bartender, American Bar
- *Accoglienza Turistica*: Receptionist, Guida Turistica, Accompagnatore Turistico, Consulente di Viaggio, Addetto Info Turistiche, Hostess congressuale, Agenzia di viaggio e turismo, Organizzatore di eventi, Enti turistici pubblici, Centri fieristici-congressuali

## 7.2 Sanità ed Assistenza Sociale

### PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE DEL CORSO

Il diplomato dell'indirizzo dei **"Servizi per la sanità e l'assistenza sociale"** possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.
- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi/lavorativi.
- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.
- Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.
- Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi.
- Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita.
- Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
- Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni.
- Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.
- Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

## QUADRO ORARIO

## Indirizzo SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Figura Professionale cod ATECO:

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE

Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE

Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE

## ASSE GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO Classe di Concorso	BIENNIO		Q.O. Min X anno	3° anno	4° Anno	5° anno
		1° anno	2° anno				
Asse dei linguaggi	Italiano	4*	4*	132	4	4	4
	Inglese	3*	3*	66	2	2	2
Asse matematico	Matematica	4*	4*	99	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia	1	1	66	2	2	2
	Geografia	1	1	0	---	---	---
	Diritto e economia	2	2	0	---	---	---
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	66	2	2	2
RC o attività alternativa	RC o attività alternativa	1	1	33	1	1	1
<b>TOT. ORE AREA GENERALE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
AREA DI INDIRIZZO							
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (FRANCESE)	2	2	66/99	3	3	3
	Inglese Tecnico			0	1	1	1
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	2	2	0	---	---	---
	TIC (INFORMATICA) (A041)	2*** (1 B16)	2*** (1 B16)	0	---	---	---
	Laboratorio dei servizi sociosanitari (B023)	3 (+3**)	3 (+3**)	III 99/132 IV-V 66/99	3 (+1**)	2 (+2**)	2 (+1**)
	Laboratorio Tecnico Sanitario (B023)	---	---		---	(+2***)	(+1***)
	Scienze umane e sociali (A018)	5** (3* B23)	5** (3* B23)	0	---	---	---
	Psicologia generale e applicata (A018)	---	---	99/165	4	4	4
	Igiene e cultura medico sanitaria (A015)	---	---	132/165	4** (1 B23)	4** (2 B23)	4** (1 B23)
	Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario (A046)	---	---	III 99/132 IV-V 132/165	3	4	4
<b>TOT. ORE AREA DI INDIRIZZO</b>		<b>14</b>	<b>14</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOT. ore di lezione frontale</b>		<b>32</b>	<b>32</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
*di cui 1h di personalizzazione degli apprendimenti - 8 ore nel biennio		(4)	(4)		---	---	---
** di cui ore in compresenza con B23: - 6 ore nel biennio - 3 ore nel triennio		3	3		1	2	1
<b>TOT. ore di docenza</b>		<b>35</b>	<b>35</b>		<b>32</b>	<b>34</b>	<b>33</b>

\*\*\* ore in compresenza nell'ambito di Igiene e cultura medico sanitaria (sperimentazione ex D.P.R. n°275/99)

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2018/07/27/173/so/35/sg/pdf>

## SBOCCHI PROFESSIONALI

- a. sbocchi lavorativi nell'ambito socio-sanitario;
- b. possibilità di proseguire gli studi in ambito universitario con accesso a tutti i corsi di laurea, in particolare nell'area socio-psico-pedagogica, medico sanitaria, della mediazione socio-culturale;
- c. possibilità di partecipare a tutti i concorsi banditi da enti pubblici per i quali è richiesto un diploma di Stato;
- d. riconoscimento di crediti formativi per l'accesso al corso di formazione regionale abilitante alla professione OSS, come da Protocollo di Intesa tra Regione Lombardia e U.S.R n. XI/4693 del 10 maggio 2021.

### BREVE PROFILO DELLA FIGURA PROFESSIONALE OSS

L'OSS è una figura professionale polivalente, il cui campo di azione si colloca tra la sfera sanitaria e quella sociale. Svolge attività indirizzate a soddisfare i bisogni primari della persona nell'ambito delle proprie aree di competenza, favorendo il benessere e l'autonomia dell'utente.

Nell'ambito dell'assistenza diretta alla persona le mansioni dell'OSS sono rivolte prevalentemente ad interventi di carattere igienico sanitario, sociale, di supporto gestionale, organizzativo e formativo.

L'operatore sociosanitario ha altresì competenze di tipo tecnico specifico: conosce le norme di primo soccorso, elementi di igiene e metodologie di intervento; di tipo intellettuale: comprende le principali tipologie d'utenti e le problematiche connesse, incentiva lo sviluppo dell'autonomia personale, favorisce l'autosufficienza e, nei limiti del possibile, l'integrazione sociale dell'assistito.

Collabora inoltre con altre figure professionali quali medici, infermieri, psicologi, assistenti sociali, educatori, insegnanti e responsabili di associazioni, comunità, cooperative, ecc. per la migliore programmazione degli interventi individuali e di rete.

### PREPARAZIONE AL PROFILO OSS e LABORATORIO TECNICO SANITARIO

Anche ai fini del riconoscimento dei crediti per l'accesso al profilo OSS, dall' a.s. 2022-23 l'offerta formativa dell'Istituto prevede, nelle classi quarte e quinte, l'inserimento nell'orario curriculare di 50 ore di "Laboratorio tecnico-sanitario", finalizzate al potenziamento delle conoscenze teoriche e procedurali del corso di studi nell'area igienico sanitaria e tecnico-operativa, e specificamente dirette a sviluppare abilità afferenti alla professione OSS.

Le ore di attività svolte nel laboratorio tecnico-sanitario fanno parte integrante del corso di studi e sono realizzate in diretta connessione con le competenze delle aree igienico sanitaria e tecnico operativa, in modo da permettere agli studenti di comprendere quanto sarà svolto nelle esercitazioni e osservato nelle sedi di tirocinio.

A decorrere dall'a.s. 2022-23, si attua una sperimentazione ex DPR. n.ro 275/99 (Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche) introducendo due ore di copresenza di B023-Laboratorio dei servizi sociosanitari con A015-Igiene e cultura medico-sanitaria nelle classi quarte e un'ora di copresenza delle stesse discipline nelle classi quinte, ai fini della realizzazione del predetto Laboratorio tecnico sanitario.

## 7.3 Servizi Commerciali

### PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE DEL CORSO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali" partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione. Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale in un ambito territoriale o settoriale, attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e

istituzioni per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali. Riferisce a figure organizzative intermedie in organizzazioni di medie e grandi dimensioni, ovvero direttamente al management aziendale in realtà organizzative di piccole dimensioni.

L'Indirizzo Servizi Commerciali ha da sempre garantito il collegamento col territorio e con l'occupazione poiché si tratta di un percorso che affianca alla cultura generale una specifica cultura professionale.

Lo studente che si avvicina all'Istituto professionale indirizzo Servizi Commerciali ha come obiettivo quello di inserirsi all'interno di un'azienda, in un ambito socioeconomico significativo del territorio, operando nella gestione commerciale in relazione al mercato e alla soddisfazione del cliente. Ciò significa essere coinvolto nei processi di promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione e tecnologie informatiche che supportano le attività di pianificazione, programmazione e rendicontazione. Il diplomato all'istituto professionale per il commercio, grazie all'ampia conoscenza del sistema azienda acquisita durante il ciclo di studi, dispone degli strumenti concettuali e tecnologici necessari per costruire la propria azienda di successo.

Una parte significativa del monte orario annuale in tutto il quinquennio, infatti, è dedicata alla:

- ❖ **formazione informatica**, lo studio dell'informatica è condotto con la finalità di fornire agli studenti le competenze necessarie per l'utilizzo consapevole e proficuo delle moderne tecnologie informatiche per il successo d'azienda. L'approccio seguito è pratico/laboratoriale, l'attività didattica si svolge quindi nel laboratorio di informatica. Si studiano ed utilizzano i software applicativi (ERP e CRM) specifici di settore necessari per la gestione dei processi e delle attività tipiche della gestione di azienda. Si approfondiscono inoltre, sia dal punto di vista concettuale che applicativo/operativo, le tecniche e tecnologie informatiche utili per la promozione dell'azienda mediante attività di digital marketing, incentrate sulle moderne tecnologie informatiche in cloud con focus sui canali social.
- ❖ **formazione linguistica** nella lingua inglese e, dall'a.s. 2022-2023, nella lingua francese che, anche grazie alla conoscenza della terminologia specifica, consente di facilitare la comunicazione aziendale ed orientarsi in ambito socioeconomico.

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo di uscita dell'indirizzo, di seguito articolati in termini di competenze:

- Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.
- Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza.
- Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.
- Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.
- Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.
- Collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali.

## QUADRO ORARIO

## Indirizzo SERVIZI COMMERCIALI

Figura Professionale cod ATECO:

Le attività economiche referenziate ai codici ATECO di riferimento del profilo di uscita sono quelle relative alle Sezioni, e correlate Divisioni, di cui ai codici di sezione da "A" a "S" compresi e "U".

69 - ATTIVITA' LEGALI E CONTABILITA'

70 - ATTIVITA' DI DIREZIONE AZIENDALE E DI CONSULENZA GESTIONALE

73 - PUBBLICITA' E RICERCA DI MERCA

ASSE GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI							
ASSI CULTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	BIENNIO		Q.O. Min X anno	3° anno 20/21	4° Anno 21/22	5° anno 22/23
		1° anno	2° anno				
Asse dei linguaggi	Italiano	4**	4**	132	4	4	4
	Inglese	3**	3**	66	2	2	2
Asse matematico	Matematica	4**	4**	99	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia	1	1	66	2	2	2
	Geografia	1	1	0	---	---	---
	Diritto e economia	2	2	0	---	---	---
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	66	2	2	2
RC o attività alternativa	RC o attività alternativa	1	1	33	1	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
AREA DI INDIRIZZO							
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (FRANCESE/CINESE)	3	3	66/99	3	3	3
	INGLESE Tecnico ***	0	0	0	1	1	1
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	2	2	0	---	---	---
	Tecniche professionali dei servizi commerciali	6** (3*)	6** (3*)	264 /297	7 (2*)	7 (1*)	7 (1*)
	Diritto/Economia	---	---	0/132	4	4	4
	TIC/Informatica	3 (3*)	3 (3*)	0/99	3 (1*)	3 (1*)	3 (1*)
	Economia Aziendale	---	---	0/99	0	0	0
	Storia dell'arte ed espressioni grafico artistiche	---	---	0/66	0	0	0
*Di cui ore in compresenza con ITP -12 ore nel biennio -7 ore nel triennio		6	6		3	2	2
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>		<b>14</b>	<b>14</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE</b>		<b>32</b>	<b>32</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
**Di cui 1h di Personalizzazione degli apprendimenti - 8 ore nel biennio		4	4		---	---	---

\*\*\* per D.P.R. n°275 del '99 → Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2018/07/27/173/so/35/sg/pdf>

## SBOCCHI LAVORATIVI

Il Tecnico dei Servizi Commerciali può:

- inserirsi nel mondo del lavoro sia presso le pubbliche amministrazioni sia presso le aziende private presenti sul territorio (notai, avvocati, commercialisti, consulenti del lavoro, etc) e in imprese di servizi di vario genere (strutture turistiche, commerciali, Istituti di credito, Assicurazioni, etc)
- proseguire gli studi con corsi post-diploma (IFTS o ITS) o in ambito universitario (Economia Aziendale, Scienze dell'Organizzazione, Marketing e Comunicazione, Sociologia, Scienze Giuridiche, Scienze Politiche, etc);
- partecipare a tutti i concorsi banditi dagli enti pubblici sia centrali sia periferici per i quali è richiesto un diploma di Stato.

## 8. L'offerta formativa curricolare: i corsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

### 8.1 Operatore del benessere – acconciatura

#### PROFILO PROFESSIONALE E CULTURALE

L'Operatore del benessere interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

#### QUADRO ORARIO

L'orario minimo annuale che tutte le Istituzioni erogatrici dei percorsi devono garantire ai singoli allievi è calcolato nella misura di 990 ore. Tale monte ore minimo annuale si riferisce all'insieme di tutte le attività fruite dai singoli allievi negli ambiti di insegnamento e di apprendimento del proprio percorso.

Le suddette attività devono inoltre rispettare le seguenti percentuali di sviluppo degli OSA, relative ai due macro ambiti di "base" e "tecnico professionale", riferite alla durata complessiva dei percorsi (intera triennalità) e secondo i margini di possibile variazione indicati:

AREE DISCIPLINARI	Discipline	1° anno	2° anno	3° anno
Area dei linguaggi	Italiano	3	3	3
	Inglese	3	3	3
Area socio-storico-giuridica	Storia	2	2	2
	Geografia	1	1	---
	Diritto ed economia	2	2	---
Area scientifico matematica	Scienze integrate (biologia – chimica)	2	2	---
	Matematica	2	2	3
Area professionalizzante	Scienze umane e sociali (tecniche delle comunicazioni)	3	3	3
	Tecnica amministrativa	---	---	3 (di cui un'ora con Lab informatica)
	Igiene – Anatomia e dermatologia	3 (più un'ora in codocenza con Lab acconciatura)	3 (più un'ora in codocenza con Lab acconciatura)	2 (più un'ora in codocenza con Lab acconciatura)
	Diritto e legislazione sociale	---	---	2
	Laboratorio di acconciatura	6 (di cui un'ora in codocenza con Igiene-Anatomia)	6 (di cui un'ora in codocenza con Igiene-Anatomia)	8 (di cui un'ora in codocenza con Igiene-Anatomia)
	Informatica	2	2	---
	Laboratorio di informatica (B16)	(2) Codocenza con A041	(2) Codocenza con A041	(1) Codocenza con A045
Area motoria	Scienze motorie	2	2	2
IRC/materia alternativa	IRC/materia alternativa	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

È previsto lo svolgimento di 6 settimane di **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento** durante il 2° e 3° anno.

Gli studenti - al termine del corso della durata di tre anni - conseguiranno un attestato di qualifica di Operatore del Benessere – Acconciatore (EQF3).

Presso la sede di Via Otranto, è possibile usufruire del servizio di **Salone didattico**, accessibile tramite prenotazione.

#### SBOCCHI LAVORATIVI

Al termine del percorso triennale, gli studenti qualificati potranno lavorare presso parrucchieri e saloni di acconciatura.

## 8.2 Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza – imprese ricettive

### PROFILO PROFESSIONALE E CULTURALE

L'Operatore ai servizi di promozione e accoglienza interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere, attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente.

### QUADRO ORARIO

L'orario minimo annuale che tutte le Istituzioni erogatrici dei percorsi devono garantire ai singoli allievi è calcolato nella misura di 990 ore. Tale monte ore minimo annuale si riferisce all'insieme di tutte le attività fruite dai singoli allievi negli ambiti di insegnamento e di apprendimento del proprio percorso.

Le suddette attività devono inoltre rispettare le seguenti percentuali di sviluppo degli OSA, relative ai due macro ambiti di "base" e "tecnico professionale", riferite alla durata complessiva dei percorsi (intera triennalità) e secondo i margini di possibile variazione indicati:

AREE DISCIPLINARI	DISCIPLINE	1°anno	2°anno	3°anno
<b>Area dei linguaggi</b>	Italiano	3	3	3
	Inglese	4	4	4
	2ª lingua straniera (francese)	4	4	3
<b>Area socio-storico-giuridica</b>	Storia	2	2	2
	Diritto ed Economia	2	2	---
<b>Area scientifico matematica</b>	Scienze Integrate	2	2	---
	Elementi di alimentazione	1	1	---
	Matematica	2	2	3
	Informatica	2*	2*	---
<b>Area Professionalizzante</b>	Tecnica Amministrativa	3	3	4*
	Geografia economica e turistica	1	1	2
	Storia dell'arte	---	---	2
	Laboratorio di Informatica (B16)	(2)	(2)	(2)
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	3	3	6
<b>Area Motoria</b>	Scienze Motorie	2	2	2
<b>IRC / materia alternativa</b>	IRC/materia alternativa	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*di cui due ore in codocenza con laboratorio di informatica.

È previsto lo svolgimento di 6 settimane di **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento** durante il secondo e il terzo anno.

### SBOCCHI LAVORATIVI

Al termine del percorso triennale, gli studenti qualificati potranno lavorare in alberghi ed assimilati, alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni, aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte, agenzie di viaggio.

### 8.3 Operatore della ristorazione – preparazione degli alimenti e allestimento piatti

#### PROFILO PROFESSIONALE E CULTURALE

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

#### QUADRO ORARIO

L'orario minimo annuale che tutte le Istituzioni erogatrici dei percorsi devono garantire ai singoli allievi è calcolato nella misura di 990 ore. Tale monte ore minimo annuale si riferisce all'insieme di tutte le attività fruite dai singoli allievi negli ambiti di insegnamento e di apprendimento del proprio percorso.

Le suddette attività devono inoltre rispettare le seguenti percentuali di sviluppo degli OSA, relative ai due macro ambiti di "base" e "tecnico professionale", riferite alla durata complessiva dei percorsi (intera triennalità) e secondo i margini di possibile variazione indicati:

AREE DISCIPLINARI	Discipline	1° anno	2° anno	3° anno
Area dei linguaggi	Italiano	3	3	3
	Inglese	3	3	3
	2ª lingua straniera* (francese - tedesco)	3	3	2
Area socio-storico-giuridica	Diritto ed economia	2	2	---
	Storia e Geografia	2	2	2
Area scientifico - matematica	Scienze integrate	2	2	---
	Matematica	2	2	3
Area professionalizzante	Tecnica amministrativa	---	---	3
	Informatica	2	2	---
	Laboratorio di informatica (B16)	(2) Compr con A041	(2) Compr con A041	---
	Scienze dell'alimentazione	2	2	3
	Laboratorio dei servizi di sala/bar	2	2	---
	Laboratorio dei servizi di cucina	6	6	10
Area motoria	Scienze motorie	2	2	2
IRC/materia alternativa	IRC/materia alternativa	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*una lingua a scelta.

È previsto lo svolgimento di 6 settimane di **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento** durante il secondo e il terzo anno.

#### SBOCCHI LAVORATIVI

Al termine del percorso triennale, gli studenti qualificati potranno lavorare come addetti alla ristorazione e collaboratori nel servizio cucina, presso agriturismi, trattorie, servizi di catering, alberghi, strutture addette alla ricezione turistica (villaggi turistici, residence), self-service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast-food, pizzerie, stuzzicherie, Wine-bar.

## 8.4 Operatore della ristorazione – allestimento sala e somministrazione pasti e bevande

### PROFILO PROFESSIONALE E CULTURALE

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

### QUADRO ORARIO

L'orario minimo annuale che tutte le Istituzioni erogatrici dei percorsi devono garantire ai singoli allievi è calcolato nella misura di 990 ore. Tale monte ore minimo annuale si riferisce all'insieme di tutte le attività fruite dai singoli allievi negli ambiti di insegnamento e di apprendimento del proprio percorso.

Le suddette attività devono inoltre rispettare le seguenti percentuali di sviluppo degli OSA, relative ai due macro ambiti di "base" e "tecnico professionale", riferite alla durata complessiva dei percorsi (intera triennalità) e secondo i margini di possibile variazione indicati:

AREE DISCIPLINARI	Discipline	1° anno	2° anno	3° anno
Area dei linguaggi	Italiano	3	3	3
	Inglese	3	3	3
	2ª lingua straniera* (francese - tedesco)	3	3	2
Area socio-storico-giuridica	Diritto ed economia	2	2	---
	Storia e Geografia	2	2	2
Area scientifico - matematica	Scienze integrate	2	2	---
	Matematica	2	2	3
Area professionalizzante	Tecnica amministrativa	---	---	2
	Informatica	2	2	---
	Laboratorio di informatica (B16)	(2) Compr con A041	(2) Compr con A041	---
	Scienze dell'alimentazione	2	2	3
	Laboratorio dei servizi di cucina	2	2	---
	Laboratorio dei servizi di sala/bar	6	6	10
Area motoria	Scienze motorie	2	2	2
IRC/materia alternativa	IRC/materia alternativa	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*una lingua a scelta.

È previsto lo svolgimento di 6 settimane di **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento** durante il secondo e il terzo anno.

### SBOCCHI LAVORATIVI

Al termine del percorso triennale, gli studenti qualificati potranno lavorare presso ristoranti, alberghi, bar, locali di intrattenimento, aziende di catering, imprese di ristorazione collettiva e strutture turistiche.

## 9. L'offerta formativa curricolare: il Liceo (corsi diurni)

### 9.1 Liceo Economico Sociale

Il profilo culturale, educativo e professionale dei Licei

“I percorsi liceali forniscono allo studente gli strumenti culturali e metodologici per una comprensione approfondita della realtà, affinché egli si ponga, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico, di fronte alle situazioni, ai fenomeni e ai problemi, ed acquisisca conoscenze, abilità e competenze sia adeguate al proseguimento degli studi di ordine superiore, all’inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro, sia coerenti con le capacità e le scelte personali”. (art. 2 comma 2 del regolamento recante “Revisione dell’assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei...”).

#### **LES**

Fornisce allo studente competenze particolarmente avanzate negli studi afferenti alle scienze giuridiche, economiche e sociali (art. 9 comma 2).

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- conoscere i significati, i metodi e le categorie interpretative messe a disposizione delle scienze economiche, giuridiche e sociologiche;
- comprendere i caratteri dell’economia come scienza delle scelte responsabili sulle risorse di cui l’uomo dispone (fisiche, temporali, territoriali, finanziarie) e del diritto come scienza delle regole di natura giuridica che disciplinano la convivenza sociale;
- individuare le categorie antropologiche e sociali utili per la comprensione e classificazione dei fenomeni culturali;
- sviluppare la capacità di misurare, con l’ausilio di adeguati strumenti matematici, statistici e informatici, i fenomeni economici e sociali indispensabili alla verifica empirica dei principi teorici;
- utilizzare le prospettive filosofiche, storico-geografiche e scientifiche nello studio delle interdipendenze tra i fenomeni internazionali, nazionali, locali e personali;
- saper identificare il legame esistente fra i fenomeni culturali, economici e sociali e le istituzioni politiche sia in relazione alla dimensione nazionale ed europea sia a quella globale;
- avere acquisito in una seconda lingua moderna strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento.

(per maggiori informazioni <http://nuovilicei.indire.it/> alla voce STRUMENTI selezionare INDICAZIONI NAZIONALI e in seguito [Liceo delle scienze umane - opzione Economico Sociale](#))

## Quadro orario

Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti	1°biennio		2°biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia e Geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2 +1h ESABAC	2 +1h ESABAC	2 +1h ESABAC
Filosofia	---	---	2	2	2
Scienze umane*	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia politica#	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera 1#	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera 2	3	3	3 +1h ESABAC	3 +1h ESABAC	3 +1h ESABAC
Matematica**	3	3	3	3	3
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze naturali***	2	2	---	---	---
Storia dell'arte	---	---	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>34****</b>	<b>34****</b>	<b>34****</b>

\* Antropologia, Metodologia della ricerca, Psicologia e Sociologia

\*\* con Informatica al primo biennio

\*\*\* Biologia, Chimica, Scienze della Terra

#introduzione di un'ora in più rispetto al quadro orario ministeriale

N.B. Nel biennio è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

È previsto lo svolgimento di 5 settimane di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento durante il quarto anno.

\*\*\*\*Si prevede l'aumento di un'ora di storia e un'ora di francese (TOT. 2h) per adeguare il quadro orario a quanto richiesto nel progetto ESABAC: monte ore annuale settimanale delle due discipline interessate (4 ore per Letteratura francese – 2 ore per Storia in francese) in 3<sup>a</sup> - 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup>.

Il Diploma ESABAC (ESAME DI STATO italiano e BACCALAURÉAT francese) è un titolo di studio con duplice valore per studenti che hanno seguito un percorso di formazione integrata e superato un apposito esame: [ESABAC Accordo Bilaterale](https://www.miur.gov.it/esabac); per maggiori informazioni: <https://www.miur.gov.it/esabac>.

## Sbocchi lavorativi

- Accesso a tutte le Facoltà, con particolare attenzione ai corsi di laurea di giurisprudenza, economia e sociologia.
- Per gli studenti che conseguiranno il Diploma ESABAC, possibilità di accedere in Francia agli studi superiori di tipo universitario e non universitario alle condizioni previste dalle legislazioni di ognuna delle due Parti (Italia e Francia).
- Opportunità di inserirsi nel mondo del lavoro presso aziende pubbliche e private, nel settore delle pubbliche relazioni, della pubblicità, della comunicazione d'impresa, della ricerca sociale e di mercato, della comunicazione (esperto in servizi della comunicazione e in pubbliche relazioni), dell'organizzazione e della promozione culturale.
- Possibilità di partecipare a concorsi pubblici

## 9.2 Liceo Artistico

## QUADRO ORARIO

Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti	1°biennio		2°biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	2	2	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica	2	2	2	2	2
Informatica	2	2	---	---	---
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze naturali (Biologia, Chimica, Scienze)	2	2	---	---	---
Chimica dei materiali	---	---	2	2	---
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	---	---	---
Discipline geometriche	3	3	---	---	---
Discipline plastiche e scultoree	3	3	---	---	---
Laboratorio artistico***	3	3	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>21</b>

A-09 Discipline grafiche, pittoriche e scenografiche\*\*\*

A-08 Discipline geometriche, architettura, design d'arredamento e scenotecnica\*\* \*\*\*

A-14 Discipline plastiche, scultoree e scenoplastiche\*\*\*

Attività e insegnamenti dell'indirizzo DESIGN					
Materie	1°biennio		2°biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Laboratorio di progettazione	---	---	6	6	8
Discipline progettuali	---	---	6	6	6
<b>TOTALE ORE DI INDIRIZZO</b>	---	---	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

A-05 (ex A004 D605 D614) – Design del tessuto e della moda (sia progettazione che laboratorio)\*\*

Attività e insegnamenti dell'indirizzo AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE					
Materie	1°biennio		2°biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Laboratorio audiovisivo e multimediale	---	---	6	6	8
Discipline audiovisive e multimediali	---	---	6	6	6
<b>TOTALE ORE DI INDIRIZZO</b>	---	---	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

A-07 (ex A003 D603 D604 D610) – Discipline Audiovisive (sia progettazione che laboratorio)\*\*

\*\* = può insegnare anche DISCIPLINE GRAFICHE

## PARTE III: I CORSI POMERIDIANI E SERALI

### 10. I corsi per gli adulti

Dall'A.S. 2022/2023

- L'Istituto Professionale IDA Commerciale, Socio-sanitario ed EOA sarà allocato presso la sede di Via Otranto 1.
- Il Liceo Economico-Sociale ed Artistico sarà allocato presso la sede del Liceo Gastel in Via Amoretti 61

Ogni studente ha a disposizione una quota oraria destinata alle attività di orientamento, accoglienza e bilancio delle competenze in ingresso. Queste attività sono parte integrante del Progetto Formativo Individuale e hanno lo scopo di consentire alla SEZIONE FUNZIONALE la certificazione di crediti formativi, informali e NON formali, e di predisporre eventuali attività di riordino del curriculum scolastico dello studente quali azioni di recupero e aggiornamento di competenze eventualmente ritenute obsolete o non adeguatamente approfondite, oltre alle competenze da integrare totalmente.

Una delle possibili soluzioni, adottata con successo, è consistita dall'attivazione di una componente di Formazione a distanza (FAD) concretizzatasi nell'apertura di gruppi di discussione on-line e nell'uso di un'apposita piattaforma on line che l'istituto sta implementato da alcuni anni con successivi perfezionamenti. Tutto ciò, prima ancora che "tecnica" asetticamente intesa, costituisce un insieme di reali opportunità per innalzare il livello motivazionale del gruppo classe offrendo contemporaneamente, in uno sviluppo circolare, strumenti e stimoli intellettuali all'apprendimento attivo e alla creazione e condivisione di contenuti.

Le ore di FAD sono destinate al recupero ed al consolidamento di conoscenze e competenze, sviluppate in presenza; sono quindi uno strumento a disposizione di studenti-lavoratori che non abbiano potuto seguire le UDA erogate in presenza.

Al fine di potenziare alcuni insegnamenti è prevista una quota di Didattica Digitale Integrata che consentirà agli studenti-lavoratori di sviluppare, secondo i propri tempi, UdA appositamente progettate dal Dipartimento di Istruzione degli Adulti, UdA di Educazione Civica e UdA destinate allo sviluppo di competenze trasversali e di cittadinanza (Soft Skills) che verranno inserite nei Progetti Formativi Individuali di ciascuno studente, certificando l'acquisizione delle relative competenze.

Per quanto riguarda gli indirizzi di studio e i relativi titoli, i corsi per adulti sono caratterizzati da un'offerta formativa integrata e adattata (anche con riferimento alla metodologia didattica, ai contenuti e agli obiettivi) alla specificità dell'utenza dei corsi in oggetto, mantenendo come punto di riferimento necessario il DPR 15/03/2010 n. 87 e le relative Linee Guida dell'Istruzione Professionale diurna.

La domanda di istruzione e formazione proveniente dagli adulti, infatti, risulta molto più complessa e diversificata, nonché bisognosa di una particolare attenzione verso la sua peculiarità per poter essere adeguatamente soddisfatta.

Lo studente adulto dispone di un patrimonio (di maturità personale, di conoscenze e competenze, di stili di apprendimento) ormai consolidato e da cui non si può e non si deve prescindere. Inoltre, approda a scuola dopo un percorso formativo spesso frastagliato e difficoltoso, una lunga interruzione degli studi e porta con sé un bagaglio di complessità personali (anche logistiche e di organizzazione della propria vita) che provengono direttamente dalla sua condizione di adulto e di lavoratore.

Da qui la necessità di progettare, sperimentare e attuare forme di intervento più efficaci che recepiscano le suddette, peculiari esigenze e realizzino un modello di offerta formativa specificamente indirizzata agli studenti adulti e che risulti adeguata rispetto a tale tipologia di utenti.

A tal fine, oltre alle specifiche attività di seguito descritte, si attua costantemente un intervento su tutte le tipologie di attività scolastiche attraverso la realizzazione di forme attuative delle stesse più consone (sotto l'aspetto organizzativo, didattico e relazionale) a un modello di Educazione degli adulti e la progettazione ex novo di attività esclusivamente concepite per tale modello di offerta formativa.

Dal 1 settembre 2022 si introduce in questi corsi IDA la didattica breve finalizzata alla riduzione del tempo necessario all'insegnamento ed all'apprendimento dei contenuti sottesi alle relative competenze che devono essere sviluppate con attenzione ai nuclei concettuali irrinunciabili per la comprensione di ciascuna disciplina. Restano validi i dettati del Decreto 12 marzo 2015 del MIUR (oggi MI) "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei CPIA" in merito ai criteri con i quali costruire i Piani di Studio, sulla base della misura del 70% dei corrispettivi corsi diurni

Sulla base di quanto previsto dalle citate “Linee Guida” questi corsi IDA sono articolati in tre periodi didattici:

1. **primo periodo didattico**, finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’ammissione al secondo biennio dei percorsi per gli istituti professionali, in relazione all’indirizzo scelto dallo studente.

Il monte orario previsto è così articolato:

- 825 h di lezione frontale
- 231 h di didattica digitale integrata asincrona finalizzata al potenziamento degli insegnamenti previsti (introdotta con l’applicazione del DPR 275/99)
- 303 h Fruizione a Distanza
- 159 ore di attività di orientamento e bilancio delle competenze

2. **secondo periodo didattico**, finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’ammissione all’ultimo anno dei percorsi per gli istituti professionali, in relazione all’indirizzo scelto dallo studente.

Il monte orario previsto è così articolato:

- 825 h di lezione frontale (nell’indirizzo socio-sanitario 858 h)
- 231 h di didattica digitale integrata asincrona finalizzata al potenziamento degli insegnamenti previsti (introdotta con l’applicazione del DPR 275/99)
- 303 h Fruizione a Distanza
- 159 ore di attività di orientamento e bilancio delle competenze (nell’indirizzo socio-sanitario 126 h)

3. **terzo periodo didattico**, finalizzato all’acquisizione del diploma di istruzione professionale, in relazione all’indirizzo scelto dallo studente.

Il monte orario previsto è così articolato:

- 825 h di lezione frontale

Nel primo e nel secondo periodo di ogni corso le UdA sono erogate in uno dei seguenti modi:

- LEZIONI IN PRESENZA: in base alle ore assegnate per ciascuna classe, il docente decide quali e quante UDA svolgere in presenza
- DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA ASINCRONA: il docente decide quali UdA rendere disponibili su classroom per lo studio autonomo da parte dello studente da parte
- FRUIZIONE A DISTANZA : il docente rende disponibili su classroom le UdA spiegate in presenza, al fine di:
  - Recupero da parte di studenti che non abbiamo potuto assistere alle lezioni in presenza ovvero ripasso degli argomenti

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO DI TUTTI I CORSI

I percorsi di studio sono formulati attraverso Unità di Apprendimento (UdA).

Con questo termine ci si riferisce a contesti di didattica laboratoriale, nell'ambito dei quali non ci si vuol limitare alla trasmissione di conoscenze e abilità concernenti una singola disciplina; si mira, piuttosto, a creare OCCASIONI SIGNIFICATIVE PER GLI STUDENTI, considerando il sapere come unitario (*non esistono discipline, ma problemi da impostare e risolvere*) e favorendo sia l'acquisizione di competenze trasversali, sia la formazione integrale delle persone. L'espressione "occasioni significative" richiama il fatto che *lo studente è posto in modo attivo al centro dell'azione didattica ed è responsabile della costruzione delle proprie conoscenze*.

Un’Unità di Apprendimento è sempre dinamica, giacché richiede attenzione ai *processi* che si stanno svolgendo negli studenti, oltre alla necessaria flessibilità per adattare il percorso didattico alle risposte delle classi e dei singoli. Non si tratta, dunque, di una cristallizzazione astratta e burocratica di programmi da seguire, ma di tracce strutturate proposte alla creatività dei docenti e degli studenti.

Giacché questo approccio, nei nostri corsi per adulti, è stato implementato solo di recente, vengono per ora utilizzate Unità di Apprendimento monodisciplinari articolate, in quasi tutti i casi, in tempi relativamente

lunghi. Ciò significa che, attualmente, un'Unità di Apprendimento copre, sostanzialmente, un quadrimestre, pur con alcune eccezioni.

In futuro potranno essere adottate Unità di Apprendimento multidisciplinari/ interdisciplinari, anche articolate con tempi e obiettivi più ristretti. Ciò, oltre ad adattarsi alle condizioni di riduzione degli orari di lezione, potrà meglio contribuire a far concretamente percepire, agli studenti, come quanto è stato appreso in ambiti differenti (anche pregressi) possa concorrere allo svolgimento di un medesimo compito, evidenziando così, nella pratica, gli stretti legami fra discipline anche apparentemente lontane e, su un piano epistemologico, la stessa convenzionalità delle discipline.

Allo scopo di ottimizzare l'azione didattica globale, la strutturazione delle Unità di Apprendimento è stata condivisa dai docenti dei corsi per adulti, anche al fine di realizzare una progettazione coordinata che meglio rispondesse alle necessità e agli obiettivi dei corsi. Ciascun docente, nell'ambito dei riferimenti culturali e antropologici tipici della realtà in cui opera, adatterà ai casi singoli le Unità di Apprendimento, con lo scopo di generare le condizioni ottimali per la formazione dei destinatari dei corsi.

Per quanto riguarda la pubblicazione delle Unità di Apprendimento, in modo che docenti e studenti possano facilmente trovare quanto di loro interesse, oltre a far confluire tutte le UdA proposte da tutti gli insegnanti in un archivio generale (repository) accessibile tramite una pagina del sito della scuola (sezione IdA), si sono create delle pagine web, raggiungibili dallo stesso sito, in cui sono catalogati i singoli indirizzi di studio con le materie di tutti gli anni di corso e la loro scansione oraria ponendo, accanto a ogni materia, le UdA in cui il relativo insegnamento è stato strutturato dal docente.

Per ogni indirizzo e ogni materia, ciascuna Unità di Apprendimento è indicata con un numero (anno di corso) e una lettera maiuscola in sequenza alfabetica. Pertanto, ad esempio, la seconda UdA di Storia della terza classe del corso Sociale sarà indicata con la sigla 3B nelle pagine di ogni singolo indirizzo e con un nome di file "SOCIALE\_STORIA\_3B" nell'elenco accessibile attraverso la pagina dell'archivio generale.

#### PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO: RICONOSCIMENTO DEI CREDITI AI FINI DELL'AMMISSIONE AGLI ESAMI INTEGRATIVI E DI IDONEITÀ E DELL'ESONERO DALLA FREQUENZA DELLE LEZIONI

Le direttive di politica scolastica che puntano a riorganizzare e potenziare il settore I.D.A. attribuiscono un ruolo decisivo al riguardo alla personalizzazione del percorso formativo e alla valorizzazione delle competenze e abilità acquisite dagli studenti adulti nell'ambito di precedenti esperienze scolastiche e formative, nonché professionali e lavorative: ciò attraverso il riconoscimento di crediti formativi finalizzati all'abbreviazione del percorso di studi o alla facilitazione dello stesso mediante l'esonero dalla frequenza delle lezioni; in ogni caso alla formulazione di un Patto Formativo Individuale, che costituisce il progetto scolastico personalizzato per ciascuno studente

In linea con i suddetti obiettivi, gli studenti iscritti ad un corso serale possono essere esonerati dalla frequenza delle lezioni e gli si possono riconoscere crediti formativi nell'ambito del P.F.I. in relazione a materie, previste dal curriculum di studi che stanno frequentando, nel caso in cui per tali materie si riconosca una sufficiente preparazione pregressa, attestata dalla documentazione prodotta dagli interessati e da accertamenti compiuti dagli organi competenti.

L'esonero dalla frequenza e il riconoscimento del credito sono stabiliti dalla Sezione Funzionale della Commissione per i Patti Formativi (CPF) del C.P.I.A. di appartenenza sulla base dei criteri e delle indicazioni di seguito fornite

La preparazione pregressa può derivare dall'aver acquisito, in anni precedenti a quello frequentato, crediti:

- Scolastici
- Derivanti dalla Formazione Professionale Regionale
- Derivanti da esperienze formative varie
- Derivanti dall'attività lavorativa svolta
- Derivati da autoformazione

#### CREDITI SCOLASTICI

Si intendono come crediti scolastici quelli derivanti

- da anni scolastici già frequentati presso istituzioni scolastiche statali o paritarie italiane, conclusi con la promozione alla classe successiva
- in caso di non promozione, da materie per le quali è stata riportata la sufficienza, limitatamente a queste ultime.

Certificazione richiesta: pagella scolastica o certificato equipollente.

- Sono compresi in questa voce, i crediti derivanti da esami universitari già superati presso atenei italiani
- Certificazione richiesta: un certificato universitario.

- Sono altresì compresi in questa tipologia i crediti derivanti da corsi frequentati presso istituzioni scolastiche, universitarie e formative italiane, abilitate al rilascio di diplomi, attestati e titoli con valore legale, anche ai fini di iscrizioni ad albi professionali o in genere ai fini dello svolgimento di specifiche professioni o mansioni, anche superiori e specialistiche.

Certificazione richiesta: titolo di studio o abilitazione; piano di studio seguito; scheda di valutazione, con la valutazione delle singole materie previste dal corso (se è stata rilasciata)

- Sono infine compresi in questa tipologia i crediti derivanti da titoli di studio conseguiti in istituzioni scolastiche ed universitarie non italiane, aventi riconoscimento legale

Certificazione richiesta: diplomi o attestati rilasciati dalla istituzione scolastica o universitaria estera, legalizzati da autorità diplomatica o consolare, salvo quanto previsto dalla C.M. 7 marzo 1992 n. 67 per casi di documentazione incompleta idoneamente giustificati (es. rifugiati politici).

#### CREDITI DERIVANTI DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE REGIONALE

Si intendono i crediti derivanti da:

- anni formativi già frequentati presso agenzie di Formazione Professionale accreditati da un Ente Locale, conclusi con il rilascio di un titolo di studio regionale, relativo ad un corso almeno annuale o per i quali risulti attestata l'idoneità alla frequenza dell'anno successivo.

Certificazione richiesta: titolo di studio regionale, (qualifica professionale regionale, o attestato o certificato equipollente) da cui risulti l'esito positivo del corso frequentato o l'ammissione a quello successivo; il piano di studio seguito; la scheda di valutazione, con le valutazioni nelle singole materie previste dal corso (se è stata rilasciata)

- Sono compresi in questa tipologia i crediti derivanti dalla frequenza di corsi di formazione per apprendisti.

Certificazione richiesta: certificato di frequenza rilasciato dall'agenzia formativa che ha erogato il corso di formazione, comprensivi del piano di studi svolto.

#### CREDITI DERIVANTI DA ESPERIENZE FORMATIVE VARIE

Si intendono i crediti derivanti da esperienze formative certificate da enti accreditati sia pubblici che privati.

In tale categoria rientrano:

- ECDL, rilasciato da enti accreditati AICA, che dà diritto all'esonero dalla frequenza delle lezioni di LTT.  
*Certificazione richiesta: certificato ECDL, con l'indicazione dei moduli superati*
- Certificazioni di lingua inglese rilasciate dalla Università di Cambridge (KET, PET, FC, e simili), che dà diritto all'esonero dalla frequenza delle lezioni di lingua inglese.  
*Certificazione richiesta: Cambridge University certificates.*
- Inoltre sono da ricomprendersi nella medesima categoria, anche ai fini dell'esonero dalla frequenza dell'area di microspecializzazione, tutti gli altri crediti per i quali sussista un'attestazione o una certificazione avente i requisiti sopra indicati (Es.E.C.M., certificazioni rilasciate dai C.T.P. diverse dalle qualifiche professionali, attestati di lingue straniere rilasciati a seguito di esami anche diversi da quelli sopra indicati)

Certificazione richiesta: attestato o certificato di conseguimento di competenze, purché conseguito non solo con frequenza ma obbligatoriamente con verifica finale attestante la competenza acquisita;

#### CREDITI DERIVANTI DA ATTIVITA' LAVORATIVA SVOLTA

Si intendono i crediti derivanti da esperienze lavorative coerenti con il corso di studio che si sta frequentando.

Tali crediti danno diritto all'esonero dalla frequenza delle materie per le quali la normativa vigente prevede un voto pratico: metodologie operative, disegno e storia dell'arte, LTT.

Certificazione richiesta: attestazione del datore di lavoro da cui risultino le mansioni relative all'attività lavorativa svolta.

#### CREDITI DERIVANTI DA AUTOFORMAZIONE

Si intendono i crediti derivati da attività di studio e formazione personale autogestite dallo studente, non documentabili da parte di istituzioni o enti o datori di lavoro

Certificazione richiesta: autodichiarazione dello studente

#### MODALITA' PROCEDURALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI CREDITI

Il riconoscimento del credito è deliberato dalla Sezione Funzionale della Commissione per i Patti Formativi (CPF) del C.P.I.A. di appartenenza. Può essere subordinato, dalla medesima Sezione Funzionale, all'espletamento di prove di accertamento.

Il credito dà diritto all'esonero dalla frequenza delle lezioni in alcune materie del corso ma necessita comunque sempre di una valutazione e della relativa attribuzione di un punteggio.

La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dalla Sezione Funzionale, nel caso sia necessario procedere a prove di accertamento.

In caso di crediti formali, l'attribuzione del punteggio avviene a cura del docente curriculare del competente consiglio di classe, attraverso un colloquio nel corso del quale il docente terrà conto della documentazione esibita e della eventuale valutazione nella stessa espressa, considerando l'opportunità di integrarla attraverso una verifica orale riferita ad argomenti precedentemente già concordati tra il docente stesso e lo studente; tale verifica deve tendere ad accertare, più che il livello di preparazione sui contenuti, il livello di competenze e abilità di cui lo studente risulta in possesso e che siano spendibili in prospettiva durante la prosecuzione del percorso scolastico.

I suddetti colloqui si svolgono, di norma, nelle ore di lezione curricolari, in data concordata tra lo studente ed il docente interessati, comunque entro e non oltre il 30 aprile di ciascun anno scolastico; ogni colloquio va verbalizzato su apposito modulo e si conclude con un voto in decimi e una motivazione scritta, riportante gli elementi che giustificano l'attribuzione del voto. Quest'ultimo, infine, deve essere registrato sul registro personale del docente e va riportato, durante lo scrutinio finale e dopo l'approvazione da parte del Consiglio di classe, nella pagella scolastica.

Il DPR 263/2012, il DI Linee Guida Istruzione degli Adulti e le conclusioni del Progetto PAIDEIA, pongono il riconoscimento dei crediti formali, informali e non formali degli studenti dei corsi IdA nella responsabilità della Commissione Patti Formativi (CPF), articolata in Sezioni Funzionali operanti presso i singoli Istituti.

Tale normativa deve poi combinarsi con il D.Lvo 16 gennaio 2013, n.13 (*"Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'articolo 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92."*) del quale peraltro si attendono ancora i provvedimenti applicativi.

La Sezione Funzionale, quindi, con la delibera dei PFI, sottoscritti dagli alunni interessati (dai genitori o chi ne fa le veci in caso di allievi minorenni), ammette ogni studente che presenti la propria candidatura ad un periodo del secondo livello.

L'applicazione della citata normativa permette di superare l'Esame di Idoneità come unico strumento riconosciuto ed incontestabile per il riconoscimento di crediti e per l'ammissione alla frequenza di classi successive al primo anno, anche a seguito dell'insediamento della Sezione Funzionale Frisi della Commissione per i Patti Formativi (CPF) del CPIA

*Il credito dà diritto all'esonero dalla frequenza delle lezioni in alcune materie del corso ma necessita comunque sempre di una valutazione e della relativa attribuzione di un punteggio.*

*La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dal docente curriculare del competente consiglio di classe, attraverso un colloquio nel corso del quale il docente terrà conto della documentazione esibita e della eventuale valutazione nella stessa espressa, considerando l'opportunità di integrarla attraverso*

*una verifica orale riferita ad argomenti precedentemente già concordati tra il docente stesso e lo studente; tale verifica deve tendere ad accertare, più che il livello di preparazione sui contenuti, il livello di competenze e abilità di cui lo studente risulta in possesso e che siano spendibili in prospettiva durante la prosecuzione del percorso scolastico.*

Infine, nessuna innovazione rispetto alla consueta prassi deve prevedersi per il caso di ammissione ad un livello per il quale lo studente abbia già la promozione ma rispetto al quale ha alcuni debiti formativi: il PFI, deliberato dalla Sezione Funzionale, prevederà, in questo caso, l'indicazione del debito formativo e l'indicazione al Consiglio di classe competente di colmarlo in itinere e verificare mediante i consueti "colloqui integrativi" che si concluderanno con l'espressione di un voto in decimi.

Nel riconoscimento dei crediti, la Sezione Funzionale può ritenere necessario sottoporre il candidato a prove di accertamento (scritte, orali, pratiche) e che tali prove sono erogate e valutate dalla stessa Sezione Funzionale, con un voto in decimi.

## 11. L'offerta formativa curricolare: L'Istituto professionale (corsi pomeridiano /serali)

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue le seguenti competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- 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.

### 11.1 Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

#### Profilo culturale e professionale del corso

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

#### - Articolazione Enogastronomia:

Nell'articolazione Enogastronomia, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## QUADRO ORARIO

## Quadro orario I-II-III periodo IPSEOA ENOGASTRONOMIA

Discipline	I periodo					II periodo					III periodo					I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	P	P	P
Italiano	198	99	40	39	20	198	99	33	44	22	99	99	0	0	0	3	3	3
Storia	99	66	17	16	0	132	66	33	25	8	66	66	0	0	0	2	2	2
Matematica1	198	99	40	39	20	198	99	33	33	33	99	99	0	0	0	3	3	3
Inglese	132	99	0	33	0	132	66	0	33	33	99	99	0	0	0	3	2	3
Diritto ed economi	66	66	0	0	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Scienze INTEGRATE2	99	66	0	33	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/	
IRC	33	0	8	11	14	33	0	0	29	4	33	0	0	33	0	0	0	
<b>Totale ore area comune</b>	<b>825</b>	<b>495</b>	<b>105</b>	<b>171</b>	<b>54</b>	<b>693</b>	<b>330</b>	<b>99</b>	<b>164</b>	<b>100</b>	<b>396</b>	<b>363</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
DTA	/	/	/	/	/	198	99	33	66	0	99	99	0	0	0	/	3	3
Chimica	99	0	33	33	33	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/	
Scienze degli alimenti	99	66	20	7	6	165	132	33	0	0	132	132	0	0	0	2	4	4
Laboratorio Cucina (*)	132	66	20	0	46	231	165	33	20	13	99	99	/	/	/	2	5	3
Laboratorio Sala (*)	132	66	20	32	14	66	33	0	20	13	66	66	/	/	/	2	1	2
Laboratorio Accoglienza	132	66	33	30	3	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/	
Seconda lingua straniera	99	66	0	30	3	165	66	33	33	33	66	66	0	0	0	2	2	2
Tecniche di comunicazione	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
<b>Totale area indirizzo</b>	<b>693</b>	<b>330</b>	<b>126</b>	<b>132</b>	<b>105</b>	<b>825</b>	<b>495</b>	<b>132</b>	<b>139</b>	<b>59</b>	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>14</b>
<b>Totale periodo</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>159</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>159</b>	<b>858</b>	<b>825</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>Più 1h copresenza B020 con alimentazione</b>			/	/	/	<b>33</b>	<b>33</b>										<b>1</b>	

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre

\*di cui 33 ore in copresenza con B020 tra il II PERIODO E IL III PERIODO

- Articolazione Servizi di Sala e vendita

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## QUADRO ORARIO

Quadro orario I-II-III periodo IPSEOA SALA E VENDITA

Discipline	I periodo					II periodo					III periodo					I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	P	P	P
Italiano	198	99	40	39	20	198	99	33	44	22	99	99	0	0	0	3	3	3
Storia	99	66	17	16	0	132	66	33	25	8	66	66	0	0	0	2	2	2
Matematica1	198	99	40	39	20	198	99	33	33	33	99	99	0	0	0	3	3	3
Inglese	132	99	0	33	0	132	66	0	33	33	99	99	0	0	0	3	2	3
Diritto ed economi	66	66	0	0	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Scienze INTEGRATE2	99	66	0	33	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/	
IRC	33	0	8	11	14	33	0	0	29	4	33	0	0	33	0	0	0	
<b>Totale ore area comune</b>	<b>825</b>	<b>495</b>	<b>105</b>	<b>171</b>	<b>54</b>	<b>693</b>	<b>330</b>	<b>99</b>	<b>164</b>	<b>100</b>	<b>396</b>	<b>363</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
DTA	/	/	/	/	/	198	99	33	66	0	99	99	0	0	0	/	3	3
Chimica	99	0	33	33	33	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/	
Scienze degli alimenti	99	66	20	7	6	165	132	33	0	0	132	132	0	0	0	2	4	4
Laboratorio Cucina (*)	132	66	20	0	46	61	33	0	20	8	66	66	/	/	/	2	1	2
Laboratorio Sala (*)	132	66	20	32	14	231	165	33	20	13	99	99	/	/	/	2	5	3
Laboratorio Accoglienza	132	66	33	30	3	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/	
Seconda lingua straniera	99	66	0	30	3	165	66	33	33	33	66	66	0	0	0	2	2	2
Tecniche di comunicazione	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
<b>Totale area indirizzo</b>	<b>693</b>	<b>330</b>	<b>126</b>	<b>132</b>	<b>105</b>	<b>820</b>	<b>495</b>	<b>132</b>	<b>139</b>	<b>54</b>	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>14</b>
<b>Totale periodo</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>159</b>	<b>1.513</b>	<b>825</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>154</b>	<b>858</b>	<b>825</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>Più 1h copresenza B021 con alimentazione</b>	132	132	/	/	/	33	33										1	

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre

**\*di cui 33 ore in copresenza con B021 tra il II PERIODO E IL III PERIODO**

- Articolazione “**Accoglienza turistica**”

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Accoglienza turistica” consegue le seguenti competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
4. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
5. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
6. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
7. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
8. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## QUADRO ORARIO

## Quadro orario I-II-III periodo IPSEOA ACCOGLIENZA

Discipline	I periodo					II periodo					III periodo					I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	P	P	P
Italiano	198	99	40	39	20	198	99	30	44	25	99	99	0	0	0	3	3	3
Storia	99	66	17	16	0	132	66	23	33	10	66	66	0	0	0	2	2	2
Matematica1	198	99	40	39	20	198	99	25	50	24	99	99	0	0	0	3	3	3
Inglese	132	99	0	33	0	132	99	30	0	3	99	99	0	0	0	3	3	3
Diritto ed economi	66	66	0	0	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Scienze INTEGRATE2	99	66	0	33	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/	
IRC	33	0	8	11	14	33	0	8	11	14	33	0	0	33	0	0	0	0
<b>Totale ore area comune</b>	<b>825</b>	<b>495</b>	<b>105</b>	<b>171</b>	<b>54</b>	<b>693</b>	<b>363</b>	<b>116</b>	<b>138</b>	<b>76</b>	<b>396</b>	<b>363</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
DTA	/	/	/	/	/	231	132	30	45	24	132	132	0	0	0	/	4	4
Chimica	99	0	33	33	33	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/	
Scienze degli alimenti*	99	66	20	7	6	165	66	35	30	34	66	66	0	0	0	2	2	2
Laboratorio Cucina (°)	132	66	20	0	46	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/	
Laboratorio Sala (°)	132	66	20	32	14	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/	
Laboratorio Accoglienza	132	66	33	30	3	198	132	20	30	16	132	132	0	0	2	4	4	
Seconda lingua straniera	99	66	0	30	3	165	99	30	30	6	66	66	0	0	2	3	2	
Tecniche di comunicazione	/	/	/	/	/	66	33	0	30	3	66	66	0	0	/	1	2	
<b>Totale area indirizzo</b>	<b>693</b>	<b>330</b>	<b>126</b>	<b>132</b>	<b>105</b>	<b>825</b>	<b>462</b>	<b>115</b>	<b>165</b>	<b>83</b>	<b>330</b>	<b>462</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Totale periodo</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>159</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>159</b>	<b>726</b>	<b>825</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>Più 1h copresenza B019 con alimentazione</b>			/	/	/	33	33										1	

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre

**\*di cui 33 ore in copresenza con B021 tra il II PERIODO E IL III PERIODO**

## 11.2 Socio-sanitario

Profilo culturale e professionale del corso

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Servizi socio-sanitari" possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali;
- rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture;
- intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale;
- applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria;
- organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli;
- interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento;
- individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana;
- utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi socio-sanitari" consegue le seguenti competenze.

1. Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.
2. Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
3. Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali.
4. Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.
5. Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.
6. Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita.
7. Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.
8. Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.
9. Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

Sbocchi professionali generali

Sbocchi lavorativi presso strutture per Soggetti con disabilità fisica o psichica, Anziani, Infanzia.

Accesso a posti di lavoro nella pubblica amministrazione tramite selezioni e concorsi.

Autoimprenditorialità nel settore dell'aiuto alla Persona.

Istruzione Tecnica Superiore (Metodologie Operative).

Sbocchi professionali specifici

Acquisizione di Qualifiche post-diploma o brevetti (per esempio, qualifica di Animatore sociale, brevetto di Bagnino, istruttore federale di primo livello).

Istruzione Universitaria – Accesso a tutti i Corsi di Laurea.

Sbocchi lavorativi presso strutture sportive, centri di riabilitazione psicomotoria, strutture ricreative, Termali, Riabilitative, Centri estetici e di cura alla Persona.

## QUADRO ORARIO

## Quadro orario I-II-III periodo IP - SOCIO-SANITARIO

Discipline	I periodo					II periodo					III periodo					I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	P	P	P
Italiano	198	99	33	39	27	198	99	38	39	22	99	99	0	0	0	3	3	3
Storia	99	66	16	17	0	132	66	20	33	13	66	66	0	0	0	2	2	2
Matematica <sup>1</sup>	198	132	23	33	10	198	99	20	66	13	99	99	0	0	0	4	3	3
Inglese	132	99	0	33	0	132	99	20	0	13	99	99	0	0	0	3	3	3
Diritto ed economia	66	66	0	0	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Scienze INTEGRATE <sup>2</sup>	99	66	0	33	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
IRC	33	0	0	33	0	33	0	20	0	13	33	0	33	0	0	0	0	0
<b>Totale ore area comune</b>	<b>825</b>	<b>528</b>	<b>72</b>	<b>188</b>	<b>37</b>	<b>693</b>	<b>363</b>	<b>118</b>	<b>138</b>	<b>74</b>	<b>396</b>	<b>363</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
Fisica	66	0	33	0	33	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/
Chimica	66	0	33	0	33	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/
Scienze umane e sociali	198	132	23	33	10	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	4	/	/
Elementi di storia dell'arte (affidata a B023)	66	0	25	29	12	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/
Educazione musicale (affidata a B023)	66	0	25	20	21	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/
Metodologie operative	99	99	0	0	0	66	33	20	0	13	/	/	/	/	/	3	1	/
Igiene e cultura medico sanitaria	/	/	/	/	/	198	99	20	66	13	132	132	0	0	0	/	4	4
Psicologia generale ed applicata	/	/	/	/	/	231	132	20	66	13	132	132	0	0	0	/	4	4
Diritto e legislazione sociosanitaria	/	/	/	/	/	132	99	20	0	13	66	66	0	0	0	/	2	2
Tecnica amministrativa ed economia sociale	/	/	/	/	/	66	66	0	0	0	66	66	0	0	0	/	2	2
Seconda lingua straniera	132	66	20	33	13	132	66	33	33	0	66	66	0	0	0	2	2	2
<b>Totale area indirizzo</b>	<b>693</b>	<b>297</b>	<b>159</b>	<b>115</b>	<b>122</b>	<b>825</b>	<b>495</b>	<b>113</b>	<b>165</b>	<b>52</b>	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>14</b>
<b>Totale periodo</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>159</b>	<b>1.518</b>	<b>858</b>	<b>231</b>	<b>303</b>	<b>126</b>	<b>858</b>	<b>825</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>25</b>
più copresenza B023 con A018	132	132	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	4	/	/

### 11.3 Servizi Commerciali

#### Profilo culturale e professionale del corso

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. È in grado di:

- ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
- contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
- contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo-contabile;
- contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
- collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;
- utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
- organizzare eventi promozionali;
- utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
- comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
- collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue le seguenti competenze.

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione dell'ufficio beni e servizi con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

#### SERVIZI COMMERCIALI – Digital Marketing

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali – Digital Marketing" promuove attraverso internet l'azienda, i suoi prodotti e servizi definendo strategie, strumenti, tecniche e migliorando le opportunità di business. Collabora alla realizzazione di *campagne di web marketing* entrando in contatto con le persone. Utilizza le *tecnologie informatiche di più ampia diffusione*, anche per implementare il sistema informativo aziendale. Collabora alle attività di *comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale* in un ambito territoriale o settoriale attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e istituzioni per il posizionamento dell'azienda in *contesti locali, nazionali e internazionali*. Collabora alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del *brand aziendale* adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione. Collabora, nell'area della *funzione commerciale*, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i

fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali. Partecipa alla realizzazione dei *processi amministrativo-contabili e commerciali*, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Collaborare alle attività di *pianificazione, programmazione, rendicontazione*, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.

## QUADRO ORARIO

Quadro orario I-II-III periodo COMMERCIALE

Discipline	I periodo					II periodo					III periodo					I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	P	P	P
Italiano	198	99	40	39	20	198	99	33	49	17	99	99	0	0	0	3	3	3
Storia	99	66	17	16	0	132	66	0	33	33	66	66	0	0	0	2	2	2
Matematica <sup>1</sup>	198	132	23	33	10	198	99	33	36	30	99	99	0	0	0	4	3	3
Inglese	132	99	0	33	0	132	99	33	0	0	99	99	0	0	0	3	3	3
Diritto ed economia	66	66	0	0	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Scienze INTEGRATE <sup>2</sup>	99	66	0	33	0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
IRC	33	0	12	11	10	33	0	33	0	0	33	0	0	33	0	0	0	0
<b>Totale ore area comune</b>	<b>825</b>	<b>528</b>	<b>92</b>	<b>165</b>	<b>40</b>	<b>693</b>	<b>363</b>	<b>132</b>	<b>118</b>	<b>80</b>	<b>396</b>	<b>363</b>	<b>-</b>	<b>33</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
Fisica	66	0	33	23	10	/	0	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/
Chimica	66	0	33	23	10	/	0	/	/	/	/	/	/	/	/	0	/	/
LTT	132	66	28	28	10	/	0	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Tecniche Prof.	264	165	24	44	31	396	198	46	99	53	198	198	0	0	0	5	6	6
Seconda lingua straniera	165	66	24	20	55	132	99	20	13	0	99	99	0	0	0	2	3	3
Diritto/Eco	/	/	/	/	/	165	99	20	33	13	99	99	0	0	0	/	3	3
Tecnica della comunicazione	/	/	/	/	/	132	66	20	33	13	66	66	0	0	0	/	2	2
<b>Totale area indirizzo</b>	<b>693</b>	<b>297</b>	<b>142</b>	<b>138</b>	<b>116</b>	<b>825</b>	<b>462</b>	<b>106</b>	<b>178</b>	<b>79</b>	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Totale periodo</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>234</b>	<b>303</b>	<b>156</b>	<b>1.518</b>	<b>825</b>	<b>238</b>	<b>296</b>	<b>159</b>	<b>858</b>	<b>825</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>Più in copresenza A066con A045</b>	132	132	/	/	/	66	66				66	66				4	2	2

## Sbocchi lavorativi

Secondo la ricerca di Assolavoro Datalab, sono le competenze in ambito digitale e nello sviluppo di nuove tecnologie quelle più richieste oggi dal mercato del lavoro. Il mercato del lavoro, già in tempi precedenti alla pandemia da Covid-19, ha iniziato un processo di evoluzione che pone sempre più l'accento sulla digitalizzazione e lo sviluppo di nuove e avanzate tecnologie.

Con una *media qualifica* emergono specializzazioni online nel settore commerciale e nel marketing digitale. A causa di chiusure forzate e lockdown, il processo dall'acquisto fisico all'utilizzo del web come principale supporto di compravendita si è velocizzato e intensificato. Al punto che una gamma sempre più diversificata di aziende cerca oggi *figure professionali in grado di rendere produttiva la loro presenza in rete*.

Indirizzo "Servizi Commerciali" - REFERENZIAMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE-

Il Profilo di uscita dell'indirizzo presenta caratteristiche di trasversalità ad ogni tipo di attività economica. Le attività economiche referenziate ai codici ATECO di riferimento del profilo di uscita sono quelle relative alle Sezioni, e correlate Divisioni, di cui ai codici di sezione da "A" a "S" compresi e "U".

### CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

In riferimento ai settori economico professionali il profilo di uscita dell'indirizzo di studi è correlato al settore "Area comune". Per consolidare il legame con il mondo del lavoro e delle professioni, l'indirizzo di studio è stato correlato a una o più delle attività economiche referenziate ai codici ATECO (Attività Economiche). Il diploma finale, che si consegue al termine del quinto anno con il superamento dell'esame di Stato, sarà compilato con riferimento al codice ATECO attribuito a ciascun indirizzo in base all'Allegato 2 al D.M. n. 92/18. Al diploma è allegato il curriculum della studentessa e dello studente. Nel caso di declinazione degli indirizzi e dei profili unitari (Servizi Commerciali) in percorsi formativi specifici (Digital Marketing) corrispondenti alle esigenze del territorio, il curriculum indica anche il riferimento all'eventuale articolazione del codice ATECO adottato dalla scuola, alla Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali (NUP) adottata dall'ISTAT.

Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "[Servizi Commerciali – Digital Marketing](#)" Codici Ateco: [73.11.02 Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari](#)

73 PUBBLICITÀ E RICERCHE DI MERCATO

73.11 Agenzie pubblicitarie

[73.11.02 Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari](#)

[69.20.12 Servizi forniti da esperti contabili](#)

69 ATTIVITA' LEGALI E CONTABILITA'

69.20 Contabilità, controllo e revisione contabile, consulenza in materia fiscale e del lavoro

69.20.12 Servizi forniti da esperti contabili

[70.22.09 Altre attività di consulenza imprenditoriale e altra consulenza amministrativo-gestionale e pianificazione aziendale](#)

70 ATTIVITA' DI DIREZIONE AZIENDALE E DI CONSULENZA GESTIONALE

70.22 Consulenza imprenditoriale e altra consulenza amministrativo-gestionale

70.22.09 Altre attività di consulenza imprenditoriale e altra consulenza amministrativo-gestionale e pianificazione aziendale

Inoltre, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "[Servizi Commerciali – Digital Marketing](#)" può proseguire gli studi con corsi post-diploma o in ambito universitario e partecipare a tutti i concorsi banditi dagli enti pubblici sia centrali sia periferici per i quali è richiesto un diploma di Stato.

## 12. L'offerta formativa curricolare: Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

### 12.1 Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza – imprese ricettive corso Q

#### PROFILO PROFESSIONALE E CULTURALE

L'Operatore ai servizi di promozione e accoglienza interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere, attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente.

Tale corso è erogato in orario pomeridiano ed è rivolto ad una utenza simile a quella dei corsi IdA (Istruzione per Adulti) più che a quella degli studenti in DDIF, pertanto, pur nell'assoluto rispetto delle linee guida regionali introduce elementi di flessibilità e di sperimentazione volti ad accompagnare celermente giovani - adulti verso il mondo del lavoro. Il Progetto formativo del "Corso Q" presenta caratteristiche differenti rispetto allo stesso corso EQF3 erogato in orario diurno: approfondimenti nell'orientamento al lavoro, nel laboratorio di sala/bar e nella sperimentazione dello studio della lingua russa consentono un arricchimento del curriculum degli studenti indubbiamente più appetibile e spendibile nel mercato del lavoro.

#### QUADRO ORARIO

L'orario minimo annuale che tutte le Istituzioni erogatrici dei percorsi devono garantire ai singoli allievi è calcolato nella misura di 990 ore. Tale monte ore minimo annuale si riferisce all'insieme di tutte le attività fruite dai singoli allievi negli ambiti di insegnamento e di apprendimento del proprio percorso.

Le suddette attività devono inoltre rispettare le seguenti percentuali di sviluppo degli OSA, relative ai due macro ambiti di "base" e "tecnico professionale", riferite alla durata complessiva dei percorsi (intera triennalità) e secondo i margini di possibile variazione indicati:

<b>AREE DISCIPLINARI</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>1°anno</b>	<b>2°anno</b>	<b>3°anno</b>
<b>Area linguaggi</b>	Italiano	2	2	3
	Inglese	3	3	4
	2ª lingua straniera (russo/spagnolo)	2	2	2
<b>Area socio-storico-giuridica</b>	Storia	2	2	2
	Diritto ed Economia	2	2	---
<b>Area scientifico matematica</b>	Scienze Integrate	2	2	---
	Alimentazione	---	---	2
	Matematica	2	2	2
<b>Area Professionalizzante</b>	Tecnica Amministrativa	4 *	4*	3*
	Geografia economica e turistica	---	---	2
	Informatica	1* (tot.2h)	1* (tot.2h)	** (tot.2h)
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	2	3	5
	Laboratorio sala	2	2	---
	Lab. orientamento (arte e territorio)	2	2	2
	Lab. orientamento (legislazione turistica)	2	2	2
<b>Area Motoria</b>	Scienze Motorie	1	1	---
<b>IRC / materia alternativa</b>	IRC/materia alternativa	1	--	--
<b>TOTALE ORE</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>29</b>

\*di cui un'ora in codocenza con informatica

\*\* di cui due ore in codocenza con informatica

È previsto lo svolgimento di 6 settimane di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento durante il secondo e il terzo anno.

#### SBOCCHI LAVORATIVI

Al termine del percorso triennale, gli studenti qualificati potranno lavorare in alberghi ed assimilati, alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni, aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte, agenzie di viaggio.

## 13. L'offerta formativa curricolare: Il Liceo (corsi pomeridiani)

### 13.1 Liceo Economico Sociale

Il profilo culturale, educativo e professionale dei Licei

Il Liceo Economico Sociale del nostro Istituto offre anche un corso in orario pomeridiano serale per allievi che intendano riprendere gli studi liceali interrotto in altre scuole ovvero conciliare tali studi con l'attività lavorativa.

#### **LES**

Fornisce allo studente competenze particolarmente avanzate negli studi afferenti alle scienze giuridiche, economiche e sociali (art. 9 comma 2).

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- conoscere i significati, i metodi e le categorie interpretative messe a disposizione delle scienze economiche, giuridiche e sociologiche;
- comprendere i caratteri dell'economia come scienza delle scelte responsabili sulle risorse di cui l'uomo dispone (fisiche, temporali, territoriali, finanziarie) e del diritto come scienza delle regole di natura giuridica che disciplinano la convivenza sociale;
- individuare le categorie antropologiche e sociali utili per la comprensione e classificazione dei fenomeni culturali;
- sviluppare la capacità di misurare, con l'ausilio di adeguati strumenti matematici, statistici e informatici, i fenomeni economici e sociali indispensabili alla verifica empirica dei principi teorici;
- utilizzare le prospettive filosofiche, storico-geografiche e scientifiche nello studio delle interdipendenze tra i fenomeni internazionali, nazionali, locali e personali;
- saper identificare il legame esistente fra i fenomeni culturali, economici e sociali e le istituzioni politiche sia in relazione alla dimensione nazionale ed europea sia a quella globale;
- avere acquisito in una seconda lingua moderna strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento.

## QUADRO ORARIO

QUADRO ORARIO I-II-III periodo LES

Discipline	I periodo					II periodo					III periodo					I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	mo	p	ddi	fad	or	P	P	P
Lingua e letteratura italiana	198	132	27	25	14	198	132	25	20	21	99	99	0	0	0	4	4	3
Storia e geografia	132	66	27	25	14	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Storia	/	/	/	/	/	99	66	0	30	3	66	66	0	0	0	/	2	2
Filosofia	/	/	/	/	/	66	33	25	0	8	66	66	0	0	0	/	1	2
Scienze umane	198	132	0	25	41	165	99	0	30	36	99	99	0	0	0	4	3	3
Diritto ed economia politica	198	132	0	50	16	165	99	25	32	9	99	99	0	0	0	4	3	3
Lingua e cultura straniera Inglese	132	99	0	25	8	132	99	0	33	0	99	99	0	0	0	3	3	3
Lingua e cultura straniera francese	132	99	0	25	8	132	99	0	33	0	66	66	0	0	0	3	3	2
Matematica	132	99	0	25	8	165	99	25	33	8	99	99	0	0	0	3	3	3
Fisica	/	/	/	/	/	132	33	25	33	41	33	33	0	0	0	/	1	1
Scienze naturali	99	66	0	25	8	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2	/	/
Storia dell'arte	/	/	/	/	/	99	66	0	33	0	66	99	0	0	-33	/	2	3
Religione	33	0	0	25	8	33	0	20	0	13	33	0	0	33	0	0	0	0
<b>Totale periodo</b>	<b>1.254</b>	<b>825</b>	<b>54</b>	<b>250</b>	<b>125</b>	<b>1.386</b>	<b>825</b>	<b>145</b>	<b>277</b>	<b>139</b>	<b>825</b>	<b>825</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>-33</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>

#### Sbocchi lavorativi

- Accesso a tutte le Facoltà, con particolare attenzione ai corsi di laurea di giurisprudenza, economia e sociologia.
- Per gli studenti che conseguiranno il Diploma ESABAC, possibilità di accedere in Francia agli studi superiori di tipo universitario e non universitario alle condizioni previste dalle legislazioni di ognuna delle due Parti (Italia e Francia).
- Opportunità di inserirsi nel mondo del lavoro presso aziende pubbliche e private, nel settore delle pubbliche relazioni, della pubblicità, della comunicazione d'impresa, della ricerca sociale e di mercato, della comunicazione (esperto in servizi della comunicazione e in pubbliche relazioni), dell'organizzazione e della promozione culturale.
- Possibilità di partecipare a concorsi pubblici.

#### 13.2 Liceo artistico

## QUADRO ORARIO

Quadro orario I-II-III periodo LAS																
Discipline	I periodo					II periodo				III periodo				I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	mo	p	ddi	fad	or									P		
Italiano	198	132	30	36	0									4		
Storia e geografia	132	66	30	30	6									2		
Storia e filosofia	/	/	/	/	/									/		
Matematica e Fisica	132	99	30	0	3									3		
Chimica dei materiali	/	/	/	/	/									/		
Inglese	132	99	0	33	0									3		
Scienze naturali	99	66	0	33	0									2		
IRC	33	0	18	15	0									0		
<b>Totale ore area comune</b>	<b>726</b>	<b>462</b>	<b>108</b>	<b>147</b>	<b>9</b>									<b>14</b>		
Storia dell'arte	132	66	30	21	15									2		
Discipline grafiche e pittoriche	198	132	0	30	36									4		
Discipline geometriche	165	99	30	21	15									3		
Discipline plastiche e scultoree	165	99	30	21	15									3		
Laboratorio artistico	132	66	0	30	36									2		
Laboratorio di indirizzo	/	/	/	/	/									/		
Discipline progettuali	/	/	/	/	/									/		
<b>Totale area indirizzo</b>	<b>792</b>	<b>462</b>	<b>90</b>	<b>123</b>	<b>117</b>									<b>14</b>		
<b>Totale periodo</b>	<b>1.518</b>	<b>924</b>	<b>198</b>	<b>270</b>	<b>126</b>									<b>28</b>		

## PARTE IV: L'ISTRUZIONE CARCERARIA

La **II<sup>A</sup> Casa di Reclusione di Milano-Bollate** è nota in tutta Italia per la sua politica penitenziaria diretta a valorizzare l'aspetto rieducativo della pena. Numerosi sono i progetti - organizzati con la collaborazione di importanti componenti della comunità sociale esterna - che offrono ai detenuti opportunità di formazione, lavoro, cultura e, appunto, rieducazione.

Questo "ponte" – che realizza una costante proiezione del carcere verso la realtà esterna e che guarda anche alla futura dimensione di vita dei detenuti - è lo spirito che anima le azioni del sistema noto come "Progetto Bollate".

L'**I.I.S. "Paolo Frisi"**, situato nella vicina e problematica periferia milanese di Quarto Oggiaro, lavora nella stessa direzione, cercando di creare connessioni tra la realtà scolastica e il mondo esterno attraverso progetti innovativi e sperimentali. Particolare attenzione viene dedicata al rapporto con il mondo del lavoro e alle prospettive occupazionali per gli studenti, oltre che alla dimensione dell'integrazione.

Mosse da questa analogia di intenti, le due istituzioni hanno sperimentato in passato occasioni di collaborazione, innestando sinergie proficue per le rispettive finalità attraverso: incontri fra detenuti e studenti, percorsi laboratoriali di riflessione, accoglienza di studenti nella realtà carceraria e attuazione, presso la scuola, di programmi di studio all'esterno per detenuti.

In questo contesto generale è stata concepita una nuova occasione di collaborazione, più stabile e complessa, costituita dall'attivazione a partire dall'a.s. 2013/14, presso la Casa di Reclusione di Bollate e a cura del Frisi, di un percorso di studi nel settore "alberghiero" per l'acquisizione del relativo diploma di Stato. L'obiettivo è stato principalmente quello di offrire agli studenti detenuti l'opportunità di acquisire una professionalità e di "imparare un mestiere" che gode di un'elevata spendibilità nel mercato del lavoro, in vista di un futuro reinserimento sociale.

Il corso attivato presso la sezione carceraria ha le stesse caratteristiche dell'analogo corso per adulti erogato dal Frisi all'esterno e prevede la sola articolazione "Enogastronomia". La durata del percorso è di cinque anni, articolati in tre periodi, secondo le disposizioni del DPR 263/2012.

I contenuti sono organizzati in Unità di Apprendimento, in analogia con quanto precedentemente descritto per gli altri corsi di istruzione degli adulti. Considerate le difficoltà nel rientro in formazione da parte degli studenti (adulti e detenuti), la trattazione delle UdA avviene il più possibile in un'ottica multidisciplinare e laboratoriale. Noto è infatti l'esigenza da parte degli studenti di una didattica immersa nell'esperienza e poco incline all'astrazione, che valorizzi il sapere maturato soprattutto in contesti informali e da esso attinga per ampliare conoscenze e competenze.

Le lezioni si svolgono all'interno del terzo reparto dove, oltre agli spazi adibiti ad aule didattiche, è presente una cucina professionale interamente dedicata all'attività di laboratorio di enogastronomia. Quest'ultimo rappresenta un elemento centrale nel percorso di formazione degli studenti in quanto consente loro di accrescere le proprie abilità pratiche, acquisendone progressiva consapevolezza, e allo stesso tempo supporta alcuni obiettivi educativi importanti quali saper lavorare in gruppo, affinare le capacità di dialogo e negoziazione, sperimentarsi nel ruolo di lavoratori, favorire la cultura della legalità.

Il valore del corso di studi, come è facile immaginare, va però ben oltre l'aspetto professionalizzante: la scuola in carcere rappresenta una lente attraverso cui affacciarsi nuovamente al mondo esterno, leggendolo con occhi diversi. Oltre alla formazione professionale, la scuola intende dunque fornire strumenti adeguati alla lettura della realtà circostante, che mettano il detenuto in condizione di diventare in futuro un cittadino consapevole.

Tale approccio viene realizzato in accordo con le linee guida suggerite dal Protocollo d'Intesa tra MIUR e Ministero della Giustizia del 19 ottobre 2020, nel quale vengono anche suggeriti interventi specifici finalizzati all'arricchimento culturale del detenuto.

Da segnalare in questo ambito le attività organizzate per la promozione della lettura come l'adesione a campagne nazionali, i contatti con le biblioteche del territorio, il progetto di costruzione di una biblioteca scolastica.

Particolare attenzione, infine, viene posta nella creazione di relazioni con il "fuori", nella consapevolezza che la scuola in carcere non può e non deve rimanere confinata tra le mura dell'istituto. Per questo vengono favoriti scambi con l'ambiente esterno attraverso incontri con studenti provenienti da scuole del territorio e interventi di esperti.

Il corso di studi è improntato sulla personalizzazione dell'offerta formativa per lo studente detenuto. L'accesso ai corsi avviene attraverso la redazione del Piano Formativo Individuale (PFI) nel quale vengono definiti i crediti riconosciuti allo studente ai fini dell'ammissione ai periodi. Questo aspetto risulta abbastanza delicato nel contesto dell'istruzione carceraria in quanto gli studenti presentano spesso una storia scolastica frammentaria e disarticolata, la cui ricostruzione risulta spesso difficoltosa. Tale attività viene portata avanti dal gruppo di orientamento in entrata attraverso colloqui individuali con i detenuti e contatti con le realtà formative che li hanno ospitati.

La personalizzazione si concretizza inoltre in un continuo affiancamento dello studente in tutto il suo percorso formativo. L'attività di tutoraggio viene costantemente portata avanti dal tutor di classe che, in collaborazione con gli altri docenti del consiglio di classe, si occupa delle situazioni di dispersione e supporto nelle difficoltà. In questo i docenti dei corsi per adulti del Frisi possono spendere la consolidata professionalità acquisita offrendo ai detenuti un'adeguata risposta in termini di modellamento della proposta formativa, motivazione psicologica, comprensione del percorso individuale e umano, accompagnamento attraverso le indubbe difficoltà del "ricominciare".

Le attività appena descritte vengono realizzate anche attraverso una collaborazione con le realtà educative e formative che gravitano attorno alla realtà di Bollate.

L'offerta formativa viene erogata in collaborazione con il CPIA 4 di Legnano, con il quale è stato inoltre stipulato un accordo per l'erogazione di corsi di italiano L2 per supportare gli studenti stranieri nell'integrazione nel tessuto sociale italiano. L'attività di collaborazione si esplica inoltre nell'attività di orientamento in uscita dai corsi di primo livello erogati dallo stesso CPIA nella sezione carceraria.

Il lavoro dei docenti del Frisi avviene inoltre in sinergia con l'area educativa del carcere che offre collaborazione negli aspetti organizzativi dell'attività didattica nonché in quella di tutoraggio.

Importante è anche il rapporto con la cooperativa Articolo 3 che opera nel reparto Trattamento Avanzato con l'obiettivo di garantire il diritto allo studio e pari opportunità nell'accesso all'istruzione per le persone detenute, attraverso la promozione e il sostegno ai percorsi di studio. Le due realtà collaborano nella lotta alla dispersione e accompagnamento al successo scolastico attraverso le attività di orientamento in entrata e monitoraggio della frequenza degli studenti.

Ulteriore valore aggiunto del progetto, poi, è rappresentato dalla sinergia con la Cooperativa "ABC La sapienza in tavola" che già collabora con il Carcere attraverso l'apprezzato servizio di catering e l'ormai noto ristorante InGalera. Alcuni studenti detenuti, infatti, hanno potuto sperimentare subito la professionalità acquisita nell'ambito della Cooperativa. In alcuni casi è stato svolto un percorso di alternanza scuola-lavoro che, come solitamente accade per gli studenti dell'indirizzo alberghiero, si è rivelato efficace e motivante.

La scuola offre inoltre un'importante possibilità agli studenti detenuti che cambiano il loro regime detentivo (scarcerazione, art. 21, domiciliari, etc...) durante il percorso di studi, offrendo loro la possibilità di proseguire il percorso intrapreso in carcere nell'analogo corso alberghiero per adulti del Frisi all'esterno.

## 14. L'offerta formativa Curriculare: L'istituto Professionale Statale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – presso la II casa di reclusione di Milano Bollate

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue le seguenti competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

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

### 14.1 Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

#### **Quadri orario: Articolazione Enogastronomia:**

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

#### **Figura Professionale cod ATECO:**

"I - 56 attività dei servizi di ristorazione";

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile;

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione C - 10 Industrie alimentari

#### **Sbocchi professionali**

Chef di cucina -Pasticcere -Pizzaiolo – Cuoco in ristoranti, alberghi, catering e banqueting- Addetti alla preparazione, cottura e distribuzione di alimenti in aziende ristorative commerciali e industriali.

## QUADRO ORARIO AREA COMUNE

DISCIPLINE	1°biennio		2°biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Storia	2	1	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	0	---	---	---
Scienza della terra e biologia	2	1	---	---	---
R.C. o attività alternativa	---	1	1	---	1
<b>TOTALE ORE AREA COMUNE</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>11</b>

## QUADRO ORARIO DELL'AREA DI INDIRIZZO - ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

L'accesso ai laboratori, per le esercitazioni di cucina e sala e vendita, prevede che gli studenti indossino una divisa adeguata e completa.

DISCIPLINE	1°biennio		2°biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Scienze integrate (Fisica/chimica)	2	1	---	---	---
Scienze e cultura degli alimenti	---	---	2**	3	2
Lab. servizi enogastronomici settore cucina	2*	2*	4**	3	3
Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita	2*	2*	---	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera (Francese)	---	3	3	2	2
Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva	---	---	3	3	3
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>12</b>
<b>TOT. ORE</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>

\* suddivisione della classe in squadre

\*\* di cui 1h in com. con i prof. di sc. e cultura degli alimenti e di lab. Serv. Enogastronomici sett. cucina.

## Orario delle lezioni

Le lezioni si svolgono nella fascia oraria diurna, secondo la seguente scansione oraria:

<b>CORSI DIURNI</b>	
<b>Sezione carceraria</b>	
1 <sup>a</sup> ora	9.00 – 9.50
2 <sup>a</sup> ora	9.50 – 10.40
<b>Primo Intervallo</b>	10.40 – 10.50
3 <sup>a</sup> ora	10.50– 11.40
4 <sup>a</sup> ora	11.40 – 12.30
<b>Secondo Intervallo</b>	12.30 – 12.40
6 <sup>a</sup> ora	13.30 – 14.20