

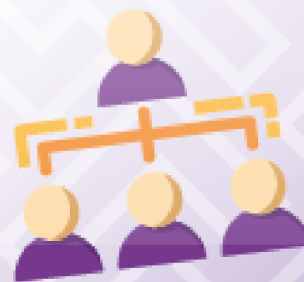


Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO

MERHOV500E

Triennio di riferimento: 2025 - 2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **11/09/2025** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **474** del **20/10/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **26/09/2025** con delibera n. 1/2025*

Anno di aggiornamento:
2025/26

Triennio di riferimento:
2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 8** Caratteristiche principali della scuola
- 9** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 10** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 11** Aspetti generali
- 12** Priorità desunte dal RAV
- 14** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 16** Piano di miglioramento



L'offerta formativa

- 20** Aspetti generali
- 21** Traguardi attesi in uscita
- 25** Insegnamenti e quadri orario
- 29** Curricolo di Istituto
- 34** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 37** Attività previste in relazione al PNSD
- 38** Valutazione degli apprendimenti
- 42** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 47** Modello organizzativo
- 48** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità

Per il nostro Istituto, la conoscenza approfondita del territorio rappresenta una condizione imprescindibile per sentirsi parte integrante della comunità di riferimento. L'analisi del contesto territoriale consente di rilevare con maggiore consapevolezza l'entità reale dei bisogni formativi, delle criticità sociali ed economiche e, al contempo, di individuare e valorizzare le qualità del patrimonio storico, culturale, ambientale ed enogastronomico da tutelare, conservare e promuovere. Tale processo risulta fondamentale anche ai fini del recupero delle radici identitarie del territorio e della trasmissione dei saperi tradizionali alle nuove generazioni.

L'Istituto si caratterizza per una vocazione sovracomunale, accogliendo alunni provenienti dall'intero ambito provinciale. Senza entrare in una puntuale ricostruzione storica, è opportuno ricordare le origini agricole e rurali della zona collinare in cui esso è inserito, da sempre legate alla coltivazione della terra, alla trasformazione dei prodotti e alla trasmissione di competenze artigianali e gastronomiche.

Attualmente, il territorio del Comune di Rodì Milici e delle aree limitrofe, pur presentando numerose potenzialità di sviluppo, risente degli effetti di un progressivo abbandono delle aree rurali, fenomeno che nel tempo ha ridotto le opportunità occupazionali e contribuito allo spopolamento dei centri interni. In passato, tali territori rappresentavano una risorsa economica primaria, capace di garantire lavoro e sostentamento alle famiglie residenti.

In questo scenario, uno degli obiettivi prioritari dell'Istituto è la riscoperta, tutela e valorizzazione delle produzioni enogastronomiche locali, espressione di un patrimonio di elevata qualità, profondamente radicato nella tradizione e di rilevante valore economico, storico e culturale per l'intero comprensorio. La formazione alberghiera si configura, pertanto, come strumento strategico per la promozione delle filiere locali, della cucina tradizionale e dell'identità gastronomica del territorio.

Il bisogno di rilanciare i paesi collinari e montani, interessati da decenni da flussi migratori verso le aree costiere e urbane, coinvolge l'intero tessuto territoriale, ricco di storia, tradizioni e risorse ancora in parte inesplorate. In tal senso, il territorio offre numerose opportunità attrattive, grazie alla varietà paesaggistica e naturalistica, alla presenza di percorsi rurali, ambienti incontaminati e beni culturali che ben si prestano allo sviluppo di forme di turismo sostenibile, enogastronomico ed



esperienziale.

La scelta di Rodì Milici quale sede dell'Istituto Alberghiero trova motivazione anche nella vivacità culturale e nella capacità organizzativa dimostrate dal paese negli ultimi decenni. Il territorio si caratterizza, infatti, per la presenza di un significativo numero di strutture ricettive, attività di ristorazione e iniziative legate all'accoglienza, in grado di generare occupazione, stimolare l'economia locale e favorire un ritorno delle nuove generazioni nei luoghi di origine.

Rodì Milici gode, inoltre, di una posizione logisticamente favorevole, grazie a una buona rete viaria, alla vicinanza con centri urbani di maggiori dimensioni, nonché alla prossimità della rete ferroviaria e dell'autostrada, elementi che rendono l'Istituto facilmente raggiungibile e rafforzano la sua funzione di polo formativo di riferimento per il territorio.

L'Istituto Alberghiero risulta particolarmente attrattivo per un'ampia fascia di popolazione scolastica, sia per la solidità dei percorsi di studio teorici proposti sia per l'ampia e qualificata offerta di attività pratiche e laboratoriali, che favoriscono l'apprendimento attivo, lo sviluppo di competenze professionali e l'orientamento al mondo del lavoro.

Particolare rilevanza assume la crescente presenza di studenti con cittadinanza non italiana e di alunni con bisogni educativi speciali (disabilità, DSA, BES). Tale elemento conferisce all'Istituto un carattere fortemente inclusivo e ne rafforza il ruolo di comunità educante attenta alla valorizzazione delle diversità, capace di progettare percorsi educativi personalizzati e differenziati, promuovendo il successo formativo e l'inclusione sociale di tutti gli studenti.

Alla luce dell'analisi effettuata, la scuola ha individuato le seguenti opportunità:

- intercettare un ampio bacino di utenza a livello provinciale;
- promuovere iniziative a favore delle nuove generazioni, finalizzate alla crescita culturale, professionale e occupazionale;
- valorizzare e promuovere la tipicità delle tradizioni enogastronomiche di Rodì Milici e delle aree limitrofe;
- contribuire alla promozione turistica del territorio, anche attraverso l'organizzazione di eventi, manifestazioni e attività di comunicazione;
- sperimentare e consolidare processi di integrazione socio-culturale, con particolare riferimento agli studenti di diversa nazionalità;



- realizzare un'offerta formativa articolata, flessibile e diversificata, coerente con i bisogni formativi del territorio e del mercato del lavoro;
- intercettare le esigenze formative di adulti e giovani fuoriusciti dal sistema scolastico, favorendo percorsi di recupero, riqualificazione e reinserimento.

Vincoli

L'Istituto si propone di accogliere studenti provenienti dalle diverse Scuole Secondarie di primo grado della città e dell'intero ambito provinciale, caratterizzati da differenti contesti culturali, sociali ed economici, nonché da livelli eterogenei di preparazione di base. Tale pluralità rappresenta una risorsa educativa, ma determina al contempo una marcata disomogeneità dell'utenza, sia sotto il profilo socio-territoriale sia sotto quello delle competenze in ingresso.

Questa situazione richiede una particolare attenzione nella progettazione didattico-educativa, finalizzata a rispondere in modo efficace ai bisogni formativi diversificati degli studenti, a prevenire situazioni di svantaggio e a garantire il raggiungimento di livelli di competenza in uscita il più possibile omogenei, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale previsto dall'ordinamento.

L'Istituto opera, pertanto, in un contesto che presenta alcuni vincoli e criticità che incidono sull'azione didattica quotidiana e che necessitano di interventi mirati e strategie inclusive. Tra i principali fattori di attenzione si individuano:

- carenze linguistiche e culturali di base, che possono ostacolare il pieno accesso ai saperi disciplinari e alle competenze trasversali;
- condizioni socio-economiche medio-basse di una parte significativa dell'utenza, con ricadute sulla continuità e sul sostegno allo studio;
- fenomeni di pendolarismo, che possono limitare la partecipazione degli studenti alle attività scolastiche pomeridiane, ai laboratori, ai percorsi di recupero e potenziamento e alle iniziative di ampliamento dell'offerta formativa;
- fragilità educative e motivazionali, talvolta legate a precedenti esperienze scolastiche non pienamente positive.



Alla luce di tali criticità, l'Istituto orienta la propria azione educativa verso l'adozione di strategie didattiche flessibili e inclusive, privilegiando metodologie attive e laboratoriali, percorsi di recupero e potenziamento, azioni di orientamento in ingresso e in itinere, nonché un costante dialogo con le famiglie e il territorio. Tali interventi sono finalizzati a promuovere il successo formativo, contrastare il rischio di dispersione scolastica e valorizzare le potenzialità di ciascuno studente.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

Il territorio in cui opera l'Istituto è caratterizzato dalla presenza di un articolato capitale sociale, costituito da risorse professionali, produttive e culturali rappresentate da aziende di settore, enti locali, associazioni di categoria, realtà del terzo settore e istituzioni culturali. Tali soggetti costituiscono una significativa opportunità per gli studenti, in quanto favoriscono l'ampliamento delle conoscenze, delle abilità e delle competenze professionali e trasversali, spendibili in modo concreto nel proseguimento degli studi e nell'inserimento nel mondo del lavoro.

L'economia del Comune di Rodì Milici si basa prevalentemente su attività tradizionali quali l'agricoltura (con coltivazioni di grano, olive, uva e agrumi), l'allevamento (in particolare bovino e ovino) e l'artigianato locale, con produzioni tipiche come tappeti e manufatti in giunco e canna. Tali settori rappresentano non solo una risorsa economica, ma anche un patrimonio culturale e identitario che l'Istituto intende valorizzare attraverso una offerta formativa fortemente integrata con il territorio.

In questo contesto, la scuola svolge un ruolo attivo di presidio educativo e culturale, configurandosi come punto di riferimento e di aggregazione per la comunità locale, capace di contribuire allo sviluppo umano, sociale, economico e culturale dei residenti. L'Istituto promuove la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche e culturali di Rodì Milici e delle aree limitrofe, ponendo particolare attenzione al potenziamento dell'offerta turistica e alla diffusione di modelli di sviluppo sostenibile e responsabile.

La presenza dell'Istituto sul territorio favorisce la realizzazione di azioni di rete e di collaborazione con le attività produttive e commerciali locali, stimolando percorsi di orientamento, PCTO, eventi, manifestazioni e iniziative di promozione territoriale. In tal modo, la scuola contribuisce



concretamente a rafforzare il legame tra formazione e sviluppo locale, offrendo agli studenti opportunità di apprendimento autentico e di cittadinanza attiva.

Vincoli

L'Istituto è situato nel Comune di Rodì Milici, in un'area litoranea collinare a circa 125 metri sul livello del mare. Il territorio, pur presentando potenzialità di sviluppo, è interessato da un progressivo declino economico, che si traduce in fenomeni di fragilità sociale quali la perdita di posti di lavoro, lo spopolamento dei centri interni, la riduzione dei servizi e il progressivo indebolimento dei collegamenti e dei trasporti pubblici.

Tali criticità determinano una complessiva diminuzione del benessere sociale e una conseguente riduzione degli investimenti, incidendo anche sulle opportunità formative e occupazionali per le giovani generazioni. In questo contesto, l'Istituto è chiamato a operare in una realtà complessa, nella quale diventa essenziale rafforzare il ruolo della scuola come fattore di resilienza territoriale, capace di contrastare il disagio sociale e di promuovere percorsi di crescita, inclusione e sviluppo.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

L'Istituto è ubicato in un edificio di ampie dimensioni, progettato per rispondere alle esigenze di una scuola a indirizzo tecnico-professionale. La presenza di numerosi laboratori specialistici, dotati di attrezzature specifiche e aggiornate, consente l'adozione diffusa di metodologie didattiche innovative, basate sull'apprendimento esperienziale, laboratoriale e sul "learning by doing", in coerenza con il profilo educativo e professionale in uscita.

La scuola dispone di laboratori di settore adeguatamente attrezzati per i diversi indirizzi di studio (enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica), nonché di spazi dedicati alla didattica digitale e di una connessione Internet funzionale allo svolgimento delle attività didattiche e progettuali. Tali dotazioni permettono agli studenti di confrontarsi con strumenti e contesti operativi simili a quelli del mondo del lavoro, favorendo lo sviluppo di competenze professionali, digitali e trasversali, oltre a incrementare la motivazione allo studio.



Particolare attenzione è rivolta all'accessibilità degli ambienti scolastici: l'edificio garantisce un'elevata fruibilità degli spazi anche agli alunni con disabilità motorie, assicurando condizioni di sicurezza, autonomia e inclusione, in linea con i principi di pari opportunità e di benessere scolastico.

L'Istituto ha inoltre la possibilità di attivare forme di autofinanziamento, strettamente connesse agli obiettivi didattico-professionali dei percorsi di studio. In particolare, attività quali il ristorante didattico, il servizio di catering e il bar scolastico rappresentano non solo un'importante risorsa economica, ma anche un significativo strumento formativo, che consente agli studenti di sperimentare situazioni reali di lavoro, rafforzare le competenze professionali e sviluppare capacità organizzative, relazionali e imprenditoriali.

Vincoli

La sede dell'Istituto è collocata in un piccolo centro urbano, circostanza che può rendere non sempre agevole il raggiungimento della scuola per una parte dell'utenza proveniente dai comuni limitrofi. In particolare, la limitata disponibilità di collegamenti diretti, sia in termini di numero di corse sia di fasce orarie, rappresenta un vincolo significativo per l'organizzazione della frequenza scolastica.

Tale condizione incide sull'articolazione del tempo scuola e può limitare l'ampliamento dell'offerta formativa in orario pomeridiano, comprese le attività laboratoriali aggiuntive, i corsi di recupero e potenziamento, i progetti extracurricolari e le iniziative di orientamento. L'Istituto è pertanto chiamato a pianificare con attenzione l'organizzazione delle attività, ricercando soluzioni flessibili e forme di collaborazione con il territorio per garantire pari opportunità di accesso all'offerta formativa.

Popolazione scolastica

Opportunità:

La popolazione scolastica, composta da 14 studenti, con presenza di studenti stranieri e alcuni con bisogni educativi specifici, rappresenta un'opportunità per realizzare percorsi personalizzati e favorire relazioni collaborative tra pari.

Vincoli:

Al tempo stesso, la diversità dei bisogni costituisce un vincolo organizzativo e richiede attenzione nella gestione didattica.



Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il territorio presenta un capitale sociale limitato, con poche reti strutturate di collaborazione esterna.

Vincoli:

Ciò costituisce un vincolo per alcune iniziative scolastiche, ma offre l'opportunità alla scuola di rafforzare il proprio ruolo educativo e culturale e sviluppare collaborazioni mirate con le famiglie e realtà locali.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Le risorse economiche e materiali disponibili sono contenute, costituendo un vincolo nella programmazione delle attività.

Vincoli:

La gestione attenta e mirata delle risorse rappresenta un'opportunità per sostenere le principali azioni educative e formative dell'istituto.

Risorse professionali

Opportunità:

Le risorse professionali sono numerose e competenti, rappresentando un punto di forza significativo per l'istituto. Tale disponibilità costituisce un'opportunità per il miglioramento dei processi educativi.

Vincoli:

I vincoli riguardano principalmente il coordinamento e la continuità delle attività.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE
Codice	MERHOV500E
Indirizzo	VIA NINO DANTE 61 RODI' MILICI RODI' MILICI 98059 RODI' MILICI
Telefono	090-9702169
Indirizzi di Studio	• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Totale Alunni	14



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	3
	Multimediale	1
	Cucina	1
	Sala e bar	2
Biblioteche	Informatizzata	1
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Palestra dell'I.C. "Capuana" e campetto comunale	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	4
	PC e Tablet presenti in altre aule	4
	LIM nelle aule	4



Risorse professionali

Docenti	25
Personale ATA	12



Aspetti generali

L'Istituto Professionale Alberghiero si posiziona strategicamente per formare tecnici dell'ospitalità e dell'enogastronomia, seguendo un percorso che unisce competenze tecniche (cucina/sala) e competenze personali (professionalità e adattabilità).

Le scelte strategiche si concentrano sul miglioramento degli esiti scolastici, la valorizzazione delle eccellenze, l'integrazione con il territorio e l'orientamento futuro degli studenti, attraverso il potenziamento delle competenze tecniche e trasversali, l'innovazione didattica, la collaborazione con aziende ed enti locali, in linea diretta con le esigenze di un settore in continua evoluzione.

Dunque, in relazione ai percorsi di miglioramento, si ritiene necessario e prioritario:

1. Promuovere il successo formativo di ogni alunno.
2. Favorire l'inclusione scolastica.
3. Prevenire e contrastare la dispersione scolastica e qualsiasi forma di discriminazione.
4. Sviluppare le competenze in materia di cittadinanza attiva e democrazia, valorizzando la scuola intesa come comunità aperta al territorio.
5. Volgere lo sguardo verso le nuove tecnologie informatiche.
6. Promuovere la cultura della sicurezza nei luoghi di lavoro.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Garantire percorsi personalizzati e coerenti per tutti gli studenti.

Traguardo

Rafforzare la personalizzazione delle attività didattiche e il monitoraggio dei progressi individuali.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Utilizzare le prove standardizzate come riferimento per riflessioni didattiche e progettazione.

Traguardo

Migliorare gradualmente l'integrazione dei risultati nelle scelte educative.

● Competenze chiave europee

Priorità

Promuovere lo sviluppo delle competenze trasversali degli studenti.



Traguardo

Rafforzare pratiche e attività didattiche mirate alle competenze europee, integrate nel curriculum.

● Risultati a distanza

Priorità

Monitorare l'efficacia dei percorsi formativi nel tempo.

Traguardo

Incrementare la raccolta di informazioni e l'analisi dei risultati a distanza per orientare le azioni educative.

● Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Mantenere un eccellente clima scolastico e il benessere degli studenti.

Traguardo

Rafforzare pratiche inclusive e azioni volte a garantire un ambiente positivo e sicuro per tutti.



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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

valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

organizzazioni del terzo settore e le imprese

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Inclusione, successo formativo e valorizzazione dei talenti per lo sviluppo delle competenze chiave**

Il Piano di Miglioramento dell'Istituto Professionale Paritario "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è orientato a prevenire e contrastare le situazioni di disagio e di non benessere che possono compromettere il diritto allo studio e alla formazione degli studenti. In particolare, l'attenzione è rivolta agli alunni maggiormente esposti al rischio di dispersione scolastica, spesso legato a una percezione negativa dell'esperienza scolastica, considerata distante dai loro interessi, dal vissuto personale e dalle reali motivazioni formative.

Per rispondere a tali criticità, la scuola intende attivare percorsi strutturati e mirati, finalizzati allo svolgimento di attività laboratoriali innovative, sia in ambito curricolare sia extracurricolare.

Il miglioramento della scuola passa attraverso una trasformazione profonda sia dell'ambiente didattico sia delle metodologie di insegnamento. L'idea è di passare da un approccio tradizionale a uno stile di insegnamento molto più inclusivo e su misura per gli studenti, rendendo l'aula un luogo dove ciascuno possa sentirsi davvero coinvolto e valorizzato. In altre parole, si vuole creare un ambiente in cui l'insegnamento sia adattabile alle esigenze individuali, offrendo un'esperienza di apprendimento che rispetti i ritmi e le peculiarità di ogni studente.

Parallelamente, la scuola si propone di diventare un punto di riferimento educativo stabile e accogliente, in cui ogni studente possa sentirsi ascoltato, compreso e orientato. A tal fine, sono previsti momenti strutturati di ascolto e confronto, individuali e collettivi, che contribuiscano a rafforzare la relazione educativa e a sostenere gli studenti nel loro percorso di crescita personale e formativa.

Per rendere efficaci le priorità individuate, l'Istituto intende progettare un curriculum personalizzato e flessibile, calibrato sui bisogni, sui ritmi di apprendimento e sulle caratteristiche individuali degli studenti, valorizzando al contempo gli aspetti professionalizzanti dei diversi indirizzi di studio. Le programmazioni didattiche saranno strutturate per competenze e



orientate al pieno successo formativo, prevedendo la costruzione di ambienti di apprendimento condivisi, in cui obiettivi, tempi, spazi, strumenti, metodi e attività siano chiaramente definiti e partecipati.

Infine, il Piano di Miglioramento prevede l'implementazione sistematica delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC), considerate uno strumento strategico per rendere la didattica più attrattiva, dinamica e motivante, favorendo l'innovazione metodologica e il coinvolgimento attivo degli studenti nel loro percorso educativo.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Garantire percorsi personalizzati e coerenti per tutti gli studenti.

Traguardo

Rafforzare la personalizzazione delle attività didattiche e il monitoraggio dei progressi individuali.

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Utilizzare le prove standardizzate come riferimento per riflessioni didattiche e progettazione.

Traguardo

Migliorare gradualmente l'integrazione dei risultati nelle scelte educative.



○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Promuovere lo sviluppo delle competenze trasversali degli studenti.

Traguardo

Rafforzare pratiche e attività didattiche mirate alle competenze europee, integrate nel curriculum.

○ **Risultati a distanza**

Priorità

Monitorare l'efficacia dei percorsi formativi nel tempo.

Traguardo

Incrementare la raccolta di informazioni e l'analisi dei risultati a distanza per orientare le azioni educative.

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Mantenere un eccellente clima scolastico e il benessere degli studenti.

Traguardo

Rafforzare pratiche inclusive e azioni volte a garantire un ambiente positivo e sicuro per tutti.



Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Il miglioramento dei risultati scolastici sarà supportato dalla progettazione curricolare mirata e dalle pratiche di inclusione e differenziazione.

L'analisi e l'utilizzo dei risultati delle prove standardizzate nazionali saranno rafforzati attraverso la valutazione interna e la progettazione condivisa.

Lo sviluppo delle competenze chiave europee sarà favorito da pratiche didattiche integrate e da un ambiente di apprendimento stimolante.

○ **Ambiente di apprendimento**

Il miglioramento del benessere degli studenti sarà supportato da pratiche inclusive, da un ambiente di apprendimento positivo e dal rafforzamento dei rapporti con le famiglie.

○ **Continuità e orientamento**

Il monitoraggio dei risultati a distanza sarà sostenuto dai processi di continuità, orientamento e strumenti di raccolta e analisi delle informazioni.



Aspetti generali

L'Istituto Professionale Paritario «Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera» di Rodì Milici (ME) offre un percorso formativo quinquennale, finalizzato allo sviluppo integrato delle competenze culturali, professionali e di cittadinanza degli studenti. L'offerta formativa è progettata in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale in uscita previsto dagli ordinamenti vigenti e tiene conto dei fabbisogni formativi del territorio, nonché delle evoluzioni del settore turistico-alberghiero e ristorativo.

Il percorso di studi si articola in un primo biennio comune e in un secondo biennio più il quinto anno, con caratterizzazione progressivamente professionalizzante. Nel primo biennio l'azione didattica è orientata al consolidamento delle competenze di base attraverso lo sviluppo degli assi culturali (linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale), con particolare attenzione alla costruzione di un metodo di studio efficace, al rafforzamento delle competenze di cittadinanza e alla valorizzazione delle potenzialità individuali degli studenti.

Nel secondo biennio e nel quinto anno, l'offerta formativa si concentra sull'acquisizione di competenze tecnico-professionali specifiche, mediante un approccio didattico orientato alle competenze, all'apprendimento laboratoriale e alla risoluzione di compiti autentici. Tale impostazione consente agli studenti di integrare conoscenze teoriche e abilità operative, favorendo lo sviluppo di autonomia, responsabilità e capacità di adattamento a contesti lavorativi complessi e in continua evoluzione.

L'Istituto propone tre articolazioni di indirizzo: Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, che rispondono alle esigenze del sistema produttivo locale e nazionale e favoriscono una formazione flessibile e spendibile. L'offerta formativa si configura, pertanto, come un percorso finalizzato alla formazione di figure professionali competenti, consapevoli e orientate alla qualità del servizio, in grado di operare nel rispetto delle normative vigenti, della sicurezza e dei principi di sostenibilità.



Traguardi attesi in uscita

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

Istituto/Plessi

Codice Scuola

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO

MERHOV500E

Indirizzo di studio

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

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



nel corso del tempo;

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

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

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

- ambiti e contesti di studio e di lavoro;

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

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

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

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

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

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

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

- dei processi produttivi e dei servizi;

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

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

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

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:



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



- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



Insegnamenti e quadri orario

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - SCUOLA SEC. SECONDO
GRADO NON STATALE

**Quadro orario della scuola: ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO
MERHOV500E (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	5	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	4	4	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	4	4	6	5	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

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

L'insegnamento dell'Educazione Civica prevede 33 ore minime per un totale nel quinquennio non inferiore alle 165 ore.

Le ore che si intenderanno utilizzare sono individuate all'interno del monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti, eventualmente anche utilizzando le flessibilità possibili nell'ambito dell'autonomia (art.2comma 3 legge 92/2019).

L'individuazione dell'orario di questo curriculum è legata ai percorsi disciplinari e pluridisciplinari riferiti alle varie tematiche, mentre il tempo da dedicare agli aspetti educativi di fondo coincide con l'intero periodo scolastico.

Per garantire una visione unitaria sarà individuato un Referente per l'istituto con il compito di formarsi e formare i docenti coinvolti nel curriculum e inoltre di essere punto di riferimento per i Dipartimenti disciplinari. Per ciascuna classe, invece, tra i docenti a cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione civica, sarà individuato un docente con compiti di regia che potrà coincidere con la figura del coordinatore di classe, il quale formulerà la proposta di voto in decimi, accogliendo elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento.

Approfondimento

Il curriculum di Educazione civica è parte integrante dell'offerta formativa dell'Istituto e contribuisce in modo significativo alla formazione globale dello studente, in coerenza con le disposizioni normative vigenti. Esso è finalizzato alla promozione della cittadinanza attiva, responsabile e consapevole, attraverso l'acquisizione di conoscenze, abilità e comportamenti ispirati ai valori costituzionali, alla legalità, alla solidarietà e allo sviluppo sostenibile.



L'insegnamento dell'Educazione Civica è strutturato secondo un approccio trasversale e pluridisciplinare, che coinvolge l'intero Consiglio di Classe e si integra nei percorsi disciplinari. Tale impostazione consente di favorire la connessione tra i saperi e di promuovere una visione unitaria dell'educazione civica, intesa non come ambito isolato, ma come dimensione trasversale dell'intero processo educativo.

Il curriculum si articola attorno a tre nuclei concettuali fondamentali:

- Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
- Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, tutela del patrimonio e del territorio;
- Cittadinanza digitale.

Attraverso tali ambiti, l'Istituto promuove la conoscenza delle istituzioni, dei diritti e dei doveri della persona, delle dinamiche sociali ed economiche, nonché l'adozione di comportamenti responsabili nella vita quotidiana e professionale. Particolare attenzione è riservata al collegamento tra educazione civica e indirizzi di studio, al fine di favorire la consapevolezza etica e civile nelle pratiche professionali legate all'enogastronomia, alla ristorazione e all'accoglienza turistica.

Il curriculum di Educazione civica contribuisce, inoltre, al raggiungimento delle competenze chiave europee, al rispetto del Regolamento di Istituto e alla condivisione del Patto di Corresponsabilità educativa, concorrendo in modo significativo al miglioramento del clima scolastico e al successo formativo degli studenti.



Curricolo di Istituto

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità-accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso l'ottimizzazione di nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing del settore.

L'indirizzo professionale ha lo scopo di fare acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. In particolar modo, nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali e si caratterizzano per il collegamento con la disciplina di indirizzo.

La presenza di sapere scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette infatti un più solido rapporto nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione è bilanciato ed è orientato verso la funzione formativa per consentire una scelta responsabile e inerente all'inserimento nel mondo del lavoro, o altresì al proseguo degli studi.

Aspetti qualificanti del curriculum

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali



L'insegnamento dell'Educazione civica, ai sensi della Legge 20 agosto 2019 n. 92, promuove la conoscenza della Costituzione italiana, delle istituzioni dell'Unione europea, della cittadinanza attiva e digitale e dei principi dello sviluppo sostenibile.

Il monte ore è pari a 33 ore annuali per ciascuna classe, svolte nell'ambito del monte orario obbligatorio e ripartite tra i docenti del Consiglio di classe.

È previsto un docente coordinatore di istituto, definito in base alla disponibilità dell'organico dell'autonomia, e un docente coordinatore per ogni classe. Tale docente, che svolgerà assieme ai colleghi del proprio CdC il programma di educazione civica, avrà il compito di esprimere le proposte di voto, concordate in via preventiva con i colleghi della materia, in seno al CdC.

L'insegnamento trasversale dell'educazione civica è integrato con esperienze extrascolastiche, a partire dalla costituzione di reti anche di durata pluriennale con altri soggetti istituzionali, con il mondo del volontariato e del terzo settore (Art. 8 Legge 92/2019)

Traguardi di competenza

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica concorre alla formazione integrale della persona e del cittadino, promuovendo lo sviluppo di competenze culturali, sociali e civiche che consentano agli studenti di partecipare in modo consapevole, responsabile e attivo alla vita democratica, nel rispetto dei valori costituzionali, della legalità e della sostenibilità.

I traguardi di competenza sono articolati in riferimento ai tre nuclei tematici previsti dalla Legge 92/2019.

Nucleo tematico: COSTITUZIONE, diritto, legalità e solidarietà

Al termine del percorso di studi, lo studente è in grado di:

- conoscere i principi fondamentali della Costituzione italiana, l'organizzazione dello



Stato, delle Regioni e degli enti locali, nonché il funzionamento delle principali istituzioni nazionali ed europee;

- comprendere i valori fondanti degli ordinamenti comunitari e internazionali, riconoscendone compiti, funzioni e ambiti di intervento;
- esercitare in modo consapevole i diritti e adempiere ai doveri di cittadinanza, partecipando alla vita democratica in forma attiva e responsabile;
- riconoscere il valore delle regole nella convivenza civile e il ruolo della legalità come principio fondante della società;
- conoscere gli elementi essenziali del diritto, con particolare riferimento al diritto del lavoro, alla tutela dei diritti della persona e alla sicurezza nei luoghi di studio e di lavoro;
- esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, delega e partecipazione all'interno degli organismi scolastici e dei contesti sociali;
- sviluppare atteggiamenti di solidarietà, inclusione e rispetto delle differenze culturali, sociali e di genere;
- rispettare e valorizzare il patrimonio culturale, artistico e ambientale e i beni pubblici comuni, riconoscendone il valore identitario e collettivo.

Nucleo tematico: SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, tutela del patrimonio e del territorio

Al termine del percorso di studi, lo studente è in grado di:

- comprendere il concetto di sviluppo sostenibile e i principali obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU, riconoscendone la rilevanza a livello globale e locale;
- adottare comportamenti responsabili e consapevoli nei confronti dell'ambiente, della salute e del benessere personale e collettivo;



- riconoscere l'importanza della tutela delle risorse naturali, del territorio e del patrimonio culturale come beni comuni da preservare per le generazioni future;
- assumere atteggiamenti orientati alla prevenzione dei rischi e alla sicurezza, acquisendo conoscenze di base in materia di primo soccorso e protezione civile;
- partecipare in modo attivo e responsabile alla vita sociale e civile, contribuendo alla promozione di stili di vita sostenibili;
- operare a favore della valorizzazione delle identità culturali, produttive e artistiche del territorio, riconoscendo il legame tra sostenibilità, lavoro e sviluppo economico.

Nucleo tematico: CITTADINANZA DIGITALE

Al termine del percorso di studi, lo studente è in grado di:

- utilizzare in modo critico, consapevole e responsabile le tecnologie digitali e i mezzi di comunicazione, nel rispetto delle regole e delle norme vigenti;
- partecipare al dibattito culturale e sociale, esercitando il pensiero critico e argomentando le proprie opinioni in modo corretto e rispettoso;
- riconoscere i rischi connessi all'uso improprio delle tecnologie digitali, tutelando la propria identità digitale e quella altrui;
- comprendere le problematiche etiche, sociali, economiche e scientifiche legate alla società digitale;
- prevenire e contrastare fenomeni di cyberbullismo, hate speech e disinformazione;
- promuovere comportamenti improntati alla legalità, al rispetto delle persone e alla responsabilità sociale negli ambienti digitali;
- utilizzare le tecnologie digitali come strumenti di inclusione, partecipazione



democratica e cittadinanza attiva.



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● DALLA SCUOLA ALL'IMPRESA

Gli alunni frequentanti il triennio dell'Istituto Professionale Paritario "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", saranno coinvolti nel progetto "DALLA SCUOLA ALL'IMPRESA", facente parte del percorso per le competenze trasversali e l'orientamento.

Gli studenti saranno guidati in un percorso formativo che promuove l'applicazione diretta delle conoscenze studiate durante il loro percorso didattico, l'approfondimento delle tecniche utilizzate nelle discipline laboratoriali e l'acquisizione di nuovi contenuti provenienti dal mondo del lavoro.

La sinergia tra la scuola e le strutture ricettive ha l'obiettivo di promuovere un modello di alternanza scuola-lavoro che fornisca agli studenti tecniche e metodi per poter affrontare la realizzazione di pietanze e menù nelle attività ristorative.

Le attività svolte durante il PCTO con il tutor saranno mirate a far conoscere tutti gli aspetti del settore enogastronomico e ricettivo, grazie all'esperienza pratica e all'affiancamento di un professionista del settore, tramite l'utilizzo di attrezzature, utensili, tecniche di cottura e organizzazione di servizio.

Durante le lezioni, gli studenti apprenderanno le informazioni generali, e supportati dal tutor, gli alunni avranno l'opportunità di conoscere tutte le attrezzature utili e la loro capacità di trasformare la materia prima in prodotto finito.

Le attività sono previste in orario scolastico ed extrascolastico, nel corso del secondo quadrimestre.

Il tutor, che seguirà gli studenti durante l'esperienza, incrementerà le capacità di ogni singolo allievo, che sarà così proiettato nel mondo del lavoro, comprendendone reali opportunità, rischi e problematiche che comunemente vengono riscontrati.



Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione della Formazione scuola-lavoro (ex PCTO) si basa su un approccio integrato, che considera sia il processo di apprendimento sia i risultati ottenuti dagli studenti nel corso dell'esperienza.

Le modalità di valutazione comprendono:

- Osservazione in itinere

I tutor interni monitorano l'andamento del percorso attraverso osservazioni sistematiche e colloqui periodici con gli studenti, valutando l'impegno, la partecipazione attiva e lo sviluppo delle competenze trasversali.

- Valutazione dei tutor esterni

I soggetti ospitanti e le istituzioni coinvolte nel progetto forniscono una valutazione sul rendimento degli studenti, con particolare riferimento alle competenze pratiche acquisite, all'adattabilità, alla responsabilità e all'autonomia operativa dimostrata durante l'esperienza.



□ Scheda di valutazione delle competenze

Gli studenti sono valutati mediante una scheda appositamente predisposta che tiene conto di tre aree principali:

□ competenze disciplinari acquisite durante l'attività, con riferimento alle conoscenze specifiche legate al progetto;

□ competenze trasversali (problem solving, comunicazione efficace, lavoro di squadra, spirito critico);

□ autonomia, senso di responsabilità e spirito di iniziativa mostrati nel corso del percorso.

□ Autovalutazione dello studente

Al termine dell'esperienza ciascuno studente compila una scheda di autovalutazione, finalizzata a riflettere sui progressi personali, sulle difficoltà incontrate e sulle competenze sviluppate.

La valutazione complessiva è espressa dal Consiglio di Classe, concorre alla certificazione delle competenze PCTO ed è parte integrante del percorso formativo dello studente.



Attività previste in relazione al PNSD

Approfondimento

- Attività di cablaggio interno di tutti gli spazi della scuola (LAN/W-LAN).
- Realizzazione di W-LAN capillari, accessibile da tutti gli ambienti didattici dell'istituto.
- Ambienti per la didattica digitale integrata.
- Allestimento e potenziamento degli ambienti di apprendimento attraverso dotazioni abilitanti alla didattica digitale LIM, PC e Kit didattici.
- Spazi e ambienti per l'apprendimento (biblioteca).
- Ambienti dinamici che integrano aule tradizionali e laboratori specializzati (cucina, sala, bar e accoglienza).
- Aule essenziali per sviluppare competenze pratiche, organizzative digitali, in linea con le esigenze del settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, stimolando collaborazione, creatività e benessere degli studenti.
- Laboratori tecnici specializzati.
- Cucina attrezzata per la pratica professionale con postazioni di lavoro, attrezzature moderne e a norma, per le tecniche di preparazione e di conservazione degli alimenti.
- Sala e bar: ambienti che simulano ristoranti e bar per l'apprendimento del servizio dell'accoglienza e la gestione dei clienti.
- Ricevimento/accoglienza: spazi per simulare la gestione di reception e servizi di ospitalità turistica.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO - MERHOV500E

Criteri di valutazione comuni

La valutazione degli apprendimenti costituisce parte integrante del processo educativo e formativo ed è finalizzata a monitorare i progressi degli studenti, a orientare l'azione didattica e a promuovere il successo formativo di ciascun alunno. I docenti, nel rispetto della libertà di insegnamento e di quanto previsto dal comma 14 dell'art. 1 della Legge 107/2015 in merito alle opzioni metodologiche di minoranza, adottano criteri comuni di valutazione, definiti e condivisi in sede di Collegio dei Docenti per ciascuna disciplina. Tali criteri sono esplicitati nelle griglie di valutazione disciplinari allegato al PTOF. La valutazione: □ è trasparente, tempestiva e coerente con gli obiettivi di apprendimento e i traguardi di competenza; □ tiene conto dei livelli di partenza, dei progressi compiuti, dell'impegno e della partecipazione; □ assume sia una funzione formativa, volta a sostenere e migliorare l'apprendimento, sia una funzione sommativa, finalizzata alla certificazione dei risultati. Criteri di valutazione comuni La valutazione è un processo continuo e integrato con la programmazione didattica, che accompagna tutte le fasi dell'insegnamento e restituisce una visione complessiva del percorso formativo degli studenti. Principi □ Coerenza: la valutazione è coerente con gli obiettivi e le metodologie adottate. □ Autovalutazione: docenti e Istituto utilizzano i risultati della valutazione per migliorare le pratiche didattiche. □ Collegialità: i criteri sono condivisi dal Collegio dei Docenti e dai Dipartimenti disciplinari. Tipologie di valutazione □ Formativa: in itinere, orienta e migliora il processo di apprendimento. □ Sommativa: valuta i risultati finali e le competenze acquisite dagli studenti. Trasparenza □ Comunicazione chiara dei criteri e degli strumenti di valutazione agli studenti e alle famiglie. □ Aggiornamento costante del registro elettronico. □ Pubblicazione delle griglie di valutazione sul sito dell'Istituto. Parametri e procedure □ Valutazione in decimi, basata su conoscenze, abilità e competenze. □ Prove scritte e orali definite dal Collegio dei Docenti. □ Restituzione degli elaborati in tempi concordati e trasparenti. Valutazione personalizzata □ Promuove il miglioramento continuo e la responsabilità dello studente. □ Favorisce una didattica inclusiva, attenta ai diversi bisogni formativi. Obiettivi □ Monitorare i progressi degli studenti. □



Sostenere il successo formativo. □ Prevenire difficoltà e intervenire tempestivamente.

Allegato:

Valutazione comune.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

La valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, introdotto dalla Legge 92/2019, è espressa in sede di scrutinio finale ed è formulata dal Consiglio di Classe sulla base delle proposte del docente coordinatore, tenendo conto degli elementi conoscitivi forniti dai docenti delle diverse discipline coinvolte. La valutazione avviene utilizzando la medesima griglia di valutazione in uso per le discipline curriculari, in coerenza con gli obiettivi di apprendimento e i traguardi di competenza previsti dal curriculum di istituto.

Allegato:

Valutazione ed. civica.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

I docenti condividono criteri comuni per la valutazione del comportamento, nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 5/2009 e dal D.Lgs. 62/2017. La valutazione del comportamento concorre alla valutazione complessiva dello studente e tiene conto dei seguenti indicatori, esplicitati nella relativa scheda di valutazione: □ Rispetto delle regole: osservanza delle norme di convivenza civile, del Regolamento d'Istituto, delle disposizioni organizzative e di sicurezza; □ Partecipazione e impegno: partecipazione al dialogo educativo, motivazione allo studio, interesse, senso di responsabilità, sensibilità culturale e rispetto degli altri; □ Regolare frequenza: numero e tipologia di assenze, ritardi e uscite anticipate (non sono considerate mancanze le assenze rientranti nelle deroghe previste). La valutazione del comportamento contribuisce allo sviluppo della consapevolezza civica, del senso di appartenenza alla comunità scolastica e della responsabilità personale, in coerenza con le finalità



educative dell'Istituto.

Allegato:

Valutazione condotta e deroghe assenze.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

L'ammissione alla classe successiva e all'Esame di Stato avviene nel rispetto della normativa vigente, in particolare del D.P.R. 122/2009, del D.Lgs. 62/2017 e delle successive disposizioni attuative. Sono ammessi alla classe successiva o all'Esame di Stato gli studenti che soddisfano tutti i seguenti requisiti: □ Frequenza di almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'art. 14, comma 7, del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, in merito alle deroghe per casi eccezionali e documentati; □ Partecipazione, nell'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente; □ Svolgimento delle attività di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso; □ Conseguimento di una votazione media non inferiore a sei decimi, comprensiva del voto di comportamento. Per l'ammissione alle classi II, III, IV e V, lo studente deve conseguire la sufficienza in tutte le discipline e nel comportamento, come previsto dall'art. 4 del D.P.R. n. 122/2009.

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

I criteri di ammissione all'Esame di Stato sono regolamentati dal D.Lgs. 62/2017, che attribuisce al credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso significativo nella determinazione del voto finale dell'Esame di Stato, innalzandolo fino a 40 punti su 100. In particolare, l'art. 13, comma 2, del D.Lgs. 62/2017 prevede, ai fini dell'ammissione: □ la frequenza di almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fatte salve le deroghe previste dall'art. 14, comma 7, del D.P.R. n. 122/2009; □ il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con voto unico; □ un voto di comportamento non inferiore a sei decimi; □ la partecipazione alle prove INVALSI; □ lo svolgimento del monte ore previsto



per i PCTO. Il Consiglio di Classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'Esame di Stato anche in presenza di una votazione inferiore a sei decimi in una sola disciplina o gruppo di discipline, come previsto dalla normativa vigente.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico concorre, insieme alle prove scritte e al colloquio orale, alla determinazione del voto finale dell'Esame di Stato.

Allegato:

Attribuzione credito.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

L'Istituto orienta la propria azione educativa in via prioritaria alla promozione del rispetto delle differenze, alla piena inclusione scolastica e al contrasto di ogni forma di bullismo e cyberbullismo, nella consapevolezza che la qualità dell'offerta formativa si misura anche attraverso la capacità di rispondere in modo efficace e responsabile alla pluralità dei bisogni educativi.

Il Gruppo di Lavoro per l'Inclusione (GLI), operante a livello di istituto, elabora annualmente il Piano per l'Inclusione e il Piano generale per la gestione delle diversità, documenti strategici che delineano, rispettivamente, lo stato dell'inclusione scolastica e l'insieme delle procedure, degli strumenti e delle risorse attivate per garantire una gestione efficiente e valorizzante delle differenze presenti nella comunità scolastica.

I Gruppi di Lavoro Operativi (GLO), costituiti con appositi decreti dirigenziali, si riuniscono regolarmente per la definizione, l'approvazione e il monitoraggio dei Piani Educativi Individualizzati (PEI) degli studenti con disabilità, assicurando un approccio collegiale e condiviso alla progettazione educativa.

Particolare attenzione è rivolta alla diffusione di ambienti di apprendimento inclusivi, anche attraverso la creazione di spazi digitali condivisi nei quali gli studenti possono accedere a materiali personalizzati, svolgere attività cooperative e contribuire attivamente con proposte e riflessioni.

Si segnala una stretta collaborazione tra le Funzioni Strumentali per l'inclusione, il contrasto alla dispersione scolastica, il team antibullismo e il team per la gestione delle emergenze, al fine di garantire un'azione educativa coerente, integrata e tempestiva.

Nel quadro della progettazione didattica, l'Istituto si impegna nella definizione di itinerari comuni per specifici gruppi di studenti, in raccordo con le programmazioni dei dipartimenti disciplinari, adottando modelli condivisi per la redazione dei PEI e dei PDP e prevedendo incontri periodici di monitoraggio e verifica degli esiti attesi.



Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Le pratiche di inclusione e differenziazione offrono un'importante opportunità per valorizzare le diversità e rispondere ai bisogni specifici degli studenti.

Punti di debolezza:

La complessità educativa rappresenta un vincolo nella pianificazione e nel monitoraggio sistematico delle azioni.

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

Docenti di sostegno

Personale ATA

Specialisti ASL

Famiglie

Coordinatore scolastico

Docenti coordinatori dipartimenti disciplinari

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il processo di elaborazione dei Piani Educativi Individualizzati prende avvio già nella fase di orientamento in entrata, attraverso colloqui conoscitivi con la Funzione Strumentale per l'inclusione. La documentazione fornita dalle famiglie al momento dell'iscrizione viene protocollata e archiviata in fascicoli riservati, successivamente analizzati dai Consigli di classe competenti con il supporto della Funzione Strumentale, al fine di condividere strategie educative e individuare adeguate modalità di personalizzazione didattica. Dopo un congruo periodo di osservazione, il Consiglio di classe, in collaborazione con i docenti di sostegno contitolari e con il supporto del GLI, nonché con la partecipazione della famiglia e dello studente, procede alla stesura della bozza del PEI. Il documento



viene quindi discusso collegialmente in sede di prima riunione del GLO, approvato e sottoscritto da tutti i componenti. Una copia è inserita nel fascicolo riservato dello studente unitamente al relativo verbale. Nel corso dell'anno scolastico il PEI è oggetto di verifiche periodiche, intermedie e finali, volte a monitorare il raggiungimento degli obiettivi e l'efficacia delle misure adottate.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

I Piani Educativi Individualizzati sono definiti e approvati collegialmente dai Gruppi di Lavoro Operativi, costituiti con decreto della Dirigente scolastica nella prima fase dell'anno. Partecipano alla loro elaborazione: - il Coordinatore scolastico; - la Funzione Strumentale per l'inclusione; - i docenti del Consiglio di classe; - i genitori o tutori dello studente; - le figure professionali specifiche, interne ed esterne all'Istituto (assistenti all'autonomia e alla comunicazione, collaboratori scolastici incaricati dell'assistenza di base, altre figure specialistiche). L'Istituto garantisce inoltre la partecipazione attiva degli studenti e delle studentesse, nel rispetto del principio di autodeterminazione e del diritto all'ascolto.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Le famiglie rivestono un ruolo centrale nella comunità educante, costituendo un elemento imprescindibile della rete di supporto agli studenti con bisogni educativi speciali. L'Istituto riconosce e valorizza tale ruolo assicurando la partecipazione dei rappresentanti delle famiglie al GLL, contribuendo così alla redazione del Piano per l'Inclusione, alla formulazione di proposte operative e al monitoraggio del livello complessivo di inclusività. Le famiglie degli studenti con disabilità partecipano attivamente ai GLO, divenendo parte integrante del processo di costruzione del progetto educativo-didattico personalizzato e favorendo, attraverso una collaborazione costante con la scuola, il raggiungimento del successo formativo. Analogamente, le famiglie degli studenti con DSA o altri bisogni educativi speciali collaborano con le Funzioni Strumentali per l'inclusione nelle fasi di accoglienza e di definizione dei Piani Didattici Personalizzati (PDP) e dei Piani Educativi Individualizzati (PEI), condividendo le misure previste e supportando gli studenti nel percorso di studio domestico.



Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto



individuale

Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività di cooperative learning
- Attività laboratoriali integrate
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	Supporto al lavoro del Coordinatore scolastico.	1
Funzione strumentale	Coordinamento aree FS: - PTOF - Orientamento - Rapporti con il territorio - Interventi per favorire l'inclusione - Comunicazione social	5
Capodipartimento	Coordinamento dipartimenti disciplinari: - Umanistico - Scientifico - Enogastronomico e ospitalità Alberghiera - Inclusione	4
Coordinatore dell'educazione civica	Coordinatore e gestione del curriculum dell'educazione civica.	1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Coordinamento del personale ATA e degli uffici amministrativi.

Ufficio protocollo

Protocollo documenti in entrata ed uscita.

Ufficio per la didattica

Gestione iscrizioni, modulistica e dati alunni.

Ufficio per il personale A.T.D.

Gestione del personale Docente.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Pagelle on line

Monitoraggio assenze con messagistica

Modulistica da sito scolastico