

Istituto di Istruzione Superiore
"Pellegrino Artusi"
Strada del Morellone n.1 - 53042 - Chianciano Terme (SI)
Tel. 0578 / 63674 – Fax. 0578 / 64738

**PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA
EX ART.1, COMMA 14, LEGGE N.107/2015.**

ANNI SCOLASTICI 2019-2022

approvato dal Consiglio di Istituto

nella seduta del 04/11/2021

Aggiornamento annuale approvato in data 29 Ottobre 2021

INDICE

	<i>pag.</i>
1 <i>Premessa</i>	<u>3</u>
2 <i>Presentazione dell'Istituto: Storia</i>	<u>4</u>
	<u>4</u>
	<u>4</u>
	<u>5</u>
3 <i>Priorità, traguardi ed obiettivi</i>	<u>7</u>
4 <i>Scelte conseguenti ai risultati delle prove INVALSI</i>	<u>11</u>
5 <i>Proposte e pareri provenienti dal territorio e dall'utenza</i>	<u>11</u>
6 <i>Piano di miglioramento</i>	<u>13</u>
7 <i>Scelte conseguenti alle previsioni di cui alla legge 107/15</i>	<u>14</u>
8 <i>Progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa</i>	<u>39</u>
9 <i>Schede progetti/attività</i>	<u>53</u>

Premessa

- Il presente Piano triennale dell'offerta formativa, relativo all'Istituto Professionale di Stato "P.Artusi " di Chianciano Terme, è elaborato ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, recante la *"Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti"*;
- il piano è stato elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico con proprio atto di indirizzo prot.3680/ald del 21/12/2018;
- il piano ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei Docenti nella seduta del 18/12/2018;
- il piano è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 18/12/2018 ;
- il piano, dopo l'approvazione, è stato inviato all'USR competente per le verifiche di legge ed in particolare per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato; risulta al momento in attesa di verifica;
- il piano è pubblicato nel portale unico dei dati della scuola all'indirizzo www.alberghierochianciano.it e sul portale **SCUOLA IN CHIARO**

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Storia

L'I.I.S. " P. Artusi" di Chianciano Terme ha festeggiato nell'anno scolastico 2018-19 i 60 anni di storia. Ha avuto diverse sedi prima di approdare a quella storica di via Emilia, divenuta poi inadeguata a seguito del grande incremento di iscritti; dal 2005 è nella nuova e spaziosa sede della Via del Morellone n. 1, all'ingresso di Chianciano, lato Chiusi.

Territorio

L'Istituto si situa nel cuore di una zona agricola a forte vocazione turistica; non a caso nasce nel paese che, grazie alle Terme, possiede la maggiore ricettività alberghiera, la quale è funzionale non solo al termalismo, ma è a servizio anche dei centri circostanti famosi per storia, cultura e enogastronomia: Montepulciano, Pienza, Chiusi, Sarteano. Tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia, la zona montana dei Monti Cetona e Amiata, la scuola di Chianciano ha svolto e svolge un ruolo strategico. Nel territorio si sono nel tempo sviluppate aziende enogastronomiche, ristorative e alberghiere d'eccellenza che accolgono turismo sempre più preparato ed esigente e forniscono ai nostri studenti un banco di prova qualificato per la loro formazione professionale. Infatti, il gran numero di aziende medio piccole presenti nella zona permette alla scuola di attivare iniziative di alternanza scuola-lavoro coinvolgendo le classi del triennio di tutti gli indirizzi, per un totale di circa 330 alunni. Inoltre, la presenza di numerose associazioni di categoria e altri organismi di settore favorisce il dialogo tra scuola e impresa al fine di un miglioramento sia delle competenze di base sia di quelle professionali. Gli enti locali (comune e provincia) sono sensibili alle necessità dell'Istituto e concorrono in vari modi alle attività organizzate. In alcuni casi il comune si avvale delle professionalità degli alunni dell'Istituto per iniziative da esso proposte e poste in essere.

Utenza

I nostri studenti provengono da un grande bacino che abbraccia tre regioni (Toscana, Umbria e Lazio) e molte province. Gran parte del personale che opera in zona nel settore turistico è stato formato in questo Istituto e la scuola ha negli anni accresciuto esperienza, si è sviluppata con il mutare degli eventi, delle tendenze, della politica scolastica e locale, in naturale sinergia con le imprese e le esigenze dell'ospitalità e della richiesta di servizi. La scuola d'altro canto, attraverso i viaggi, gli scambi culturali con altre realtà anche internazionali, la partecipazione ai concorsi nazionali e internazionali, diventa una forza propositiva per l'innovazione e la riconversione del turismo tradizionale. La ricerca e la sperimentazione, nonché la lettura attenta dei cambiamenti sociali sono gli impegni che si assume il nostro Istituto per continuare a formare una classe dirigente, operativa nel settore turistico, impegnata nello sfruttamento adeguato delle molteplici risorse del territorio. A questo scopo la scuola ha avviato un processo inteso a stabilire un'alleanza formativa con le realtà aziendali d'eccellenza del territorio, per qualificare ulteriormente i percorsi di alternanza scuola-lavoro. Tali percorsi sono ampiamente descritti nella sezione di questo documento a ciò dedicata. Si auspica che il processo avviato possa condurre alla stipula di una convenzione di rete tra la scuola e le aziende che costituirà una valida piattaforma di lavoro per i prossimi anni.

Strutture

All'interno dell'Istituto Artusi sono presenti tutte le strutture necessarie per la formazione e la specializzazione degli studenti:

- 27 Aule
- 2 laboratori sala
- 1 laboratorio di cucina aula dimostrativa
- 1 laboratorio cucina con annessi:
 - lab. Pasticceria
 - lab. Panetteria
 - *garde-manger*
- 2 laboratori ricevimento dotati di computer
- 2 laboratori bar:
 - Caffè Bar
 - American Bar
- Aula audiovisivi - LIM
- 1 presidenza
- 4 uffici segreteria
- 1 magazzino
- 1 aula docenti
- 1 archivio
- Spogliatoi personale
- Spogliatoi alunni
- Magazzino

Laboratori servizi di cucina

Uno dei due laboratori è costituito da una postazione per l'insegnante e 12 postazioni singole dove gli studenti possono riprodurre le attività mostrate. Nel laboratorio è installata una telecamera che permetterà agli alunni di seguire passo passo il lavoro del docente, attraverso un monitor posizionato alle spalle del tavolo di lavoro e di fronte alle postazioni singole. In tal modo, gli alunni potranno apprezzare nei dettagli le tecniche di base proposte dai docenti e dagli esperti.

Il secondo è un laboratorio che dispone di due cucine, dotate di diverse attrezzature all'avanguardia per svolgere le regolari esercitazioni pratiche. Il laboratorio è fornito di aree comuni e specifiche: pasticceria, panetteria e *garde-manger* (sezionatura carni e pesci). La possibilità di avere un personal computer e una televisione in laboratorio permette agli insegnanti di svolgere sia esercitazioni pratiche che lezioni frontali.

Laboratori servizi di sala/bar

Il laboratorio di sala ha una capacità di ca. 100 coperti, che permette lo svolgimento di simulazioni pratiche di servizio per le classi del triennio; per le classi prime e seconde, la scuola dispone di un altro laboratorio di circa 30 coperti. Sono presenti inoltre due bar: un "American bar", provvisto delle tecnologie più moderne e un "Caffè-bar" dove svolgono le

esercitazioni le classi prime e seconde. La grande e scenografica hall, inoltre, viene utilizzata come sala banchetti in numerose manifestazioni ed eventi.

Laboratori servizi di Accoglienza turistica

L'attività di accoglienza si svolge all'interno dell'Istituto in spazi operativi appositamente predisposti. La hall vede la presenza in posizione strategica di un bancone frontale (Front Desk), dove si svolgono tutte le operazioni di accoglienza e registrazione degli ipotetici clienti con relativo utilizzo di materiale cartaceo (modulistica di settore) e strumenti informatici. Questa simulazione consente agli allievi di immedesimarsi nella realtà operativa specifica di settore. Il Back-Office, o ufficio contabile alberghiero, implica la disponibilità di appositi strumenti hardware e software, facilitando in tal modo l'apprendimento dei moduli didattici relativi a questo settore. Nello stesso ambiente si trova l'aula informatica, con postazioni dotate di programmi di videoscrittura e di gestione alberghiera, necessari al completamento della preparazione specifica.

PRIORITÀ, TRAGUARDI ED OBIETTIVI

L'Istituto "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme per decenni è stata l'unica prestigiosa scuola di formazione per figure professionali esperte nel ramo della ristorazione e poi anche dell'accoglienza turistica in generale. La sua ubicazione nel sud della provincia senese dipendeva dall'enorme sviluppo che il termalismo aveva dato alla città che si era sviluppata per l'accoglienza degli ospiti nella pendice collinare che di fronte al nucleo storico di Chianciano guardava il vasto panorama della Valdichiana senese e aretina e alle spalle aveva la Valdorcia e il suo sviluppo agriturismo di fine Novecento. La crisi del termalismo curativo e i cambiamenti nei flussi turistici hanno reso uno dei centri più fiorenti dell'offerta formativa italiana una realtà in cerca di nuovi indirizzi.

Tale esigenza è tuttavia frenata dall'impossibilità di accogliere gli studenti pendolari in strutture gestite dalla Scuola, costringendo le famiglie a ricorrere a strutture private che, ovviamente, sono al di fuori di ogni modalità formativa o collegata alla formazione e non possono garantire alcuna forma di controllo esperto ed accreditato sul tempo pomeridiano e notturno degli studenti fuori sede. L'età degli ospiti è però ancora quella evolutiva, che non per tutti può corrispondere ad una raggiunta maturità nella autonomia e nella responsabilità delle scelte, nella organizzazione dello studio individuale e soprattutto nella gestione di quei momenti di debolezza che sempre più segnano questo segmento della vita della generazione in età adolescenziale e post-adolescenziale.

Per questo motivo gli obiettivi ai quali dovranno conformarsi gli sforzi di tutte le componenti dell'Istituto, sono quelli del rilancio dell'immagine e delle potenzialità di attrazione della nostra scuola, in evidente sofferenza nelle iscrizioni. A questo scopo si agirà soprattutto per correggere le criticità individuate nel RAV – sezione "Contesto e risorse", dalle quali emerge la necessità di:

- Realizzare un convitto annesso alla scuola;
- Realizzare una palestra.

Si ritiene inoltre necessario ampliare e diversificare l'offerta formativa della scuola anche attraverso la realizzazione di corsi di qualifica IeFP quadriennali capaci di creare figure professionali qualificate, in grado di inserirsi nell'attuale mercato del lavoro turistico, sempre più attento ai temi del benessere e alla pratica dell'attività sportiva, anche in forma amatoriale, non agonistica.

Da questo nasce l'esigenza di formare una figura qualificata come "Tecnico dei Servizi dello Sport del benessere e del tempo libero".

Inoltre, a causa dell'emergenza da COVID-19, il Dirigente Scolastico ha stabilito che il presente Piano dovrà considerare le ripercussioni sull'offerta formativa dell'attuale emergenza sanitaria, tutto ciò alla luce delle indicazioni contenute nel Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, adottato con il D.M. 26 giugno 2020, n. 39, e delle Linee guida per la Didattica digitale integrata, adottate con il D.M. 7 agosto 2020, n. 89.

Il PTOF 2020-21 è stato integrato dal curricolo per **l'insegnamento trasversale dell'educazione civica**, secondo quanto previsto dalla legge 20 agosto 2019, n. 92, e dal D.M. 22 giugno 2020, n. 35, con l'adozione delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica.

Oltre a tutto questo, l'Atto di Indirizzo tiene conto delle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dove è reperibile all'indirizzo:

- <http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/SIRH030008/pellegrino-artusi>.
- <http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/SIRH03050N/artusi-corso-serale>

Quindi, oltre a rimandare al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto in cui opera l'istituto, per l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, per gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, per la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto, riprende in forma esplicita, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV.

Lo scopo del quale è pertanto quello di rivedere in chiave triennale, disegnando una prospettiva coerente con la nostra identità, la progettualità già implementata durante questi anni, in virtù della normativa relativa all'autonomia scolastica (DPR 08/03/1999 n°275, DPR 10/10/1996 n° 567 e sue modifiche e integrazioni).

A questo scopo, tenendo conto sia del patrimonio di esperienze che l'Istituto ha accumulato negli anni, sia della revisione complessiva che la Legge 107 impone all'attività di progettazione, il Dirigente Scolastico nell'Atto d'Indirizzo ha individuato le seguenti priorità:

- 1) **RISULTATI SCOLASTICI: aumentare il successo degli alunni al termine del percorso formativo.**
- 2) **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE: promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo di competenze chiave europee come: competenze linguistiche, digitali, spirito di iniziativa ed imprenditorialità.**

L'analisi di tali priorità ha portato all'individuazione dei seguenti traguardi:

1.a) Incrementare dello 0,5% la media del credito scolastico totale nel corso del triennio.

2.a) Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.

Gli obiettivi di processo che l'Istituto ha scelto di adottare in vista del raggiungimento dei traguardi triennali sono:

A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022
<p>Curricolo, progettazione e valutazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di curricoli specifici per assi culturali per la definizione delle competenze da acquisire nell'ambito di ogni classe del triennio, lavorando in maniera graduale, in ottemperanza all'entrata in vigore del DLsg 61/2017. • Progettare i curricoli considerando anche il raggiungimento di specifiche competenze chiave di cittadinanza. 	<p>Curricolo, progettazione e valutazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di curricoli specifici per assi culturali per la definizione delle competenze da acquisire nell'ambito di ogni classe del triennio, lavorando in maniera graduale, in ottemperanza all'entrata in vigore del DLsg 61/2017. • Progettare i curricoli considerando anche il raggiungimento di specifiche competenze chiave di cittadinanza. 	<p>Curricolo, progettazione e valutazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di UDA interdisciplinari per le classi III e IV per l'acquisizione delle competenze previste dal nuovo ordinamento degli Istituti Professionali Dlsg 61/2017. • Individuazione dei percorsi a classi parallele per la realizzazione del curricolo di Educazione Civica, come da Linee guida Ministeriali (DM 22 Giugno 2020, n°35)
<p>Ambiente di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favorire l'utilizzo di tecnologie informatiche nell'innovazione della metodologia didattica. 	<p>Ambiente di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favorire l'utilizzo di tecnologie informatiche nell'innovazione della metodologia didattica. 	
<p>Inclusione e differenziazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendere sistematica la verifica degli obiettivi da raggiungere nei piani individualizzati. • Fornire ai docenti attività formative per attuare una didattica inclusiva. • Attivare percorsi di educazione alla salute, alla legalità alla sostenibilità ambientale con il supporto di enti e associazioni anche per prevenire il fenomeno del bullismo. 	<p>Inclusione e differenziazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendere sistematica la verifica degli obiettivi da raggiungere nei piani individualizzati. • Fornire ai docenti attività formative per attuare una didattica inclusiva. • Attivare percorsi di educazione alla salute, alla legalità alla sostenibilità ambientale con il supporto di enti e associazioni anche per prevenire il fenomeno del bullismo. 	<p>Inclusione e differenziazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Istituire uno sportello di ascolto per individuare situazioni di disagio. • Fornire ai docenti attività formative per attuare una didattica inclusiva. • Attivare percorsi di educazione alla salute, alla legalità alla sostenibilità ambientale con il supporto di enti e associazioni anche per prevenire il fenomeno del bullismo.

<p>Continuita' e orientamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni) • Rendere l'offerta formativa coerente con i bisogni del territorio (indagini e questionari) 	<p>Continuita' e orientamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni) • Rendere l'offerta formativa coerente con i bisogni del territorio (indagini e questionari) 	
<p>Orientamento strategico e organizzazione della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire e orientare l'attività dei dipartimenti alla stesura dei curricula. 	<p>Orientamento strategico e organizzazione della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire e orientare l'attività dei dipartimenti alla stesura dei curricula. 	
<p>Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attivare percorsi di formazione per orientare i consigli di classe alla condivisione dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) • Promuovere attività di ricerca-azione sulla didattica e sulla valutazione delle competenze 	<p>Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attivare percorsi di formazione per orientare i consigli di classe alla condivisione dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) • Promuovere attività di ricerca-azione sulla didattica e sulla valutazione delle competenze 	<p>Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attivare percorsi di formazione relativi alla DDI, anche autogestiti attraverso l'intervento dell'animatore digitale e del team innovazione • Adesione a progetti Erasmus Plus per la mobilità dello staff e degli insegnanti al fine di valorizzare e arricchire la professionalità dei docenti.
<p>Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allargare e consolidare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio. 	<p>Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allargare e consolidare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio. 	

Nell'Anno Scolastico 2016/2017, lo staff regionale di supporto del SNV, dopo l'analisi degli obiettivi/priorità riportati nel RAV del nostro Istituto, ha individuato i seguenti obiettivi da perseguire:

- **Migliorare la partecipazione e gli esiti degli studenti nelle prove nazionali standardizzate**
- **Migliorare le competenze sociali e civiche degli studenti promuovendo il rispetto delle regole**

Al termine dell'A.S. 18-19, sono stati verificati gli obiettivi indicati sopra; da un'analisi accurata si è osservato che i traguardi sono stati raggiunti; il dettaglio è stato riportato nella rendicontazione sociale presentata a dicembre 2019 e visibile su "Scuola in chiaro.

Il traguardo 2.a) **Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti, nel corso dello scorso anno scolastico non è stato preso in considerazione in quanto molti progetti non sono stati effettuati a causa dell'emergenza pandemica.**

SCELTE CONSEGUENTI AI RISULTATI DELLE PROVE INVALSI

Nell'elaborazione del PTOF, un riferimento fondamentale è costituito dal punto 2.2 del RAV che riguarda i risultati delle prove INVALSI. Dall'analisi dei punti di forza e di debolezza individuati si evince che le problematiche rilevate negli anni precedenti, dovute ad una non soddisfacente percezione e condivisione dell'importanza di tali prove, sono state in gran parte superate. Inoltre, le risultanze delle prove degli ultimi tre anni hanno mostrato un costante risultato positivo sia in matematica che in italiano, superiore al livello delle scuole di stessa tipologia di Toscana, Centro e Italia.

Considerando quanto sopra, il Dirigente Scolastico, unitamente al NIV, ha deciso di non riproporre, per il triennio 19-22, un traguardo relativo alle prove standardizzate nazionali.

PROPOSTE E PARERI PROVENIENTI DAL TERRITORIO E DALL'UTENZA

Il nostro Istituto Professionale lavora in stretto raccordo con il mondo del lavoro e con il contesto territoriale. Ciò rappresenta un patrimonio storico e culturale significativo, che va ripreso e rilanciato per rafforzare il ruolo che l'Istituto ha svolto e svolge a livello educativo, sociale ed economico.

Per questo motivo sono sempre più necessari l'interazione e il dialogo, in forme non episodiche, tra le imprese, gli Enti territoriali e le scuole. Questa collaborazione, inoltre, facilita uno scambio di informazioni continuamente aggiornato sui fabbisogni professionali e formativi del mondo del lavoro, sulle competenze specifiche richieste e sulle concrete possibilità di inserimento occupazionale. A tal fine, come indicato nel piano di miglioramento in scadenza in questo anno scolastico, l'Istituto ha somministrato un test alle aziende che ospitano gli alunni in stage come indagine per rilevare i "bisogni del territorio". L'analisi delle risultanze del sondaggio saranno prese in considerazione per la stesura del prossimo piano di miglioramento 19-22, alla luce anche dell'ultimo RAV di giugno 2019. Inoltre,

saranno tenute in considerazione le osservazioni e le richieste delle associazioni, della rete di imprese e degli Enti con i quali la scuola collabora.

Il giorno 3 marzo 2016 è stato rinnovato il protocollo d'intesa già esistente con le aziende di eccellenza, con le associazioni professionali e gli Enti locali.

Inoltre, dalla sezione 5 del RAV, tra gli obiettivi di processo, emerge che la scuola deve ulteriormente allargare e consolidare i rapporti con le associazioni pubbliche e territoriali.

I dati oggettivi, rilevati attraverso il questionario, non hanno fatto altro che confermare la convinzione che la scuola gioca un ruolo importante nella preparazione di figure professionali dell'enogastronomia e del turismo di cui in futuro si prevede un significativo sviluppo (nessuna delle aziende che hanno risposto al questionario ha in programma una riduzione di personale), vista la collocazione geografica tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana e la costante crescita, anche a livello nazionale di tali settori. In particolare, a Chianciano e in tutto il Sud della provincia di Siena, la rilevante presenza di stazioni termali ha registrato negli ultimi anni un incremento del flusso legato alla cultura del benessere, della sana alimentazione e dei prodotti tipici. Pertanto, la progettazione della scuola è indirizzata alla realizzazione di "alleanze formative" con gli Enti, le associazioni e le imprese più significative del territorio, in modo da costruire partenariati stabili ed efficaci con i quali concordare anche l'implementazione di altri indirizzi di studio, sempre legati al turismo, e nell'ambito dell'autonomia e della flessibilità di cui al DPR 15 marzo 2010, n° 87, di ulteriori articolazioni professionali.

Anche per rispondere più adeguatamente alle esigenze del territorio il nostro Istituto ha attivato dall'anno scolastico 2013/2014 un Corso serale per il conseguimento del diploma in Enogastronomia e in Accoglienza turistica. Tale corso consente di riqualificare i lavoratori adulti, magari già occupati ma privi di una specifica preparazione e, al tempo stesso, offre a persone giovani e meno giovani, italiani e stranieri, l'opportunità di rimettersi in gioco, incrementando la propria cultura e la propria professionalità e diventando così una possibile risorsa per lo sviluppo del settore turistico ed enogastronomico di Chianciano e del Sud della Provincia di Siena, tuttavia, i mutamenti in atto nel mercato turistico e la necessità di ampliare l'offerta formativa, rendendola più ricca e rispondente alle richieste del territorio, spingono ancora la nostra scuola a rinnovarsi e ad agire in due direzioni principali:

1 - L'apertura di un convitto, per il quale la scuola possiede i codici per la nomina dell'organico, ma non la struttura, in quanto il convitto persegue "finalità di cura dell'educazione e dello sviluppo intellettuale e fisico dei giovani che vi sono accolti" (art. 27 comma 1° DI 129/2018) e, in considerazione del contesto sociale ed umano rilevato nel pendolarismo scolastico e dell'impatto che tale pendolarismo ha nel tessuto urbano chiancianese, la sua istituzione tenderebbe a sanare il disorientamento dei giovani che vivono a Chianciano, fuori sede, al fine di frequentare l'Istituto Artusi;

2 - L'attivazione di una qualifica quadriennale IeFP in "Servizi dello Sport del benessere e del tempo libero, la quale nasce dall'esigenza di rinnovare e diversificare l'offerta formativa della scuola proponendo figure professionali qualificate, in grado di inserirsi nell'attuale mercato del lavoro turistico, sempre più attento ai temi del benessere e alla pratica dell'attività sportiva, anche in forma amatoriale, non agonistica; settore che nei prossimi anni, con Chianciano "Città dello Sport", avrà presumibilmente un forte sviluppo.

Tutto questo senza dimenticare la necessità di lavorare insieme agli Enti territoriali per l'apertura di una palestra, visto che la scuola, da anni, è costretta ad appoggiarsi a strutture esterne.

Infine, le istituzioni scolastiche, nella loro autonomia, secondo quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 275/1999 e successive disposizioni) possono promuovere **accordi di rete** o aderire ad accordi già esistenti allo scopo di condividere attività didattiche, di ricerca, di sperimentazione e sviluppo, di formazione e aggiornamento. Le scuole autonome possono in questo modo potenziare un sistema di governance territoriale e rafforzare la propria rappresentatività.

L'istituto "Artusi" fa parte delle seguenti Reti:

- Rete di Ambito 0025 Istituzioni scolastiche Amiata/Val d'Orcia/Valdichiana senese/Senese sud.
- Rete C.P.I.A. 1 Siena per il Corso serale;
- PTP – Polo enogastronomico-turistico della Provincia di Siena;

PIANO DI MIGLIORAMENTO

Il PTOF è stato elaborato dopo un'attenta analisi del Rapporto di Autovalutazione e in particolare del punto 5 del medesimo dal quale discendono le proposte per il **Piano di Miglioramento** (Allegato 1: "Piano di Miglioramento").

Ogni progetto inserito in questo Piano triennale, si muove infatti nella direzione di rendere sempre più coerente l'azione della Scuola con i bisogni del territorio. In questo quadro si inseriscono anche i percorsi di formazione del personale scolastico, il progetto di alternanza scuola-lavoro e l'incremento delle competenze digitali dei docenti e degli alunni. Nel promuovere tali rapporti, la scuola non intende mettersi semplicemente al servizio delle richieste, ma vuole giocare un ruolo propositivo. In tale dialettica, anche una preparazione culturale non direttamente finalizzata al lavoro e alla specifica professione diventa un valore aggiunto per tracciare prospettive di crescita. Tutti i progetti inseriti nel PTOF prevedono una fase di monitoraggio e di valutazione per rilevare l'effettiva ricaduta sull'utenza e il livello di gradimento dei soggetti coinvolti.

SCELTE CONSEGUENTI ALLE PREVISIONI DI CUI ALLA LEGGE 107/15

	Commi	Pagina
<i>Finalità della legge e compiti della scuola</i>	1-4	15
<i>Attrezzature ed infrastrutture materiali</i>	6	15
<i>Obiettivi prioritari adottati dalla scuola fra quelli indicati dalla legge</i>	7	17
<i>Scelte di gestione e di organizzazione</i>	14	17
<i>Educazione alla salute</i>	10	22
<i>Educazione alle pari opportunità e prevenzione della violenza di genere</i>	15-16	23
<i>Prevenzione e Contrasto al bullismo e al cyberbullismo</i>	7	23
<i>Educazione alla legalità</i>	14	24
<i>Educazione Civica</i>	69	25
<i>Materia Alternativa alla religione cattolica</i>	16	26
<i>Valorizzazione del merito</i>	28-32	27
<i>Promozione della cultura umanistica, valorizzazione del patrimonio e delle produzioni culturali e sostegno della creatività</i>	181	28
<i>Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</i>	33-43	28
<i>Azioni coerenti con il piano nazionale scuola digitale</i>	56-59	36
<i>Didattica laboratoriale</i>	60	36
<i>Uso dei locali al di fuori dei periodi di attività didattiche</i>	61	37
<i>Visite e viaggi di istruzione</i>		37
<i>Formazione in servizio docenti e Ata</i>	124	38
<i>Formazione alunni Primo soccorso</i>	10	39

Finalità della legge e compiti della scuola

Come espresso nel comma 1, la legge 107/2015 dà piena attuazione all'autonomia delle istituzioni scolastiche, al fine di:

- affermare il ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza e innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento;
- contrastare le diseguaglianze socio-culturali e territoriali;
- prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dei diversi gradi di istruzione;
- realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva;
- garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

Le istituzioni scolastiche garantiscono la partecipazione alle decisioni degli organi collegiali e la loro organizzazione è orientata alla massima flessibilità, diversificazione, efficienza ed efficacia del servizio scolastico, nonché all'integrazione e al miglior utilizzo delle risorse e delle strutture, all'introduzione di tecnologie innovative e al coordinamento con il contesto territoriale.

Attrezzature ed infrastrutture materiali

L'Istituto "Artusi" è dotato di ampi e ben attrezzati laboratori, di aule luminose e spaziose e tutto l'ambiente scolastico è in generale funzionale allo studio e all'apprendimento. Le uniche problematiche da segnalare, ma che fino ad ora non hanno influito negativamente sulla scelta del nostro Istituto da parte di numerosi studenti, sono l'assenza di locali scolastici che possano essere adibiti a palestra e di un convitto. L'assenza di una palestra interna alla scuola comunque non impedisce il corretto esercizio dell'attività fisica in quanto le amministrazioni, locale e provinciale, sono state sempre vicine e attente a questa problematica e da sempre hanno permesso l'accesso a spazi idonei, come il palazzetto comunale; anche per ciò che riguarda l'assenza del Convitto, diverse strutture accoglienti ospitano e seguono i nostri alunni durante la permanenza nell'Istituto Artusi. Non si prevedono quindi particolari interventi e investimenti destinati a rinnovare gli spazi fisici esistenti. Tuttavia, anche in considerazione del fatto che la Legge 107, come specificato nella nota MIUR 11.12.1015, chiede alle scuole di passare da un'ottica "statica" di descrizione dell'esistente ad un'ottica "dinamica" di analisi dei fabbisogni, in coerenza con le priorità di medio e lungo periodo e con i traguardi prefigurati nel piano di miglioramento, sarà una priorità, attingendo sia ai finanziamenti PNSD che a quelli previsti dai Fondi Strutturali Europei (PON), creare ambienti di apprendimento improntati all'uso delle nuove tecnologie e aule "aumentate di tecnologia".

Ciò senza trascurare l'eventuale necessità di rinnovare e integrare le attrezzature, gli hardware e i software dei laboratori professionali, nonché quelli necessari per la didattica rivolta ad alunni disabili, DSA e BES.

A questo proposito occorre precisare che la scuola ha partecipato con successo a un apposito bando PON per l'implementazione di un sistema di ripresa video delle esercitazioni pratiche di cucina che consente la fruibilità di quanto svolto in tempo reale e in momenti successivi.

Ad inizio A.S. 2017/18 la scuola ha acquistato SMART TV, che potevano sopperire, almeno in parte, alla mancanza di lavagne multimediali in tutte le aule e alcuni laboratori mobili. Negli anni, sono stati acquistati altri dispositivi multimediali:

Infrastruttura/ attrezzatura	Motivazione in riferimento alle priorità del capo I e alla progettazione del capo III	Fonti di finanziamento
15 Lenovo idea pad 3	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
27 notebook HP 250 g7	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
1 carrello ricarica per 12 notebook	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
1 smart media monitor touch 75" + carrello	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
8 visori VR + valigia ricarica	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
2 digital board 65" + carrelli	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
25 Samsung S6 lite + S pen	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
1 carrello ricarica per tablet	Sviluppo della didattica digitale	Ministero/interne
5 SMART TV	Sviluppo della didattica digitale	interne

Obiettivi prioritari adottati dalla scuola fra quelli indicati dalla legge

Il Dirigente Scolastico, visto il comma 7 della legge 107/2015, ha indicato, nell'atto di indirizzo, gli obiettivi prioritari da perseguire. Per il dettaglio, si rimanda al documento: **Atto d'indirizzo (Allegato 2: "Atto d'Indirizzo")**

Scelte di gestione e di organizzazione

Il Dirigente Scolastico, nell'ambito dell'organico dell'autonomia (legge 107/2015, comma 83), può individuare fino al 10 per cento di docenti che lo coadiuvano in attività di supporto organizzativo e didattico dell'istituzione scolastica. Con tali premesse, il DS del nostro Istituto individua un docente Vicario per cui viene previsto il semiesonero nella misura di 8 ore, da coprire per l'intero anno scolastico con un docente afferente all'organico dell'autonomia. Si conferma anche la figura del secondo collaboratore del DS, senza esonero, con compiti ridotti rispetto al Vicario. Nell'ambito dell'autonomia organizzativa, il DS prevede, inoltre, un semiesonero per i docenti titolari della Funzione Strumentale Alternanza scuola-lavoro, nella misura di 4 ore ciascuno; tale richiesta si giustifica con la notevole mole di lavoro che questa figura deve sostenere, e che si evince dallo specifico progetto presentato in questo documento.

Il **docente Vicario** sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di assenza o impedimento, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi Collegiali, e redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno. In particolare, svolge i seguenti compiti:

1. Si occupa della calendarizzazione degli scrutini, dei Consigli di Classe e degli incontri con le famiglie;
2. Coadiuvava il Dirigente nella vigilanza sull'orario di servizio del personale;
3. Organizza le attività collegiali d'intesa con il Dirigente scolastico;
4. Partecipa a riunioni ufficiali con altre istituzioni su delega del Dirigente;
5. Redige il verbale delle riunioni del Collegio dei docenti;
6. Cura l'organizzazione complessiva dell'Istituto con specifico riferimento agli aspetti logistici;
7. Coadiuvava il Dirigente nella tenuta della documentazione cartacea e informatica;
8. Coadiuvava il Dirigente nei rapporti con gli organi collegiali anche svolgendo compiti di supporto per le procedure elettorali;
9. Collabora alla piena attuazione dei progetti previsti nel PTOF.
10. Organizza e coordina il settore dell'extracurricolarità rapportandosi alle funzioni strumentali e alle altre figure che operano per la messa a punto e in opera di progetti e altre iniziative, anche svolgendo funzioni di ricerca e proposta;
11. Esamina in prima istanza le richieste di ferie/permesso/malattia dei docenti
12. Per quanto di sua competenza, nelle scelte di carattere operativo riguardanti la gestione economico-finanziaria della scuola, collabora con il DSGA;

13. Supporta il Dirigente nella gestione delle relazioni con gli studenti, le famiglie, i docenti, effettua le sostituzioni, dei colleghi assenti, concede i permessi di entrata/uscita agli studenti.

14. Collabora nelle attività di orientamento e promozione della scuola;

Il **secondo collaboratore del Dirigente Scolastico** coadiuva il Vicario nelle funzioni di controllo, organizzazione e della vita scolastica. In particolare:

1. Vigila sull'orario di servizio del personale;
2. Cura l'organizzazione complessiva dell'Istituto con specifico riferimento agli aspetti logistici, ai rapporti col territorio, all'organizzazione delle attività professionalizzanti;
3. Si rapporta alle funzioni strumentali e alle altre figure che operano per la messa a punto e in opera di progetti e altre iniziative, anche svolgendo funzioni di ricerca e proposta;
4. Svolge compiti di supporto e consulenza nei rapporti con le altre istituzioni scolastiche e culturali del territorio;
5. Per quanto di sua competenza, nelle scelte di carattere operativo riguardanti la gestione economico-finanziaria della scuola, collabora con il DSGA;
6. Supporta il Dirigente nella gestione delle relazioni con gli studenti, le famiglie, i docenti, effettua le sostituzioni, dei colleghi assenti, concede i permessi di entrata/uscita agli studenti.
7. Collabora nelle attività di orientamento e promozione della scuola;

Nell'ambito della progettazione organizzativa del Piano dell'Offerta Formativa, i docenti incaricati dal Collegio dei Docenti di **Funzione Strumentale** svolgono un ruolo di importanza non trascurabile. Le Funzioni strumentali non devono essere percepite come funzioni di potere, ma di servizio, che richiedono condivisione e collaborazione.

Nel nostro Istituto sono state individuate quattro aree fondamentali per le Funzioni strumentali:

- **Area POF/PTOF, FORMAZIONE IN SERVIZIO, CORSI DI RECUPERO E INVALSI**
- **Area PCTO**
- **Area INCLUSIONE SCOLASTICA**
- **Area ORIENTAMENTO**

I docenti incaricati delle Funzioni strumentali, coadiuvati dalle relative **Commissioni di lavoro** svolgono i seguenti compiti:

Area POF/PTOF, FORMAZIONE IN SERVIZIO, CORSI DI RECUPERO E INVALSI

- Coordinano le attività inerenti alla stesura del Piano (Triennale) dell'Offerta Formativa.
- Facilitano e coordinano attività, curricoli e progetti;
- Individuano le attese espresse dagli studenti, dalle famiglie e dal territorio e, sulla base dei risultati, rielaborano e ricalibrano il Piano dell'Offerta Formativa;
- Elaborano strumenti che consentano una valutazione dell'efficacia dei servizi offerti e dell'utilizzo delle risorse e delle potenzialità a disposizione della scuola;

- Individuano modi e tempi per una collaborazione efficace tra i docenti per la realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa.
- Individuano i bisogni formativi degli insegnanti;
- Coordinano le attività di Recupero e prevenzione alla dispersione scolastica.
- Coordinano le attività didattiche volte al conseguimento della Qualifica regionale in collaborazione con i referenti Regionali, Provinciali e il Cipat.
- Coordinano le attività inerenti alle prove Invalsi per le classi seconde.
- Individuano bisogni didattici e organizzano formule di recupero sempre più efficaci e coinvolgenti alla luce della diminuzione dei fondi destinabili a queste attività e le difficoltà crescenti di trasporto e permanenza pomeridiana degli studenti.
- Forniscono ai docenti strumenti di lavoro necessari per affrontare il nuovo scenario previsto dall'autonomia didattica, individuando:
 - forme stabili di autoformazione nella metodologia didattica e nei contenuti disciplinari;
 - forme mirate di aggiornamento con esperti e personale esterno alla scuola.

Area PCTO:

- Indaga sui bisogni del territorio.
- Raccoglie dati inerenti le attività integrative tra scuola e territorio.
- Favorisce l'orientamento al lavoro agevolando la realizzazione di stage sulla base delle richieste e delle specializzazioni.
- Realizza progetti educativi, culturali, formativi proposti da enti esterni e di interesse per la scuola.
- Realizza progetti educativi, culturali, formativi proposti dalla scuola e da attuare sfruttando le risorse culturali presenti nel territorio.
- Favorisce l'interscambio tra le esperienze di scuola e gli enti locali, dell'Amministrazione, sociali, del volontariato e culturali del territorio.
- Realizza "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca.
- Promuove l'orientamento universitario.
- Favorire l'integrazione didattica e culturale tra scuola e università.

Area INCLUSIONE SCOLASTICA

- Elabora azioni finalizzate all'accoglienza, alla prevenzione del disagio scolastico e alla consulenza metodologica.
- Analizza i bisogni formativi degli alunni in difficoltà, scegliendo e mettendo a punto opportuni indicatori.
- Realizza progetti educativi, culturali e formativi d'intesa con enti e istituzioni esterne alla scuola.
- Elabora informazioni sulla realtà del territorio e indica percorsi rispondenti ai bisogni individuali.

Inoltre, il Gruppo di lavoro presiede alla programmazione generale dell'inclusione scolastica nella scuola e ha il compito di «collaborare alle iniziative educative e di inclusione previste dal piano educativo individualizzato» (Legge n. 104/1992, art. 15,

comma 2) dei singoli alunni. Per quanto attiene alle attribuzioni specifiche, interviene per:

- a) analizzare la situazione complessiva (numero degli alunni in situazione di handicap, tipologia degli handicap, classi coinvolte);
- b) analizzare le risorse dell'Istituto scolastico, sia umane che materiali;
- c) predisporre una proposta di calendario per gli incontri dei Gruppi «tecnici»;
- d) verificare periodicamente gli interventi a livello di Istituto;
- e) formulare proposte per la formazione e l'aggiornamento, anche nell'ottica di prevedere corsi di aggiornamento «comuni» per il personale delle scuole, delle Asl e degli Enti locali, impegnati in piani educativi e di recupero individualizzati.

Competenze di tipo organizzativo:

- * Gestione delle risorse personali (assegnazione delle ore di attività di sostegno ai singoli alunni; utilizzo delle compresenze fra docenti; pianificazione dei rapporti con gli operatori extrascolastici; reperimento di specialisti e consulenze esterne; ecc.).
- * Definizione delle modalità di passaggio e di accoglienza dei minori in situazione di handicap; gestione e reperimento delle risorse materiali (sussidi, ausili tecnologici, biblioteche specializzate e/o centri di documentazione, ecc.).
- * Censimento delle risorse informali (volontari, famiglie, alunni, competenze non ufficialmente riconosciute, ecc.).

Competenze di tipo progettuale e valutativo

- * Formulazione di progetti per la continuità fra ordini di scuola.
- * Progetti specifici per l'handicap, in relazione alle tipologie.
- * Progetti relativi all'organico (ad esempio, per la riduzione delle classi che ospitano alunni disabili).
- * Progetti per l'aggiornamento del personale, anche in una prospettiva interistituzionale.

Competenze di tipo consultivo

- * Assunzione di iniziative di collaborazione e tutoring fra docenti (in presenza di specifiche minorazioni); di confronto interistituzionale nel corso dell'anno; di documentazione e costituzione di banche dati.

Area ORIENTAMENTO

- Struttura e coordina tutte le attività inerenti all'informazione nelle scuole secondarie di primo grado in collaborazione con i docenti tecnico pratici.
- Struttura e coordina tutte le attività interne al nostro Istituto tese a valorizzarlo e farlo conoscere nella sua specificità.
- Analizza i feedback degli alunni dopo il primo anno di frequenza e supporta gli alunni nella scelta della specializzazione.
- Analizza le motivazioni della scelta scolastica degli alunni e attiva iniziative volte a un eventuale riorientamento.

Oltre alle commissioni di supporto alle funzioni strumentali:

Commissione supporto PTOF

Commissione supporto STAGE FORMATIVI E PCTO

Commissione supporto ORIENTAMENTO IN ENTRATA

nel nostro Istituto operano altre commissioni per la gestione di specifiche attività:

GRUPPO DI LAVORO OPERATIVO: GLO
GRUPPO DI LAVORO D' ISTITUTO: GLI
GRUPPO DI LAVORO INCLUSIONE E SUCCESSO SCOLASTICO
GRUPPO DI LAVORO PROVE INVALSI
TEAM PER L'INNOVAZIONE DIGITALE
NUCLEO DI AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO (NIV)
COMMISSIONE ORARIO
COMMISSIONE ELETTORALE
COMMISSIONE ACCOGLIENZA CLASSI PRIME
REFERENTE COVID
COMMISSIONE COVID
COMITATO DI VALUTAZIONE DOCENTI

Inoltre, è istituita la funzione del **Coordinatore del CdC**, con i seguenti compiti:

- Si occupa della stesura dei verbali dei consigli di classe (nel nostro Istituto il coordinatore di classe funge anche da segretario).
- Si tiene regolarmente informato sul profitto e il comportamento della classe tramite frequenti contatti con gli altri docenti del consiglio.
- È il punto di riferimento circa tutti i problemi specifici del consiglio di classe.
- Ha un collegamento diretto con la presidenza e informa il dirigente sugli avvenimenti più significativi della classe facendo presente eventuali problemi emersi; se necessario, propone al Dirigente Scolastico l'adozione di provvedimenti volti ad eliminare comportamenti non conformi al Regolamento d'Istituto.
- Mantiene, in collaborazione con gli altri docenti della classe, il contatto con la rappresentanza dei genitori. In particolare, mantiene la corrispondenza con i genitori di alunni in difficoltà, promuove incontri tra docenti e famiglie se necessari ed opportuni.
- Controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo particolare attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento.
- Presiede le sedute del CdC, quando ad esse non intervenga il dirigente.
- Predisporre la raccolta dei dati completi per l'esame dei nuovi libri di testo da sottoporre al Collegio dei Docenti e ne controlla il non superamento del tetto massimo consentito.
- Per le classi prime svolge la funzione di TUTOR, come da DLSG 61/2017.

Nell'ambito della gestione delle attività del nostro Istituto, il DS si avvale di un numero considerevole di docenti che svolgono funzioni di referenza e coordinamento in vari settori:

ANIMATORE DIGITALE
RESPONSABILI DEI LABORATORI e DIVISE
COORDINATORE DIDATTICO PROGETTO AREA TECNICO PRATICA
REFERENTE EDUCAZIONE ALLA SALUTE
REFERENTE PREVENZIONE BULLISMO e CYBERBULLISMO
REFERENTE ALLA LEGALITÀ

REFERENTE PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DSA E BES
REFERENTE PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI STRANIERI
REFERENTE DIDATTICO PER L' HACCP
REFERENTE ASSISTENZA INFORMATICA AGLI SCRUTINI E AL REGISTRO ELETTRONICO
ADDETTI ANTINCENDIO ED EMERGENZA
ADDETTI PRIMO SOCCORSO E SOCCORSO DISABILI
RESPONSABILE LAVORATORI PER LA SICUREZZA – RLS
La gestione delle attività della scuola non può prescindere dal coinvolgimento del personale ATA, con tutte le sue figure: il **DSGA**, il **PERSONALE AMMINISTRATIVO**, gli **ASSISTENTI TECNICI** e i **COLLABORATORI SCOLASTICI**.

Educazione alla salute

Il progetto di Educazione alla salute, si pone come obiettivi:

- aiutare gli studenti a prevenire eventuali devianze dovute alle varie dipendenze presenti oggi nel mondo giovanile.
- aiutare gli studenti nella prevenzione e cura di alcune malattie - aiutare gli studenti nel comprendere tecniche subdole di violenza (bullismo e cyberbullismo)
- sensibilizzare i giovani alle tematiche inerenti il volontariato
- sensibilizzare gli studenti sulle tematiche della differenza di genere - sensibilizzare ed educare gli alunni ad una coscienza di accoglienza del "diverso" sia esso inabile, di altra razza o altra cultura.
- aiutare gli studenti ad avere un approccio sereno con le problematiche giovanili, familiari, di gruppo, etc.

Al fine di raggiungere gli obiettivi indicati sopra, l'Istituto Artusi propone, per l'a.s 2021/22 una serie di attività, per sensibilizzare gli alunni su varie tematiche:

- Progetto "No Trap" prevenzione al bullismo (classi Prime)
- Progetto "Train to be cool" (classi prime)
- - Progetto Martina, prevenzione ai tumori maschili e femminili (classi terze)
- Prevenzione delle malattie metaboliche e croniche, diabete, celiachia, intolleranze.
- Progetto "Prize" prevenzione alla ludopatia e dipendenza dal gioco di azzardo (classi quarte)
- Sensibilizzazione al volontariato e donazioni: incontro con le associazioni Avis - Aido (classi quinte)
- CIC - (sportello d'ascolto) presso l'Istituto a decorrere dal mese di novembre ogni 15 giorni, se possibile (tutte le classi)

Educazione alle pari opportunità e prevenzione della violenza di genere

La legge 107, al comma 16, propone di realizzare iniziative per assicurare l'attuazione dei principi di pari opportunità, promuovendo nelle scuole di ogni ordine e grado l'educazione alla parità dei sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, al fine di informare e di sensibilizzare gli studenti, i docenti e i genitori.

A tal proposito si intende attuare progetti e programmazioni filmiche o teatrali che trattino argomenti quali il femminicidio, violenza di gruppo o in famiglia. In particolare modo si intende evidenziare la giornata del *25 Novembre, dedicata alla violenza sulla donna*, sollecitando gli Insegnanti di Lettere, soprattutto nel triennio a parlare del problema e trattare con testi o filmati l'argomento.

Prevenzione e contrasto del bullismo e cyberbullismo

Il fenomeno del bullismo (e del cyber bullismo) sta assumendo una rilevanza tale da richiedere strategie coordinate di intervento, poiché in costante aumento e molto spesso ignorato soprattutto nei casi in cui la violenza non è di tipo fisico ma "invisibile", cioè di tipo psicologico. La prevenzione e il contrasto di bullismo e cyberbullismo rientrano tra gli obiettivi formativi prioritari indicati dall'articolo 1 comma 7 della legge n. 107/2015 e il nostro Istituto, da sempre attento alle forme di discriminazione, ha aderito ad un percorso di prevenzione di questi atti di prevaricazione che vede il coinvolgimento di Associazioni, Enti, Specialisti dell'USL Sudest Toscana e della Polizia Postale.

Obiettivi del percorso formativo sono:

fornire agli studenti, attraverso l'informazione e ricerca di strumenti di prevenzione, una maggiore consapevolezza dei rischi derivanti da azioni e comportamenti scorretti,

promuovere corretti stili di vita in modo da contrastare la diffusione di comportamenti a rischio,

fornire ai ragazzi la possibilità di ascolto e consulenza direttamente nel loro ambiente di vita, sia a livello individuale che di piccolo gruppo.

A tal fine è stato costituito un gruppo di docenti, coordinato dal Dirigente Scolastico e dal Referente prevenzione Bullismo, che avrà cura di rilevare i casi segnalati e dopo attenta analisi della gravità, attiverà le azioni idonee al caso stesso (ricorrendo anche ad eventuali segnalazioni ai soggetti preposti come Polizia Postale ecc.).

A tal proposito è stato predisposto, con l'aiuto di psicologi ed esperti, un modulo che può essere riempito anche anonimamente da amici o familiari della vittima (o presunta) spettatori dell'episodio che permetta di fare una prima sommaria valutazione dei casi e in seguito un'analisi più approfondita con l'aiuto di un'equipe specializzata.

Il progetto sul Bullismo e Cyberbullismo che il nostro Istituto porta avanti dall'anno scolastico 2108/19 parte dall'osservazione e dal risultato di comportamenti "difficili" da parte di alunni e alunne. Si porrà un'attenzione particolare ai disagi denunciati da ragazzi e ragazze sia nell'ambito dell'Istituto che spesso, riferiti dagli stessi, durante il trasporto da casa a scuola sui vari mezzi: autobus, treno, bus urbano.

Il progetto intende interagire e integrare l'intervento della Psicologa già presente a scuola, fornendo la "decodifica" di comportamenti strani o esagerati di alcuni alunni vittime di bullismo.

Nell'anno scolastico 2018/19 la scuola ha aderito ai progetti:

-Combattiamo il Bullismo: corso di formazione per Insegnanti denominato S.T.A.R. 2. Il Referente si è formato, durante l'anno scolastico 18/19, seguendo una serie di incontri con personale specializzato (psicologi, esperti di comunicazione, ufficiali di Polizia)

-Progetto NO-TRAP, dedicato ai ragazzi con 2 classi pilota. (Il progetto è indicato e dedicato al Primo biennio di scuola secondaria).

Nell'anno scolastico 2021/22, la scuola intende partecipare inoltre, al progetto "**Train to be cool**", in collaborazione con la polizia ferroviaria; l'azione è rivolta agli alunni delle classi prime e seconde, ed ha come obiettivo mettere a conoscenza i giovani delle problematiche relative alla pirateria informatica e prevenire il fenomeno del cyberbullismo, divenuto pericoloso anche e soprattutto per il fenomeno dell'emulazione di gesta e imitazione di atti pericolosi.

Educazione alla legalità

L'attività di educazione alla legalità comprende una serie di iniziative finalizzate a coinvolgere gli alunni in percorsi di acquisizione e consolidamento di competenze relative ai propri diritti-doveri di cittadinanza, per il rispetto delle regole e la partecipazione alla vita civile, sociale, politica ed economica. La legge 92 del 2019 ha introdotto inoltre l'insegnamento scolastico dell'educazione civica, che, all'articolo 3, prevede, tra le tematiche di riferimento per lo sviluppo delle competenze e degli obiettivi specifici di apprendimento, l'educazione alla legalità e al contrasto delle mafie, la conoscenza della Costituzione, delle istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. L'educazione alla legalità si coordina infine con altre attività e progetti previsti dal PTOF che contribuiscono alla crescita culturale, al senso di appartenenza ad una comunità e allo sviluppo del senso civico degli alunni. Per l'anno scolastico 2021/2022, l'Istituto ha intenzione di effettuare alcune iniziative volte a perseguire le finalità sovraesposte, anche attraverso l'attività del referente per la legalità che sovrintenderà alla loro organizzazione.

Si intendono organizzare iniziative come:

- incontri con rappresentanti delle Forze dell'Ordine, anche nell'ambito della legalità fiscale;
- incontri e testimonianze di protagonisti nella lotta e nel contrasto alle mafie;
- incontri e testimonianze di esponenti della società civile comunque impegnati nella difesa della legalità.

La programmazione e lo svolgimento di dette attività dipenderanno dall'andamento epidemiologico legato alla emergenza Covid-19.

Educazione Civica

La legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" indica all'Art. 1 i principi ispiratori di tale legge:

1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

La Legge afferma inoltre la necessità che le istituzioni scolastiche rafforzino la collaborazione con le famiglie al fine di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, nonché delle sfide del presente e dell'immediato futuro.

Questo nuovo insegnamento è stato attivato in maniera obbligatoria dall'anno scolastico 2020/2021 ed ha carattere di trasversalità, in quanto vi è una pluralità di obiettivi di apprendimento e competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari, sviluppando processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

L'insegnamento di educazione civica si sviluppa intorno a tre nuclei tematici essenziali a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche individuate dalla legge:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.

3. CITTADINANZA DIGITALE.

L'orario previsto per questo insegnamento non può essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La scuola provvede ad aggiornare di conseguenza il curricolo di Istituto e l'attività di programmazione didattica. Le ore di insegnamento sono svolte in contitolarità da più docenti della classe e viene individuato un referente della disciplina con compiti di coordinamento. L'insegnamento dell'Educazione civica è oggetto delle valutazioni sia periodiche che finali e per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 la valutazione farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze individuate, nella propria autonomia di sperimentazione, dal Collegio docenti ed inserite nel curricolo di Istituto. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica ed il voto viene poi attribuito dallo stesso Consiglio di Classe a maggioranza. Il voto concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte, all'attribuzione del credito scolastico.

Per il dettaglio delle attività vedere **(Allegato 8: " Educazione Civica")**

Materia alternativa alla religione cattolica

La Legge 107/2015 rimarca, con il comma 16, l'obbligo delle scuole di assicurare con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) le pari opportunità e la prevenzione di tutte le forme di discriminazione. Così, in collegamento e coerentemente con quanto stabilito nel comma 16, anche la scelta di avvalersi o di non avvalersi dell'Insegnamento della Religione Cattolica non deve assolutamente dar luogo ad alcuna forma di discriminazione. Aspetto questo già esplicitato in passato con la Legge 121/1985, art. 9, comma 2, e con il D.L. 297/1994, art 310, comma 2 e da un'importante ordinanza del Tribunale di Padova che ha fatto storia, la n. 1176 del 30 luglio 2010 che di fatto ha reso obbligatorio tale insegnamento.

Nella nostra scuola l'insegnamento è stato introdotto dall'anno scolastico 2014-2015 ed è affidato a docenti individuati dalle classi di concorso A012 – Materie Letterarie, A046 - Diritto e A019 – Filosofia e Storia. La "Materia Alternativa" insegnata è infatti "I diritti umani in prospettiva filosofica/antropologica".

Valorizzazione del merito

L'Istituto Artusi è attento alla valorizzazione del merito scolastico. Gli studenti che riescono a raggiungere buoni risultati in tutte le discipline, e in particolare in quelle professionalizzanti, hanno la possibilità di partecipare a concorsi interni ed esterni, manifestazioni e progetti, anche internazionali. Tra gli altri, sono da evidenziare:

- Il concorso **Jacopo Giorgi**, per gli alunni delle classi seconde.
- Il progetto **"Artusi all'estero"** per gli alunni delle classi quarte e quinte.
- Il concorso **"Accademia Italiana della cucina"**

Il concorso **Jacopo Giorgi**, dedicato agli alunni delle classi seconde, riguarda le tre specializzazioni dell'Istituto (Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza turistica). Gli alunni più meritevoli delle classi seconde, nei diversi indirizzi, si sfidano in una vera e propria competizione interna giudicata da una commissione di esperti. Ai vincitori del concorso è riconosciuto un importante premio: vengono esentati dal pagamento del contributo scolastico per i tre successivi anni scolastici.

Il progetto **"Artusi all'estero"** offre numerosi vantaggi per i partecipanti coinvolti, sia sul profilo professionale sia su quello personale. Da una parte, il lavoro in aziende estere permetterà loro di migliorare le conoscenze tecniche apprese durante il percorso formativo in classe e li aiuterà ad entrare nel settore di riferimento avendo già acquisito esperienza sul campo. Dall'altro lato, i partecipanti miglioreranno la conoscenza delle lingue straniere, soprattutto per quanto riguarda il linguaggio tecnico. Inoltre, l'esperienza apporterà un valore trasversale aggiuntivo, che riguarda la crescita personale degli studenti, i quali vivranno e lavoreranno in un ambiente nuovo, a contatto diretto con una nuova cultura. Il progetto avrà ricadute occupazionali importanti sui giovani diplomati, i quali saranno più competitivi nel mercato del lavoro, avendo acquisito il know-how richiesto dalle aziende del settore.

Il concorso bandito dall'**Accademia Italiana della cucina, "premio Franco Marengi"**, tende a valorizzare la creatività, la capacità organizzativa - imprenditoriale degli alunni che, dopo una selezione interna, si cimentano nella preparazione di un piatto a tema, sottoposto a giudizio di una commissione composta da Accademici. L'alunno che ha presentato il piatto migliore viene premiato con una borsa di studio di 1000 euro.

Promozione della cultura umanistica, valorizzazione del patrimonio e delle produzioni culturali e sostegno della creatività

Nell'anno scolastico 2017-2018 il MIUR, con nota prot.1830 del 06/10/2017, ha invitato le scuole a rivedere il Piano Triennale dell'Offerta Formativa alla luce di alcuni dei Decreti legislativi di cui all'art. 1, comma 181 della Legge 107/2015, in particolare del DL 13 aprile 2017, n. 60 **"Norme sulla promozione della cultura umanistica, sulla valorizzazione del patrimonio e delle produzioni culturali e sul sostegno della creatività"**.

Tale sollecitazione riveste nella nostra scuola una particolare rilevanza, quasi una sfida, data la sua fisionomia di istituto professionale, e costituisce uno stimolo ad offrire agli studenti attività laboratoriali e progetti in grado di arricchire la loro formazione umana e professionale.

La presenza nell'organico dell'autonomia di una docente della classe A054, ci facilita in tale compito, sono state infatti programmate specifiche attività di potenziamento con interventi nelle classi, visite a musei, città, monumenti, allo scopo di sviluppare la conoscenza del patrimonio culturale e ambientale dell'Italia e delle opere di ingegno di qualità del Made in Italy, così come previsto all'art. 5 del suddetto D.l. 60.

Oltre a questo, allo scopo di sviluppare la creatività e favorire un'armoniosa crescita umana degli studenti, la scuola coinvolge molti alunni in attività di animazione musicale, teatrale e di danza in occasione dei principali eventi organizzati dall'Istituto. Tutto questo dà ai ragazzi la possibilità di esprimere i propri talenti anche in ambiti non strettamente professionalizzanti, valorizza la creatività e favorisce una sana coesione tra docenti e alunni.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Nel triennio 2019/2022 i PCTO sono organizzati secondo le nuove norme introdotte dalla Legge n° 107/2015, che integrano le norme previste dal Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'art. 64, c. 4, del D.L. 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla Legge 133/2008 e dalle novità introdotte dalla Legge di Bilancio 2019, per tutti gli studenti delle classi III, IV e V di tutti gli indirizzi. I percorsi PCTO prevedono la frequenza obbligatoria di almeno 210 ore di attività relative ai percorsi nel triennio per ciascun studente.

Gli obiettivi generali delle attività progettate dal nostro Istituto sono:

- *Sviluppare, diffondere e condividere la cultura e la metodologia dei P.C.T.O. con gli interi consigli di classe degli alunni coinvolti, al fine di poter definire un curricolo dello studente integrato in un processo continuo di interazione di apprendimenti acquisiti nei contesti scuola/lavoro, da valutare con una specifica certificazione delle competenze prima dell'ammissione all'esame di stato.*

- *Personalizzare il percorso formativo dei P.C.T.O., tenuto conto che ogni studente ha propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che attitudini personali e propensioni da sviluppare.*
- *Realizzare "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca in modo da costruire partenariati stabili ed efficaci al fine di:*
 - poter monitorare l'evoluzione dei fabbisogni professionali e formativi delle imprese, delle competenze specifiche richieste e delle concrete possibilità di inserimento nel mercato del lavoro, delle prospettive di sviluppo delle professioni;
 - arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; - poter organizzare efficacemente gli spazi di autonomia e di flessibilità a disposizione dell'Istituto;
 - realizzare esperienze formative personalizzate attraverso visite aziendali, corsi e seminari professionalizzanti, stage, tirocini formativi, attività di orientamento e laboratoriali;
 - valorizzare il ruolo dell'alternanza sia per superare la separazione tra momento formativo e applicativo, sia per accrescere la motivazione allo studio e per aiutare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali e nella sperimentazione "sul campo" della vastità e dell'interconnessione delle conoscenze e delle competenze necessarie per avere successo nell'attuale contesto economico;
 - trovare le opportunità per sostenere l'orientamento dei propri utenti e lo sviluppo delle loro capacità di costruire progetti personali di studio e di lavoro, sostenendo l'apprendimento con tutte le risorse didattiche e organizzative disponibili, sia all'interno che all'esterno;
 - formare operatori "competitivi" legati al contesto territoriale da rafforzare e rilanciare affinché la caratterizzazione "glocale" possa affrontare le sfide della 26 globalizzazione; infatti, la competitività economica si gioca sempre più sul terreno della "competizione intellettuale", che intreccia profondamente conoscenza, innovazione e internazionalizzazione; per mantenere elevati livelli di occupazione occorre puntare, quindi, su livelli di istruzione più elevati, che devono interagire, in forme non episodiche, con le imprese.
 - Azione informativa e di orientamento rivolta al gruppo classe e/o individualmente agli alunni in uscita al fine di far conoscere l'offerta formativa dell'attuale sistema universitario in generale, nonché l'offerta formativa post-diploma più attinente al proprio percorso di studi.
 - Aiutare gli studenti a compiere delle scelte autonome e consapevoli.

Gli obiettivi specifici delle attività progettate dal nostro Istituto sono:

- Verificare le conoscenze e le capacità degli alunni simulando le diverse attività lavorative di settore.
- Conoscere gli elementi fondamentali di igiene del lavoro.
- Conoscere le realtà lavorative nei diversi ambiti professionali.
- Conoscere il mercato turistico a livello locale, nazionale ed internazionale
- Conoscere le nuove tecniche di comunicazione e tecnologie del settore ristorativo.
- Verificare l'applicazione di tali tecniche e tecnologie in realtà operative di piccole medie-grandi dimensioni.
- Conoscere i prodotti enogastronomici locali ed italiani al fine di considerarli risorse del prodotto turistico Italia.
- Conoscere il prodotto turistico offerto dal territorio e confrontarlo con le altre risorse fondamentali del prodotto Italia.
- Conoscere alcune realtà operative pubbliche e private del mercato turistico locale.
- Acquisire la consapevolezza del valore aggiunto di un prodotto tipico del proprio territorio a vocazione turistica
- Conoscere le tendenze dei nuovi mercati turistici come quello enogastronomico

Durante il percorso triennale dei P.C.T.O. gli alunni devono conseguire le seguenti competenze:

Indirizzo "Enogastronomia":

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in 27 relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.

Opzione "Produzioni dolciarie e artigianali":

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Indirizzo "Servizi di sala e di vendita":

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.

Indirizzo "Accoglienza turistica"

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.

- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- 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.

Le attività dei PCTO all'interno dell'Istituto sono pianificate in uno specifico progetto e sono affidate ad una Commissione costituita ad hoc, formata generalmente da una decina di docenti, che rivestono la funzione di tutor scolastico nelle diverse classi coinvolte, e coordinata dal referente dello stesso progetto, Funzione Strumentale dei PCTO.

La realizzazione dei percorsi formativi personalizzati per ciascun alunno tiene conto dei tempi e delle modalità di apprendimento proprie di ciascun studente, nonché delle attitudini personali e propensioni da sviluppare. Ciò avviene offrendo a ciascun alunno la possibilità di effettuare diverse esperienze di P.C.T.O. sia a scuola che in aziende turistiche prevalentemente del territorio, ma anche di importanza nazionale ed estera.

Alla definizione del curriculum integrato dello studente partecipano non solo i docenti della scuola, in particolare i tutor scolastici, ma anche alcune aziende rappresentative del territorio e associazioni di categoria. Infatti, il progetto prevede la realizzazione di "alleanze formative" sul territorio, assunte con differenti figure giuridiche, che identificano la corresponsabilità dei vari soggetti circa la qualità dell'offerta formativa in una logica di sussidiarietà. (es. convenzioni ai sensi dell'art.18, comma 1, lettera d), della legge n.196 del 1997, protocolli d'intesa, modello delle reti delineato dal Regolamento per l'autonomia delle istituzioni scolastiche D.P.R. 275/99, art.7 e dalla successiva Legge 107/2015). In particolare potranno essere rinnovate e stipulate ex novo convenzioni con gruppi di aziende turistiche d'eccellenza del territorio, nonché con alcuni Enti, Associazioni di categoria, al fine di meglio coinvolgerle sia nella fase di progettazione che di realizzazione dei percorsi di PCTO. Sulla base dei report degli scorsi anni scolastici, è comunque ragionevole prevedere l'attivazione di circa 230 convenzioni per anno scolastico per l'attivazione di stage formativi inseriti nel progetto.

Nella definizione del curriculum è, altresì, parte attiva lo stesso studente che, consigliato dal tutor scolastico, potrà scegliere all'interno dell'offerta formativa della scuola a quali attività partecipare anno per anno, in modo da rendere il proprio percorso formativo di PCTO più rispondente ai propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che ai propri interessi ed attitudini.

Nel percorso triennale sono previste le seguenti attività, che sono individuate specificamente anno per anno dai docenti di classe, in considerazione delle programmazioni di ciascun anno:

- visite aziendali in diverse tipologie di aziende per settore e per dimensioni;
- esperienze laboratoriali a scuola, preparatorie all'attività di stage in azienda;
- mediamente due stage per ciascun alunno in aziende turistiche, anche al fine di orientare lo studente nel futuro mondo lavorativo, generalmente preceduti e seguiti da incontri di preparazione e di verifica con il tutor;
- seminari a carattere professionalizzante e/o di orientamento con esperti del settore enogastronomico e turistico, nella più ampia accezione del termine, anche in collaborazione con associazioni di categoria presenti sul territorio (Slow Food, AIS, FIC, AIC,);
- corso di formazione HACCP della durata di 12 ore riconosciuto dalla Regione Toscana;
- corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- viaggi di istruzione a carattere professionalizzante;
- organizzazione e partecipazione a eventi culturali presso teatri, musei, strutture congressuali del territorio, nonché a manifestazione, eventi, cene e pranzi a tema, concorsi anche in collaborazione con altri progetti;
- seminari e/o incontri di informazione ed orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi anche nell'ambito del progetto "Alma Diploma".

Tutte queste attività diversamente costituite sono svolte da ciascun alunno per un monte ore complessivo minimo di 210 ore in tre anni.

Durante il percorso di formazione triennale, diversi sono gli strumenti di rilevazione delle singole attività effettuate dallo studente: produzione di elaborati, eventualmente anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari, sulle attività svolte durante lo stage, prove pratiche, test di valutazione. Generalmente le attività di verifica saranno le seguenti:

Modalità di verifica	Classe III	Classe IV	Classe V	Docenti coinvolti
<p><i>Prova esperta</i></p> <p>- da definire nel corso dell'a.s. nel Dipartimento TP per ciascun indirizzo di studi</p>	X	X	X	Docenti: ITP di indirizzo ed altro docente da individuare all'interno di ciascun consiglio di classe

Compito di realtà (partecipazione ad un evento, una visita aziendale, un'uscita professionalizzante,...) - da definire in ciascun consiglio di classe	X	X	X	Docenti: ITP di indirizzo ed altro docente da individuare all'interno di ciascun consiglio di classe
HACCP	X			Docente del corso
Elaborazione e presentazione del proprio curriculum vitae		X	X	Docenti: DITASR classi IV; Lingua Inglese classi V
Stage		X	X	Tutor aziendale
Relazione stage		X	X in formato multimediale	Tutor scolastico e docente di italiano

Le prove previste dalla tabella verranno svolte nei limiti consentiti dalla situazione emergenziale legata al Covid 19.

In itinere il percorso è valutato periodicamente dai suoi tre soggetti attivi: tutor aziendale, tutor scolastico e studente.

Tutte le attività svolte da ciascun alunno sono riportate in un apposito libretto dei PCTO che consente di documentare il percorso formativo di ogni studente ed insieme a tutte le valutazioni in itinere ne consente la valutazione finale da parte del Consiglio di Classe al termine di ciascun anno scolastico. La valutazione verrà effettuata facendo la media delle prove previste dalla suddetta tabella. In caso di assenza dell'alunno la prova verrà recuperata in una sessione apposita. Se l'alunno dovesse risultare assente anche a quest'ultima, si possono ravvisare le due seguenti possibilità:

- 1) l'assenza è dovuta a motivi familiari gravi o di salute certificati o legati al Covid; in questo caso si effettuerà la media dividendo per il numero delle prove effettuate;
- 2) in tutti gli altri casi si effettuerà la media dividendo per il numero delle prove previste

La Scuola rilascia, infine, agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta il livello delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso PCTO svolto.

Le prove previste dalla tabella verranno svolte nei limiti consentiti dalla situazione emergenziale legata al Covid 19.

Il progetto si pone in una dinamica interdisciplinare con gli altri principali progetti della scuola ed in una continua dialettica propositiva con i suoi soggetti (docenti, studenti,

aziende). Infatti uno dei suoi obiettivi principali è lo sviluppo, la diffusione e la condivisione della cultura e della metodologia dei P.C.T.O. con gli interi consigli di classe al fine di poter definire un curriculum dello studente integrato in un processo continuo di interazione di apprendimenti acquisiti nei contesti scuola/lavoro. Diversi progetti dell'offerta formativa dell'istituto sono interdisciplinari, coordinati ed integrati nei P.C.T.O., in particolare:

- il progetto "Ospitalità e Ristorazione", che prevede la partecipazione degli alunni all'organizzazione di manifestazioni, cene, eventi, concorsi sia all'interno della scuola che sul territorio;
- il progetto "Erasmus", che prevede dei periodi di stage all'estero in aziende del settore turistico;
- il progetto Almadiploma, che consente agli alunni di acquisire la consapevolezza dei propri punti di forza e debolezza, delle competenze professionali acquisite per meglio orientarsi nel mercato del lavoro;
- i viaggi d'istruzione laddove prevedano visite aziendali, stage e attività professionalizzanti;
- Corso di Primo soccorso;

Nel corso del prossimo triennio la scuola intende continuare a progettare particolari percorsi formativi in PTCO collaborando sia con le aziende del territorio, che con gli altri istituti secondari, nonché ricorrendo agli specifici finanziamenti di settore previsti dai Piani Operativi Regionali e Nazionali.

Percorsi particolari di PTCO sono previsti per gli alunni disabili nell'ambito della programmazione del P.E.I.

A causa dell'emergenza pandemica attuale, alcuni progetti non potranno essere realizzati ed altri verranno realizzati parzialmente prevedendo solo le attività che consentiranno il rispetto delle norme anticovid.

Per l'anno scolastico 2021/22 continua l'attuazione del progetto "Tenuta Futura", un progetto della Regione Toscana che comprende la realizzazione di percorsi di Service Learning per la "riappropriazione democratica" della tenuta di Suvignano (bene confiscato alla criminalità organizzata) a partire dalle idee degli studenti e delle studentesse di scuole secondarie di secondo grado. Nella prima edizione sono stati coinvolti 5 Istituti scolastici di secondo grado della Regione Toscana. Nel progetto è prevista la partecipazione diretta di una o due classi per istituto. Le classi partecipanti all'intero percorso di Service Learning e facenti parte del secondo biennio o ultimo anno possono farlo valere nei PCTO (ex ASL). Il percorso è strutturato come un "concorso di idee" e con interventi peer-to-peer di consapevolezza democratica nelle rispettive scuole.

Per maggiori dettagli si rimanda allo specifico progetto (**Allegato3: "Dettaglio Progetti"**)

Azioni coerenti con il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD)

Per le azioni relative al piano di intervento triennale si rimanda all'**Allegato 4: "Azioni PNSD"**, integrato con il **Piano Scolastico per la didattica digitale integrata (DDI) e per la didattica a distanza (DAD)**.

Didattica laboratoriale

Fra le metodologie che possono consentire alla scuola di ottenere il necessario sviluppo integrato di saperi disciplinari, linguaggi, strumenti di pensiero, atteggiamenti e valori, ha un particolare rilievo la realizzazione di percorsi didattici attivi e partecipati, e in forma di laboratorio. "Il laboratorio è da intendersi come una modalità di lavoro che incoraggia la sperimentazione e la progettualità, che coinvolge gli alunni nel pensare-realizzare-valutare attività vissute in modo condiviso e partecipato con altri, che può essere attivato sia all'interno sia all'esterno della scuola, valorizzando il territorio come risorsa per l'apprendimento". La didattica attiva o laboratoriale si presenta come un nuovo modo di fare scuola che prevede:

- il ruolo attivo dello studente che viene messo nella condizione di costruire il proprio sapere;
- l'attivazione di un percorso di apprendimento a partire dall'esperienza e dal mondo reale;
- il ruolo del docente quale promotore di occasioni di apprendimento, di sostegno, di mediazione e di accompagnamento finalizzato al raggiungimento dell'autonomia del soggetto che apprende e che diventa capace di gestire il processo in tutte le sue fasi.

Il Laboratorio, più che un luogo specifico o attrezzato, è una modalità della didattica con cui, mediante interventi di gruppi, si cerca di recuperare, consolidare e potenziare le conoscenze, trasformando il più possibile gli insegnamenti in apprendimenti, in competenze e abilità personali. Laboratorio significa, quindi, essenzialmente, lavorare per gruppi di alunni in base ai loro interessi, o ai compiti assegnati oppure ancora tenendo conto dei loro livelli di competenza. Dunque, le attività laboratoriali sono finalizzate al consolidamento e alla personalizzazione degli apprendimenti. In tale contesto sia la figura dell'insegnante sia quella dell'alunno assumono una nuova veste: dal docente trasmettitore di conoscenze consolidate, all'insegnante ricercatore, che progetta l'attività di ricerca in funzione del processo educativo e formativo dei suoi allievi, alimenta la curiosità intellettuale e l'accrescimento delle competenze, valorizza la centralità dell'apprendimento e mette in stretta relazione l'attività sperimentale degli allievi con quella degli insegnanti.

La didattica laboratoriale:

- ha come obiettivo è quello di riempire lo spazio tra il mondo dei problemi vissuti e quello della riflessione;

- è un luogo di costruzione della conoscenza: i contenuti e le procedure proposti non si sovrappongono semplicemente alle conoscenze già possedute, ma interagiscono con queste permettendo una loro ristrutturazione attraverso nuovi e più ricchi modi di connessione ed organizzazione;
- nell'insegnamento-apprendimento l'insegnante e l'allievo vivono un'avventura conoscitiva;
- mira ad un processo di apprendimento che non incida solamente sulle abilità di base o acquisite, ma anche sulle modalità della loro comprensione ed utilizzazione: è una modalità di intervento polivalente e trasversale all'interno del processo di apprendimento.

Gran parte delle lezioni si incentrano sul rapporto tra esperienza individuale e ricostruzione culturale affinché le teorie servano per rispondere ai perché diventando significative e motivanti, mirate sempre, sia all'acquisizione delle competenze, sia al loro consolidamento, attraverso apposite attività. All'apprendimento e al consolidamento si aggiunge anche lo sviluppo (approfondimento, ampliamento e arricchimento) di conoscenze che non siano meramente applicative.

Uso dei locali al di fuori dei periodi di attività didattiche

La scuola mette a disposizione i propri locali, in orario pomeridiano, per attività extracurricolari con lo scopo di accrescere le competenze professionali e culturali degli alunni. Ad esempio, si prevede la realizzazione di corsi professionalizzanti negli indirizzi di Enogastronomia e Sala e Vendita compatibilmente con la situazione sanitaria.

Inoltre, la scuola può prestare le proprie attrezzature o i propri locali, previa autorizzazione del Consiglio d'Istituto, ad enti, associazioni, imprese che ne facciano richiesta.

Anche nell'anno scolastico 2021/2022 l'Istituto collaborerà con il Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti (CPIA), offrendo i suoi spazi a corsi di alfabetizzazione, istruzione per adulti di primo livello e di competenze professionali di base (settore cucina e sala-bar) per gli alunni stranieri.

Visite e viaggi di istruzione

L'Istituto Artusi, accanto alla quotidiana attività didattica, organizza numerosi viaggi d'istruzione e visite, dando sempre un taglio culturale e/o professionalizzante alle diverse iniziative. Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 non è stato possibile effettuare visite e viaggi d'istruzione. La situazione epidemiologica, ancora presente nel nostro paese nell'anno scolastico 2021/2022 non permette l'organizzazione di visite e viaggi d'istruzione all'estero. Il Collegio Docenti propone che viaggi e visite d'Istruzione si svolgano solo in Italia, possibilmente all'interno della regione, come indicato anche dalla conferenza di servizio dell'USR con i Dirigenti Scolastici.

Formazione in servizio docenti e ATA

La scuola, consapevole che l'aggiornamento dei docenti costituisce un arricchimento per tutta la comunità scolastica, intende promuovere occasioni di confronto, approfondimento e ricerca metodologica, didattica, culturale e professionale. Il Piano di Formazione, viene redatto tenendo conto delle linee generali indicate annualmente dal MIUR e degli orientamenti strategici del RAV e del PDM nonché dei bisogni formativi dei docenti in coerenza con le priorità, gli obiettivi, i traguardi e le attività della nostra istituzione Scolastica. Tenendo conto del comma 124/L.107, "la formazione in servizio dei docenti di ruolo è obbligatoria, permanente e strutturale" e che "le attività di formazione sono definite dalle singole istituzioni scolastiche in coerenza con il piano triennale dell'offerta formativa e con i risultati emersi dai piani di miglioramento delle istituzioni scolastiche [...] sulla base delle priorità nazionali indicate nel Piano nazionale di formazione, adottato ogni tre anni con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca", nel corso del triennio di riferimento, l'istituto scolastico si propone di integrare e proseguire l'organizzazione delle attività formative che sono già state individuate nei tempi e nelle modalità del PTOF redatto nell'a.s 2018-19 per il triennio 2019-2022. Le funzioni strumentali avranno cura di monitorare le esigenze di formazione dei docenti, di organizzare e programmare l'attività formativa con la definizione degli obiettivi e del percorso dei contenuti. La programmazione delle attività formative si stabiliranno in relazione alle risultanze del R.A.V., di altri eventuali elementi conoscitivi sul fabbisogno e l'interesse di formazione del personale docente nonché sulle nuove disposizioni ministeriali. Inoltre, in coerenza con le priorità dettate dal Piano Nazionale per la Scuola Digitale, è stata prevista una formazione dei docenti per l'innovazione didattica e sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento, l'apprendimento e la formazione delle competenze lavorative, cognitive e sociali degli studenti (comma 58 lettera d) L.107). Per l'A.S. 2019-20 la scuola ha aderito al corso di formazione DISLESSIA AMICA di livello avanzato; inoltre, nell'ambito del progetto APP in A.S.L. è stata effettuata una formazione per tutor PCTO. A seguito dell'entrata in vigore della legge 71/2017 e dell'emanazione delle Linee-Guida di orientamento per la prevenzione e il contrasto del cyberbullismo, il MIUR si è impegnato nell'attuazione di un piano nazionale di formazione dei docenti referenti per il contrasto del bullismo e del cyberbullismo attraverso un progetto di formazione gratuita in e-learning per gli insegnanti sulle strategie di intervento. Anche la nostra scuola fruirà della piattaforma ELISA predisposta dal MIUR a tale fine. Oltre alle attività proposte dall'Istituto e dalla Rete di Ambito, tutti i docenti possono provvedere alla formazione scegliendo tra i corsi presenti sulla piattaforma SOFIA messa a disposizione dal Ministero. Il personale docente potrà, comunque, provvedere autonomamente al percorso richiesto, anche con il contributo governativo concesso ad ogni docente e correlato propriamente all'attività di aggiornamento e autoaggiornamento nelle modalità previste dalla Nota 35 MIUR 000035 del 7 gennaio 2016. Inoltre, l'acquisizione di competenze in materia di pratiche didattiche innovative, che saranno trasmesse dai docenti agli alunni, servirà da ulteriore incentivo all'apprendimento, all'impegno e quindi alla motivazione, riducendo il tasso degli alunni con giudizio sospeso. In più, l'acquisizione di conoscenze legate al mondo digitale e dei social permetterà ai docenti di essere più pronti alla gestione di situazioni problematiche legate a eventuali episodi di bullismo, anche informatico. Per l'A.S. 2020-21 la scuola ha aderito all'evento formativo "GIORNATA REGIONALE DELL'

APPRENDIMENTO DIGITALE". Tale evento rientra fra le iniziative della Settimana Nazionale della Dislessia ed è stato realizzato dalla sezione AID di Prato in collaborazione con l'Ufficio Regionale Toscana, l'Azienda USL Toscana Centro e il Miur

25 ore per i docenti che hanno alunni H presenti in classe, come previsto dalle relative note ministeriali (i docenti con titolo di specializzazione non sono tenuti a partecipare).

Per l'A.S. 2021-22 nel mese di ottobre un corso si è svolto un corso per il conseguimento dell'attestato all'uso del defibrillatore laico rivolto al personale docente e Ata. Il corso si è tenuto nei locali della scuola e come di consueto è stato realizzato in collaborazione con i volontari dell'Associazione di Pubblica Assistenza Croce Verde di Chianciano.

Inoltre, l'Animatore Digitale terrà un corso di formazione per l'utilizzo delle strumentazioni digitali presenti nell'Istituto. La frequenza sarà facoltativa; tuttavia, chi intende utilizzare questi strumenti è tenuto a frequentare il corso suddetto.

Formazione alunni Primo Soccorso

Come indicato al comma 10 della legge 107, l'Istituto ha attivato, dall'a.s. 2016/17 iniziative per la formazione degli studenti nell'ambito delle tecniche di primo soccorso, con la collaborazione delle figure Istituzionali di riferimento (ASL, servizio 118). In particolare, per gli alunni maggiorenni delle classi quarte, un corso di 5 ore con esame finale per il rilascio dell'attestato per l'uso del defibrillatore laico (BLS), che si prevede di replicare anche nei prossimi anni scolastici. Per l'a.s 2020-21 non è stato possibile realizzare questa formazione. Per l'a.s 2021-22 il corso, in via di organizzazione, sarà tenuto un sabato mattina del mese di maggio dai volontari formatori della Associazione di Pubblica Assistenza Croce Verde Chianciano.

PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA

La progettazione della scuola, già presente nell'attuale PTOF, rispetta l'orizzonte triennale e fa riferimento alla nota MIUR prot.2805 del 11.12.2015 in particolare alle sezioni "L'identità delle istituzioni scolastiche autonome", "La flessibilità didattica ed organizzativa" e "La centralità dello studente ed il curriculum di scuola". Tale impostazione permette di realizzare pienamente il curriculum, inteso come espressione di autonomia e di flessibilità delle scuole e rappresenta il "cuore" del piano triennale dell'offerta formativa. A partire dalle Indicazioni Nazionali e dalle Linee Guida, la definizione del curriculum fa emergere l'identità culturale, educativa e progettuale delle scuole, anche in una dimensione internazionale, e trova nella gestione dell'organico dell'autonomia lo strumento privilegiato di attuazione delle scelte compiute per il successo formativo di tutti e di ciascuno.

Principi educativi e finalità dell'Istituto

Al di sopra della nostra Costituzione e delle indicazioni nazionali, l'Europa impone alla scuola la centralità del processo di formazione della persona. La scuola non è più solo il luogo dove vengono trasferite conoscenze, ma diventa una comunità professionale orientata alla convivenza civile, alla formazione della personalità critica, alla capacità di operare scelte consapevoli, alla conoscenza di sé, alla valorizzazione delle proprie attitudini, capacità e aspirazioni. Il nostro Istituto si è definito la "Scuola dei Saperi" e vuole essere la "Scuola che prepara al lavoro"; individua quindi nei processi di apprendimento teorico e tecnico-pratico, la strategia per la costruzione del futuro cittadino, capace di assumere un ruolo responsabile nella crescita dell'economia e delle istituzioni sociali. La scuola è l'istituzione che educa al progresso materiale e valoriale della società attraverso quel patrimonio di conoscenze e di abilità che ogni giovane deve elaborare autonomamente, nel rispetto della libertà di scelta, per il diritto-dovere alla propria autorealizzazione. L'Istituto "P. Artusi" persegue l'obiettivo di facilitare il raggiungimento del successo formativo dello studente, partendo dalle capacità del singolo, per acquisire competenze spendibili, per questo progetta le proprie attività con la consapevolezza che gli stili cognitivi sono molteplici, in virtù del fatto che non esistono stili puri ma combinazioni di stili, e che le diverse intelligenze degli studenti richiedono proposte didattiche che tengano conto degli elementi di differenziazione. L'obiettivo è quello di potenziare la flessibilità cognitiva e strategica negli studenti, così da portarli a gestire in maniera efficace diverse situazioni, anche al di fuori dell'ambito scolastico. È una scuola intesa come comunità professionale orientata e condivisa, dove studenti, insegnanti, personale non docente, famiglie e territorio si confrontano democraticamente per imparare ad apprendere. Le finalità dell'I.I.S. "P. Artusi" di Chianciano Terme sono inquadrare nelle indicazioni suggerite dal nuovo Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, allegato A, quindi globalmente tese alla:

- formazione dell'uomo e del cittadino nel quadro dei principi affermati dalla Costituzione della Repubblica attraverso l'insegnamento del Diritto, "Cittadinanza e Costituzione" e della Legislazione economica;
- conoscenza del valore della legalità e della convivenza civile, anche attraverso progetti specifici con altri gradi di scuola in rete, attraverso la collaborazione con le forze di polizia, con le associazioni locali;
- promozione del buon essere e del ben essere psicofisico e sociale e della qualità della vita scolastica dello studente, prevenendo forme di disagio anche in collaborazione con la ASL e l'amministrazione provinciale;
- promozione della corretta alimentazione e della pratica sportiva come elemento di sana aggregazione e di educazione della persona;
- promozione di un processo orientativo che non si conclude con la scelta dell'Istituto, ma continua negli anni anche attraverso le esperienze di laboratorio, uscite didattiche

e contatti con strutture di accoglienza, collaborazione a manifestazioni interne ed esterne, partecipazione ai concorsi, per consentire ad ognuno di operare scelte consapevoli e mature nel corso della propria formazione;

- trasmissione del senso profondo dell'ospitalità intesa come modo di convivere, di comunicare, di stare insieme accogliendo gli altri;
- formazione dell'individuo come elemento di un gruppo e di una società, valorizzando il senso di responsabilità, l'operare in team, il ragionare e dialogare con il gruppo, il comprendere ed analizzare il punto di vista degli altri; anche a questo fine sono indirizzate le azioni di collaborazione a manifestazioni interne ed esterne, la partecipazione ai concorsi che consentono di dimostrare la capacità di reggere la competizione e di confrontarsi con altri percorsi professionali;
- costruzione del futuro cittadino e del futuro lavoratore, riconoscendo il valore del lavoro come modalità di formazione di competenze personali, anche attraverso percorsi di tirocinio, di alternanza scuola-lavoro, esperienze di stage, come modalità per comprendere il valore degli insegnamenti umani e disciplinari che la scuola propone;
- promozione del viaggio come dimensione di ricerca continua, di ampliamento delle proprie conoscenze personali, dei propri valori culturali, dell'ospitalità verso gli altri, dell'accettazione e della accoglienza del diverso; a tale finalità sono rivolti i progetti di scambio culturale con il Canada, con la Francia e i viaggi di istruzione in Europa.

Dal punto di vista più strettamente didattico, le azioni sono tese alla:

- acquisizione di competenze comunicative e relazionali, anche in lingua straniera, come strumenti per veicolare il pensiero attraverso diversi registri linguistici;
- formazione di un pensiero logico, induttivo e deduttivo, che permetta la comprensione dei fenomeni e degli eventi, attraverso l'analisi dei rapporti causa effetto nello studio della storia, delle scienze, della fisica, della chimica e della matematica;
- acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e dell'alimentazione, della ristorazione, dell'accoglienza, della postura, della prossemica, della comunicazione non verbale, per la salute personale e per una progettazione corretta del proprio lavoro;
- acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell'ambito del diritto, della legislazione e gestione aziendale

Tale quadro normativo si è ulteriormente arricchito attraverso l'entrata in vigore del D.Lsg 61/2017 il quale, in coerenza con gli obiettivi e le finalità individuati nella legge 107 del 13 luglio 2015, disciplina la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli dell'istruzione e formazione professionale (I.e.F.P), attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali. Per questo motivo il nostro

Istituto si attiverà per la realizzazione di un corso complementare per il rilascio delle qualifiche regionali triennali I.e.F.P. Esso offre, infatti, una possibilità a quei giovani che per i più svariati motivi non intendono o non possono impegnarsi in un percorso di studi di durata quinquennale, ma che, opportunamente preparati dal punto di vista professionale, possono diventare operatori qualificati per le aziende del territorio.

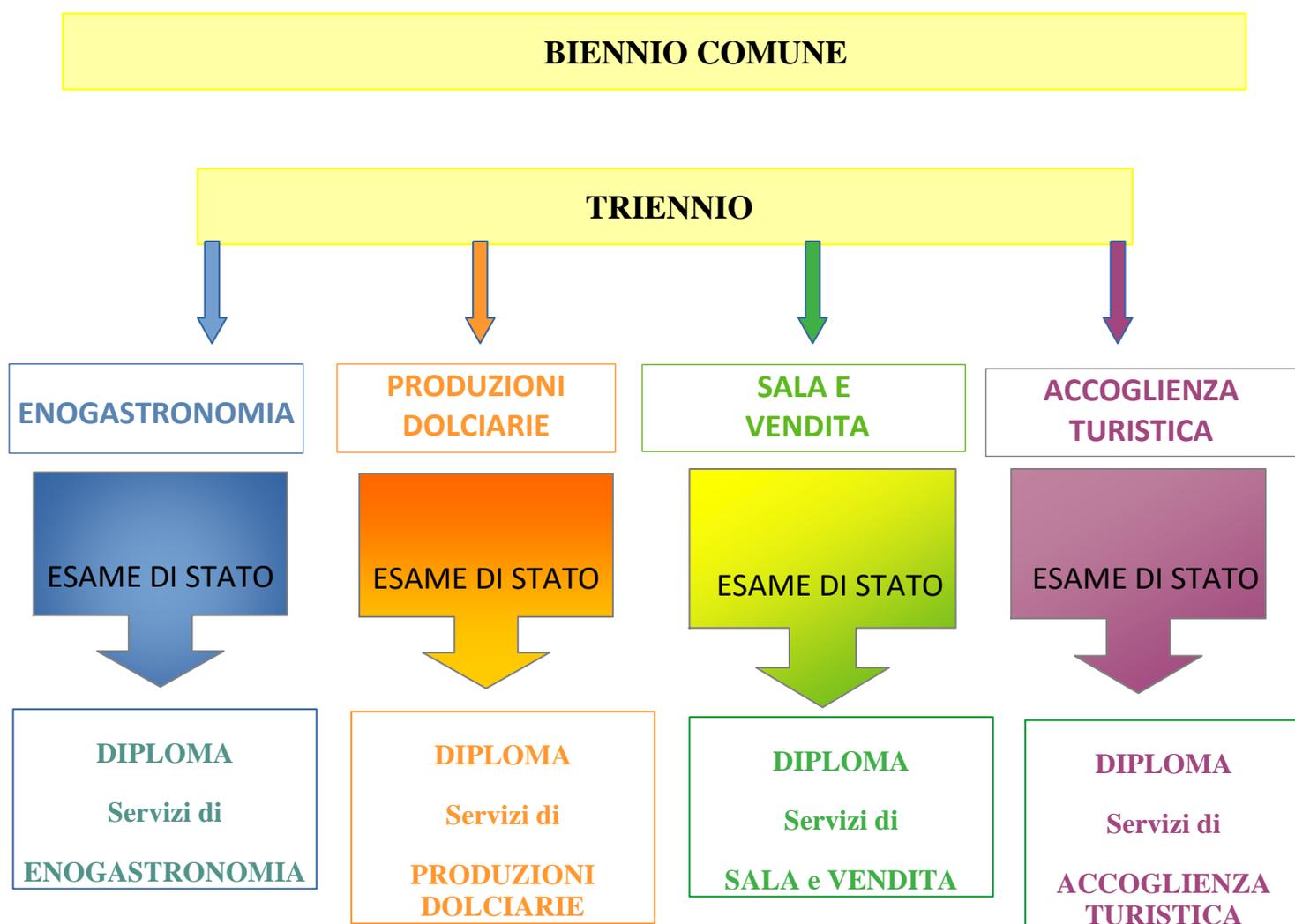
Il dettaglio dei quadri orari e dei profili per la qualifica I.e.F.P. sono contenuti **nell'Allegato 5: "Profili e Quadri Orari"**

Secondo tale decreto il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni singolo studente e studentessa di rafforzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze di cittadinanza anche per favorire e orientare il progetto di vita e di lavoro degli studenti e favorire l'occupabilità. Per questo le discipline sono aggregate in assi culturali (nel triennio questo vale solo per le discipline di ordine generale) e si fa riferimento a modelli di apprendimento di tipo induttivo e per unità di apprendimento (U.D.A.), inoltre, per ogni studente e studentessa è necessario redigere un Progetto Formativo Individuale (P.F.I.) al fine di poter rendere concreta la personalizzazione degli apprendimenti e per attuare un più efficace raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni.

L'offerta formativa

Dopo un biennio comune a tutti gli indirizzi, il corso di studi prosegue in un triennio articolato in quattro indirizzi: ENOGASTRONOMIA, PRODUZIONI DOLCIARIE, SERVIZI DI SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA

Dopo un biennio comune a tutti gli indirizzi, il corso di studi prosegue in un triennio articolato in quattro indirizzi: ENOGASTRONOMIA, PRODUZIONI DOLCIARIE, SERVIZI DI SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA



Il dettaglio dei quadri orari e dei profili dei diplomati sono contenuti **nell'Allegato 5: "Profili e Quadri Orari"**

CORSO SERALE

Dall' Anno scolastico 2013- 2014, il nostro istituto, in linea con la politica europea che vede nel *lifelong learning* (apprendimento lungo il corso della vita) uno strumento strategico per favorire la crescita economica, ha istituito un corso serale destinato a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate.

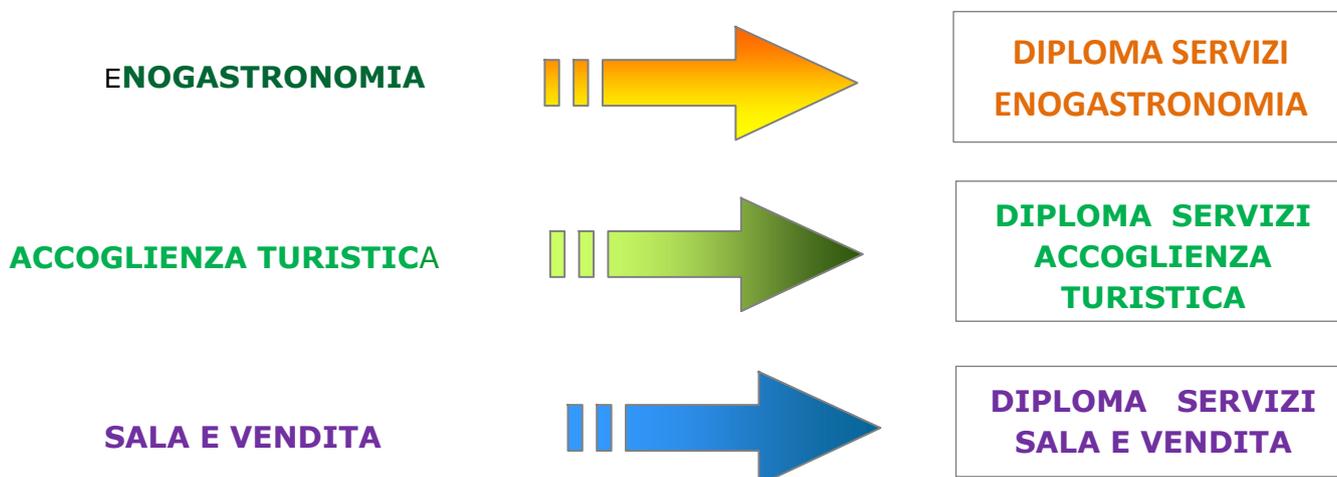
PRIMO PERIODO DIDATTICO

SECONDO PERIODO DIDATTICO – ENOGASTRONOMIA

SECONDO PERIODO DIDATTICO – ACCOGLIENZA TURISTICA

SECONDO PERIODO DIDATTICO – SALA E VENDITA

TERZO PERIODO DIDATTICO:



Il dettaglio dei quadri orari e dei profili dei diplomati sono contenuti **nell'Allegato 5: "Profili e Quadri Orari"**

Ripartizioni dell'anno scolastico ai fini valutativi

Ogni anno, all'inizio del mese di settembre, il Collegio dei Docenti si esprime in merito alla suddivisione dell'anno scolastico in periodi didattici ai fini valutativi. Fino ad oggi la scelta si è orientata verso la suddivisione quadrimestrale, ritenuta più opportuna per il maggior respiro che offre all'inizio dell'anno scolastico, soprattutto nelle classi prime, quando con tempi più distesi si possono osservare e ascoltare gli alunni, prima di procedere alle valutazioni formative e sommative.

Infine, ai sensi dell'Ordinanza Ministeriale 92/2007 art. 8, comma 6, la scuola svolge gli esami per il giudizio sospeso e i relativi scrutini nei primi giorni di settembre, ciò per consentire agli alunni che fino al 31 luglio sono impegnati per gli stages professionali, di poter usufruire di un periodo di vacanza e di studio al termine di quell'attività.

Organizzazione delle lezioni

Le lezioni sono articolate in sei giorni alla settimana; le **32** unità orarie settimanali sono così suddivise:

Lunedì – Mercoledì – Giovedì – Sabato, 5 ore di 64'

Martedì e Venerdì, 6 ore di 53'/54'.

L'orario d'ingresso è alle ore 8.10, le lezioni cominciano alle ore 8.15 e terminano alle ore 13.35.

Le classi prime e seconde, per decisione del Collegio Docenti, hanno un orario articolato su **33** unità settimanali; La trentatreesima ora è attribuita al potenziamento dell'asse storico giuridico ed è pertanto affidata alla classe di concorso A012, presente nell'organico di Istituto. Tale scelta è motivata dalla necessità di evitare l'eccessiva parcellizzazione degli insegnamenti potenziando la disciplina "Storia", ridotta ad una sola ora settimanale nei quadri orario dei nuovi professionali per le classi prime.

Dall' A.S. 2020/2021 nella **classe terza dell'articolazione Accoglienza Turistica** è prevista un'ora di Storia dell'arte e dall'A.S.2021/2022 sono previste due ore anche nella classe quarta.

L'orario garantisce il regolare svolgimento delle lezioni secondo le disposizioni ministeriali. È previsto un intervallo tra la terza e la quarta ora di lezione, della durata di 10 minuti; qualora gli Alunni stessero svolgendo attività di educazione fisica, il suddetto intervallo è posticipato agli ultimi 10 minuti della quarta ora. Durante l'intervallo gli alunni devono rimanere all'interno della zona di pertinenza degli impianti sportivi, seguire le regole di disciplina e le indicazioni dei docenti di Ed. Fisica tenuti alla sorveglianza come previsto dalle normative vigenti.

Dipartimenti e loro funzioni

DIPARTIMENTI	DISCIPLINE	COMPITI
<i>DIPARTIMENTO LINGUISTICO</i>	MATERIE LETTERARIE, LINGUE STRANIERE, GEOGRAFIA; RELIGIONE; INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	1. DEFINIRE OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI 2. SEMPLIFICARE TESTI PER STRANIERI
<i>DIPARTIMENTO MATEMATICO SCIENTIFICO</i>	MATEMATICA, FISICA; SCIENZE NATURALI (Scienze della Terra e Biologia); SCIENZE DEGLI ALIMENTI; SCIENZE MOTORIE, (biennio) INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	3. SEMPLIFICARE TESTI PER DSA 4. CREARE UN ARCHIVIO DI MATERIALE DIDATTICO ANCHE IN RETE CON ALTRE SCUOLE 5. PROGRAMMAZIONI PER CLASSI PARALLELE E PREDISPOSIZIONE DELLE RELATIVE PROVE DI VERIFICA
<i>DIPARTIMENTO TECNICO PRATICO</i>	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORI SALA E VENDITA E CUCINA; LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA; SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (triennio); TECNICHE DI COMUNICAZIONE; INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	6. DEFINIZIONE GRIGLIE DI VALUTAZIONE ANCHE ALUNNI DSA/BES 7. INDIVIDUAZIONE DI NUCLEI DISCIPLINARI ESSENZIALI PER IL RECUPERO DEL DEBITO FORMATIVO 8. INDIVIDUAZIONE STRUMENTI COMPENSATIVI PER ALUNNI DSA/BES
<i>DIPARTIMENTO DI AREA GIURIDICO ECONOMICA</i>	DIRITTO ED ECONOMIA (biennio), DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (triennio); STORIA, GEOGRAFIA (BIENNIO) EDUCAZIONE CIVICA INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	9. PROGRAMMAZIONE UDA

Verifica e valutazione

Verifica e valutazione sono due fasi determinanti del percorso di apprendimento e non hanno solo lo scopo di determinare il profitto degli alunni in base ai risultati conseguiti, ma hanno anche una funzione di controllo sulla bontà ed efficacia della programmazione didattica stabilita all'inizio dell'anno. In relazione a questo è necessario quindi che la programmazione non sia qualcosa di astratto, una formalità da espletare per legge; dovrà invece essere elaborata in maniera rigorosa attraverso alcuni passaggi chiave:

- l'analisi della situazione di partenza
- la definizione chiara degli obiettivi: ciò che si ritiene essenziale e ciò che è complementare, connessioni pluridisciplinari, approfondimenti possibili
- la scelta dei contenuti
- la tipologia delle verifiche
- la valutazione, sia intermedia che conclusiva, delle unità didattiche e/o moduli di apprendimento.
- la chiarezza di intenti che contraddistingue la programmazione sarà trasferita agli studenti perché siano consapevoli di tutte le fasi del percorso didattico, quindi anche i criteri di valutazione saranno illustrati dal docente con la massima trasparenza e applicati con rigorosa coerenza.

La valutazione sarà tanto più efficace, quanto più saranno stati comuni e inequivocabili i criteri adottati e concordati a livello di programmazione di classe per gli obiettivi comuni e di materia per quelli disciplinari.

Non è bene sottolineare sempre e solo gli aspetti negativi, cioè quello che l'allievo non sa o non sa fare, ma occorre anche mettere in rilievo quello che l'allievo ha imparato e farlo riflettere sul percorso che deve ancora completare o sulle abilità che deve affinare e consolidare; un percorso di questo tipo può aiutare il ragazzo a maturare la capacità di autovalutarsi, cioè riconoscere le sue potenzialità, ma anche i suoi limiti, consolidando una corretta autostima.

Si ricorda inoltre che la valutazione assume caratteri diversi a seconda dei momenti e si distingue in: valutazione diagnostica, formativa, sommativa e orientativa.

La valutazione diagnostica mediante prove d'ingresso stabilisce i livelli di partenza, individua le preconcoscenze, permette di evidenziare lacune e differenze individuali di cui tener conto e di formulare una programmazione corretta e realistica che deve prevedere la predisposizione di eventuali interventi di recupero.

La valutazione formativa è in itinere e continua e accompagna il processo di apprendimento. Tende a stimolare nell'alunno la capacità di autovalutarsi e costituisce un

momento importante di riflessione per l'insegnante, che sarà in tal modo in grado di individuare quei problemi che richiedono un intervento correttivo.

La valutazione sommativa: si colloca alla fine di un modulo, di un quadrimestre, di un anno scolastico, di un corso di studi.

Valuta sulla base del grado di raggiungimento degli obiettivi, ha lo scopo di valutare la quantità e la qualità di ciò che si è appreso, rileva le conoscenze, abilità, competenze, stabilendo il livello raggiunto.

Nella valutazione sommativa, il Consiglio di Classe terrà conto dei seguenti fattori:

- Fattori didattici e comportamentali, ritmo di apprendimento, miglioramento, stasi, regresso, risultati legati al recupero, conoscenze acquisite, metodo di lavoro, regolarità nell'esecuzione dei compiti, comportamento, interesse, impegno e partecipazione, assiduità nella frequenza.
- Fattori personali: trasferimento da altra scuola, provincia, paese, eventuali malattie e terapie, impegni di lavoro.
- Fattori familiari: grave disagio sociale.
- Fattori legati a problemi organizzativi: eventuali interruzioni o irregolarità dell'attività didattica, prolungata assenza dell'insegnante, ritardo nelle nomine.

La valutazione orientativa: ha lo scopo di rilevare le attitudini e le capacità dell'alunno.

Per il dettaglio dei criteri di verifica, le griglie di valutazione, compresa quella relativa alla valutazione della condotta, l'analisi delle specificità nella valutazione degli alunni diversamente abili e degli alunni stranieri, si rimanda al seguente allegato (**Allegato 6: "Valutazione e certificazione delle competenze"**).

Tali principi di carattere generale sono contenuti nelle disposizioni di legge relative alla valutazione e agli scrutini finali, la cui materia è ancora regolata dall'art. 4 DPR 122/2009, che non è stato abrogato dal D.Lsg 62/2017. Tuttavia quest'ultimo introduce importanti novità per quanto riguarda l'Esame di Stato per l'ammissione al quale è necessario conseguire una "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".

Nello scrutinio finale, il Consiglio di Classe attribuisce il credito scolastico, che alla fine del triennio può raggiungere il punteggio massimo di 40 punti, secondo i parametri dell'allegato A al D.Lsg 62/2017, mentre il punteggio totale massimo delle prove di esame può essere di 60 punti. Per la correzione di tali prove il MIUR ha predisposto 45 apposite griglie nazionali, che tuttavia la nostra scuola esaminerà ed adatterà nei pesi interni alle caratteristiche della

nostra utenza scolastica. Tali griglie, una volta definite, diventeranno parte integrate del presente PTOF.

Oltre a questo Il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, in data 8 ottobre 2015 ha pubblicato la Guida operativa per l'attivazione dei percorsi di Alternanza Scuola - Lavoro. Tale Guida operativa prevede al punto 12 la valutazione e certificazione delle competenze in alternanza scuola lavoro e al punto 13 la valutazione delle attività di alternanza scuola lavoro in sede di scrutinio.

Il punto 12 al sottopunto b. stabilisce che: ".....La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, viene attuata dai docenti del Consiglio di classe, tenuto conto delle attività di valutazione in itinere svolte dal tutor esterno sulla base degli strumenti predisposti. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi."

Il punto 13 - stabilisce che: ".....la certificazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dell'alternanza scuola lavoro può essere acquisita negli scrutini intermedi e finali degli anni scolastici compresi nel secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi. In tutti i casi, tale certificazione deve essere acquisita entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato e inserita nel curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di classe procede:

a) alla valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta; le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti;

b) all'attribuzione dei crediti ai sensi del D.M. 20 novembre 2000, n. 429 (ora Tabella A D. Lsg 62/2017), in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite coerenti con l'indirizzo di studi frequentato.

Verifica e valutazione in DAD e/o DDI

A seguito dell'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 le istituzioni scolastiche si sono trovate a dover attivare la didattica a distanza. La modalità di verifica e di valutazione sono contenute nel "Regolamento didattica digitale integrata", pubblicata sul sito web dell'Istituto Artusi del quale si riporta il seguente articolo:

Art. 11 - Criteri di valutazione degli apprendimenti

1. La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI segue gli stessi criteri della valutazione degli apprendimenti realizzati in presenza. In particolare, sono distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, le valutazioni sommative al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, e le valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio. 2. L'insegnante riporta sul Registro elettronico gli esiti delle verifiche degli apprendimenti svolte nell'ambito della DDI con le stesse modalità delle verifiche svolte in presenza. Nelle note che accompagnano l'esito della valutazione, l'insegnante indica con chiarezza i nuclei tematici oggetto di verifica, le modalità di verifica e, in caso di valutazione negativa, un giudizio sintetico con le strategie da attuare autonomamente per il recupero.

3. La valutazione è condotta utilizzando le stesse rubriche di valutazione elaborate all'interno dei diversi dipartimenti nei quali è articolato il Collegio dei docenti e riportate nel Piano triennale dell'offerta formativa, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali, e del grado di maturazione personale raggiunto.

4. La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI dalle studentesse e dagli studenti con bisogni educativi speciali è condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei Piani didattici personalizzati e nei Piani educativi individualizzati.

Per quanto riguarda le verifiche, esse dovranno essere fatte preferibilmente in presenza, tuttavia, se costretti a scegliere la modalità a distanza, potranno essere svolte attraverso attività sincrone, ovvero con l'interazione in tempo reale tra gli insegnanti e il gruppo di studenti per la verifica orale degli apprendimenti o per lo svolgimento di compiti quali la realizzazione di elaborati digitali o la risposta a test più o meno strutturati con il monitoraggio in tempo reale da parte dell'insegnante, ad esempio utilizzando applicazioni quali FORMS e ONE NOTE già presenti nella piattaforma digitale scelta dalla scuola Microsoft 365 Education.

Certificato delle competenze di base

In applicazione del DM 139 22 agosto 2007 - Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione alla fine del biennio saranno accertati i saperi e le competenze riferiti ai quattro assi culturali e rilasciata la specifica certificazione (**Allegato 6: "Valutazione e certificazione delle competenze"**)

FABBISOGNO DI ORGANICO

La legge 107, che modifica l'art. 3 del Regolamento di cui al D.P.R. n. 275/1999, al fine di dare piena attuazione al processo di realizzazione dell'autonomia e di riorganizzazione dell'intero sistema di istruzione, prevede una struttura innovativa dell'organico, il quale è definito "organico dell'autonomia" ed è composto, secondo quanto stabilito al comma 68, da posti comuni, di sostegno e dal cosiddetto "organico potenziato". Tale dotazione deve essere funzionale alle esigenze didattiche, organizzative e progettuali della scuola e alla realizzazione del piano triennale dell'offerta formativa con attività di insegnamento, di potenziamento, di sostegno, di organizzazione, di progettazione e di coordinamento, deve inoltre tenere conto degli spazi di autonomia e flessibilità che ogni istituzione scolastica può scegliere per "curvare", caratterizzare e adattare la propria offerta formativa, secondo le specifiche esigenze del territorio o dell'utenza.

La legge 107 stabilisce inoltre che deve essere individuato nel Piano Triennale dell'Offerta formativa il fabbisogno relativo ai posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario, nel rispetto dei limiti e dei parametri stabiliti dal Regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 119, tenuto conto di quanto previsto dall'articolo 1, comma 334, della legge 29 dicembre 2014, n. 190.

Nell'anno scolastico 2018-2019, inoltre, con l'entrata in vigore del D.L. 13 aprile 2017, n. 61 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale", è necessaria una rideterminazione dell'organico, anche in considerazione del fatto che nel biennio dei nuovi istituti professionali le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregate in assi culturali.

All'articolo 9, comma 1 del medesimo D.L. si legge inoltre che le dotazioni organiche dei nuovi istituti professionali sono definite dagli USR tenendo conto del fabbisogno orario previsto dall'ordinamento dei singoli indirizzi e del numero delle studentesse e degli studenti iscritti, nel limite di un monte ore annuale di 1056 ore per ciascuno dei cinque anni di corso. In considerazione di questo, il monte ore annuale previsto per le classi prime non è più di 1089 ore annuali, ma di 1056, infatti l'insegnamento di "Geografia" risulta (All.B - D.L. D.L. 13 aprile 2017, n. 61) inserito all'interno dell'asse storico sociale.

ORGANICO DOCENTI – POSTI COMUNI E' l'organico che viene utilizzato dalla scuola per coprire le ore di insegnamento, comprensivo anche del 20% di autonomia.

A partire dall'anno scolastico 2018/19 è stata attivata nell'Istituto, nell'articolazione di Enogastronomia, l'opzione "Produzioni dolciarie e artigianali". Ciò per rispondere alla crescente richiesta di un corso volto ad approfondire le conoscenze nell'arte della pasticceria, professione che si sta affermando sempre di più sia in Italia che all'estero. Tale corso consente di conseguire competenze nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, dolciari e da forno.

A seguito di emanazione del futuro decreto interministeriale sugli organici e delle iscrizioni alle classi prime saranno definiti e richiesti i posti necessari per l'a.s. 2021/22. In linea generale, si prevede che il numero di classi e di posti necessario resterà stabile o subirà una lieve flessione, dato che il numero di classi prime negli anni scolastici 2019-2020 e 2020-21 è stato rispettivamente di quattro prime e di tre prime, facendo registrare alla nostra scuola una significativa flessione degli iscritti. E' pertanto prevedibile che non si possa scendere oltre e che anzi, in virtù del buon nome della scuola, del suo legame con il territorio, della prossima apertura del Convitto e dell'attivazione dell'indirizzo IeFP per una qualifica quadriennale in "Tecnico dell'animazione turistico-sportiva e del tempo libero", si possano recuperare iscrizioni tali da consentire nell'anno scolastico 2021/22 l'attivazione di quattro prime. In questo caso, per effetto del naturale scorrimento delle classi, tenuto conto dei tassi medi di ripetenza, la contrazione verificatasi negli anni scolastici 2019-2020 e 2020-21, si ripercuoterebbe con minore impatto sull'organico complessivo.

A causa dell'emergenza pandemica attuale, alcuni progetti non potranno essere realizzati ed altri verranno realizzati in modo limitato e nel rispetto delle norme anticovid. Il traguardo di risultato (Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti) previsto nei vari progetti non è stato significativo per l'anno scolastico 2020/21 e quindi non è stato preso in considerazione.

Denominazione progetto	CONSOLIDARE LE COMPETENZE DI BASE - P1
Priorità cui si riferisce	Aumentare il successo scolastico degli alunni di tutte le classi in corso d'anno e all'esame di stato.
Traguardo di risultato	Incrementare dello 0,5% la media del credito scolastico totale nel corso del triennio.
Altre priorità (eventuale)	L'Istituto Artusi è, da sempre, attento ai bisogni formativi degli alunni e alle necessità di recupero. Per questo diventa una priorità della scuola progettare un'attività per il consolidamento delle competenze di base degli alunni.
Situazione su cui interviene	<p>Il progetto parte dall'osservazione del comportamento degli alunni durante le lezioni curricolari.</p> <p>Nelle classi del biennio del nostro Istituto non è difficile trovarsi di fronte ad alunni poco scolarizzati e demotivati, anche per l'oggettiva carenza di mezzi a disposizione per la decodifica dei messaggi dei docenti (alunni stranieri, dsa, bes, alunni con difficoltà attentive). Da ciò derivano risultati molto scarsi in sede di verifica e di attribuzione di voto sommativo.</p> <p>Il progetto interviene sugli alunni che mostrano difficoltà nelle materie di base (italiano e storia, matematica, lingue straniere, diritto). Il miglioramento di tali abilità consente un approccio più costruttivo anche in relazione alle materie professionalizzanti.</p>
Attività previste	<p>Lezioni frontali per gruppi di livello tenute in contemporanea dal docente della classe e da un docente dell'organico di potenziamento oppure un docente curricolare nelle ore libere dall'insegnamento. Per gli alunni delle classi prime e seconde si prevede di iniziare il progetto già nel mese di ottobre, dopo le prime valutazioni, e quindi rilevazioni di difficoltà, con interventi mirati al recupero delle carenze di base.</p> <p>Si prevedono moduli di circa 30 ore per classe per le materie: matematica, italiano/storia, seconda lingua, diritto.</p> <p>Dall'a.s 2017/18 il progetto è stato esteso anche agli alunni del triennio, solo per alcune materie. Per esempio, i docenti di D.I.T.A.S.R. si scambiano delle ore di lezione, senza alcun aggravio di oneri per la scuola, in modo da monitorare l'effettivo andamento reciproco delle programmazioni per eventuali successivi feed-back e miglioramenti.</p> <p>Dall'anno scolastico 2018/19 viene distribuita un'ora di potenziamento della classe di concorso A011 su ciascuna cattedra di Materie Letterarie delle classi prime per potenziare l'insegnamento di "Storia", inserito per effetto del D.Lsg 61/2017 nell'asse "Storico-sociale" ma ridotto ad una sola ora settimanale per effetto della riduzione del monte orario annuale da 1089 a 1056 ore.</p>
Risorse finanziarie necessarie	500€ di spese di cancelleria, materiali didattici

Risorse umane (ore) / area	<p>Le lezioni saranno tenute da docenti appartenenti all'organico di potenziamento (classi di concorso A012, A011, A050, A054, A046, AA24) come parte del proprio orario di servizio.</p> <p>Per matematica sarà utilizzata la docente di scienze.</p> <p>Nel caso in cui venissero assegnati all'organico dell'Istituto docenti di altre classi di concorso, il progetto verrà rimodulato di conseguenza.</p> <p>Ciascun docente effettuerà circa 180 ore, compatibilmente con le altre esigenze dell'Istituto.</p>
Altre risorse necessarie	Normali dotazioni didattiche e laboratoriali già presenti nell'istituto.
Indicatori utilizzati	Valutazione finale del docente di classe.
Stati di avanzamento	La verifica intermedia coincide con lo scrutinio del primo quadrimestre, in cui saranno monitorate le insufficienze degli alunni.
Valori / situazione attesi	Diminuzione al 25% della percentuale di insufficienze riportate al termine dell'anno scolastico

Denominazione progetto	OSPITALITA' E RISTORAZIONE P2
Priorità cui si riferisce	Promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo di competenze chiave europee come: competenze linguistiche, digitali, spirito di iniziativa ed imprenditorialità.
Traguardo di risultato	2.a) Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.
Obiettivo di processo	Allargare e consolidare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio. Potenziare l'apprendimento in contesto lavorativo.
Altre priorità	Rafforzare la professionalità degli alunni, fornire continue opportunità di simulazione dell'attività lavorativa e creare opportunità di contatto tra alunni e imprenditori del territorio.
Situazione su cui interviene	Il progetto riguarda l'intera comunità scolastica. Le varie attività effettuate nell'anno coinvolgono o gruppi di alunni o intere classi.
Attività previste	Ad inizio anno scolastico, sentiti i bisogni del territorio ed analizzate le proposte di enti ed associazioni esterne, vengono progettate numerose attività di tipo professionalizzante. Le peculiarità del progetto non permettono di stabilire la calendarizzazione degli eventi nell'arco di un triennio. A titolo di esempio, per le attività svolte nell'a.s. 2021/22 si rimanda al Progetto Ospitalità e Ristorazione (Allegato 3: "Dettaglio Progetti")
Risorse finanziarie necessarie	Circa 10.000 €
Risorse umane (ore) / area	Circa 450 ore complessive annuali. La ripartizione di tali ore varia annualmente in funzione delle tipologie dei progetti svolti. La rendicontazione annuale sarà a cura del responsabile del progetto.
Altre risorse necessarie	Normali dotazioni didattiche e laboratoriali già presenti nell'istituto.
Indicatori utilizzati	Schede di valutazione di progetto.
Stati di avanzamento	Verifica a fine anno scolastico della fattiva realizzazione delle attività previste. Relativo gradimento da rilevare tramite apposite schede.
Valori / situazione attesi	Livello di gradimento non inferiore a 7/10

	ARTUSI ALL'ESTERO: Progetto Erasmus + e scambi culturali e professionalizzanti P3A – P3B
Priorità cui si riferisce	Promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo di competenze chiave europee come: competenze linguistiche, digitali, spirito di iniziativa ed imprenditorialità.
Traguardo di risultato	2.a) Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.
Obiettivo di processo	Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni). Potenziare l'apprendimento in contesto lavorativo.
Altre priorità	Migliorare le abilità linguistiche anche in ambito professionale.
Situazione su cui interviene	I diversi progetti che fanno parte del P3A e P3B, sono rivolti agli alunni delle classi quarte e quinte (alunni diplomati). Si privilegiano gli alunni che riportano valutazioni finali particolarmente positive, in base ad apposita graduatoria.
Attività previste	<p>P3A - Il nostro Istituto è partner del seguente Progetto Erasmus +:</p> <p>Prosecuzione dello scambio con il Liceo Francois Rabelais di Dugny (Parigi), attraverso il quale si realizzano attività di carattere linguistico professionale (es. ateliers di cucina, visite aziendali ecc.) definite nell'apposita convenzione.</p> <p>Scambio culturale e professionale con l'Istituto "NAIT di Edmonton (Canada) per la formazione di alte professionalità nell'ambito gastronomico e turistico.</p> <p>P3B - Il nostro Istituto aderisce a Progetti di Mobilità Transnazionale in Europa nell'ambito del PROGRAMMA ERASMUS PLUS dall'a.s. 2012-2013 come descritto nel PTOF di Istituto sezione "Artusi all'Estero" e indicato nei Progetti PCTO dei vari anni scolastici.</p> <p>Il lavoro in aziende estere permetterà loro di migliorare le conoscenze tecniche apprese durante il percorso formativo in classe e li aiuterà ad entrare nel settore di riferimento avendo già acquisito esperienza sul campo.</p> <p>Il progetto avrà ricadute occupazionali importanti sui giovani partecipanti, i quali saranno più competitivi nel mercato del lavoro, avendo acquisito il know-how richiesto dalle aziende del settore. Alla fine dell'esperienza i partecipanti riceveranno un Certificato Europass Mobility, rilasciato dalla Commissione Europea e riconosciuto in tutta Europa.</p>

	<p>Al momento siamo partners in 2 Progetti Erasmus +:</p> <p>1 – Erasmus + KA104 Formazione internazionale per un efficace apprendimento degli adulti</p> <p>il progetto prevede la mobilità del personale scolastico per seguire corsi di formazione o attività di job shadowing nei seguenti paesi : Austria,Germania,Spagna,Danimarca e Svezia.Scadenza del progetto 31 ottobre 2022, ma probabilmente verrà richiesta proroga di 12 mesi;</p> <p>2 - Wine_Me: transnational approach towards Food and Wine Tourism Siena, promosso dall'Associazione Nazionale Città del Vino di Siena prevede la mobilità degli studenti neodiplomati, al momento alcuni alunni stanno svolgendo Stage formativo di tre mesi in Portogallo a Lisbona .</p> <p>Per il PROGRAMMA ERASMUS + 2021-2027 l'I.I.S. P, Artusi è stato compilato il questionario per la scuola secondaria di secondo grado: https://forms.gle/oFQLaxWffeHitkZC7dell'USR Toscana (Programma ERASMUS+2021-2027: candidatura accreditamento USR Toscana. Indagine conoscitiva. Scadenza 10/10/2020) , la Scuola ha aderito a 3 Richieste di Accredimento per i Progetti di Mobilità Transnazionale come segue:</p> <p>1 - Erasmus+VET promosso da Match Up srl di Arezzo nel settore del Turismo</p> <p>2 - Erasmus+VET promosso dalla Camera di Commercio di Arezzo-Siena nel settore dell'Auto – imprenditorialità</p> <p>3-Erasmus+VET promosso dall'Associazione Nazionale Città del Vino di Siena</p> <p><u>Progetti Erasmus Plus nuova call 2021-2027</u></p> <p>1- " Progetto Staff Pellegrino Artusi "che si avvale della collaborazione della FMTS Experience s.r.l., che prevede la <i>mobilità del personale scolastico</i></p> <p>2-Il Progetto CESCOT_Firenze, relativo alla mobilità degli studenti neodiplomati del settore Gastronomia e Turismo in 3 paesi di destinazione <i>Spagna, Francia, Malta</i> per una durata complessiva di tre mesi , e vede coinvolto il nostro Istituto come partner .</p>
Risorse finanziarie necessarie	Entrambi i progetti P3A e P3B sono finanziati da enti esterni
Risorse umane (ore) / area	Per il Progetto P3A si prevedono: 10 ore al docente referente dell'istituto per l'organizzazione 50 ore di lezione di potenziamento linguistico da assegnare al docente di potenziamento (classe A346), eventualmente assegnatoci.

	<p>Per il progetto P3B si prevedono:</p> <p>10 ore al docente referente dell'istituto per l'organizzazione</p> <p>50 ore di lezione di potenziamento linguistico da assegnare al docente di potenziamento (classe A346), eventualmente assegnatoci.</p>
Altre risorse necessarie	Non si prevedono per entrambi i progetti
Indicatori utilizzati	<p>Per il progetto P3A: Pagella scolastica finale</p> <p>Per il progetto P3B: Pagella scolastica finale – lingue straniere studiate.</p>
Stati di avanzamento	Non si prevede la verifica in itinere per entrambi i progetti
Valori / situazione attesi	<p>Per il progetto P3A: Per gli alunni delle classi quarte valutazione positiva allo stage (non inferiore a 70/100)</p> <p>Per il progetto P3B: Per gli alunni delle classi quarte valutazione positiva allo stage (non inferiore a 70/100)</p>

Denominazione progetto	A.L.I.A.S. – Approccio alla Lingua Italiana per Alunni Stranieri - Progetto di inclusione linguistica e culturale - P4
Priorità cui si riferisce	Aumentare il successo scolastico degli alunni di tutte le classi in corso d'anno e all'esame di stato.
Traguardo di risultato (event.)	1.a) Allineare la percentuale di alunni con sospensione di giudizio alla media nazionale migliorando i risultati del percorso formativo.
Obiettivo di processo	Sviluppare attività di recupero e consolidamento degli apprendimenti anche in riferimento ai risultati delle prove d'ingresso.
Altre priorità (eventuale)	<ul style="list-style-type: none"> - garantire il diritto allo studio e al successo formativo degli allievi stranieri, - favorire lo sviluppo di un ambiente aperto a cogliere nella diversità culturale un valore e una fonte di arricchimento; - fornire ad allievi e genitori stranieri strumenti e supporti adeguati per conoscere l'offerta formativa del nostro istituto.
Situazione su cui interviene	Il 20,6% circa della popolazione studentesca dell'istituto (percentuale che cresce sensibilmente se si considera il primo biennio) è composta da alunni stranieri di aree geografiche diverse: si contano circa 16 nazionalità. Si tratta per lo più di giovani di non recente immigrazione, che hanno già frequentato almeno per qualche anno la scuola del nostro Paese ma che tuttavia possiedono una modesta padronanza della lingua italiana. Negli ultimi anni, sempre più frequentemente, si registra l'arrivo di neo immigrati privi della minima conoscenza della lingua italiana e che trovano grande difficoltà nell'inserimento oltre che nel raggiungimento del successo formativo.
Attività previste	<p>1 – ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attuazione del Protocollo di Accoglienza (Allegato 7: PROTOCOLLO D'INCLUSIONE) • Rilevazione dei livelli linguistici, secondo i parametri del framework europeo. <p>2 - ALFABETIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corsi di Italiano L2 <p>3 - INTERCULTURALITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccolta e lettura di testimonianze dirette di migranti del Nord e del Sud del mondo; • visione di documentari sui diritti e sull'inclusione degli stranieri; • visione ed analisi di film che affrontano tematiche interculturali;

	Nel rispetto delle norme anticovid non si prevede la realizzazione del buffet multietnico.
Risorse finanziarie necessarie	€ 500 per spese di cancelleria.
Risorse umane (ore) / area	Due docenti dell'area di potenziamento umanistica saranno utilizzati nelle classi del biennio a sostegno di ragazzi con difficoltà linguistiche, per tutta la durata dell'anno scolastico, se necessario. .
Altre risorse necessarie	Video, didattica a distanza, LIM, Laboratorio informatico, fotocopiatrice, registratori, testi specifici per l'insegnamento dell'italiano agli stranieri, testi per la formazione e l'aggiornamento dei docenti coinvolti nel progetto, cancelleria.
Indicatori utilizzati	Valutazioni positive conseguite dagli studenti che hanno seguito il corso L2 nelle varie discipline (pagelle scolastiche).
Stati di avanzamento	Al termine del primo e secondo anno di sviluppo del progetto si presuppone un miglioramento della capacità di comunicazione scritta e orale in Italiano L2 per tutti i partecipanti.
Valori / situazione attesi	Al termine del progetto si attende un miglioramento dei risultati scolastici per almeno il 75% dei partecipanti.

Denominazione progetto	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO P5
Priorità cui si riferisce	Promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo di competenze chiave europee come: competenze linguistiche, digitali, spirito di iniziativa ed imprenditorialità.
Traguardo di risultato	2.a) Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.
Obiettivo di processo	Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni). Potenziare l'apprendimento in contesto lavorativo.
Altre priorità (eventuale)	<p>Far conseguire in un percorso triennale agli studenti iscritti al terzo, quarto e quinto anno le seguenti competenze, come previsto dall'art.33 Legge 107/2015:</p> <p><u>Indirizzo "Enogastronomia":</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Opzione "Produzioni dolciarie e artigianali":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. <p><u>Indirizzo "Servizi di sala e di vendita":</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Indirizzo "Accoglienza turistica":</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela. • Commercializzare e promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse ambientali,

	storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
Situazione su cui interviene	<p>Ai sensi della normativa vigente destinatari delle azioni del progetto sono gli studenti delle classi III, IV e V di tutti gli indirizzi.</p> <p>La scuola ha un'esperienza consolidata nei P.C.T.O. Gli insegnanti che fanno parte dell'apposita commissione hanno frequentato un percorso formativo denominato "Progetto P.A.S.S.A.L.O." e sono stati effettuati incontri anche con i tutor aziendali.</p> <p>Le ore di P.C.T.O. attualmente svolte nel triennio sono 210 (curricolari ed extracurricolari).</p>
Attività previste	<p>Realizzazione di un percorso formativo P.C.T.O. personalizzato per ciascun alunno, che tenga conto dei tempi e delle modalità di apprendimento proprie di ciascun studente, delle attitudini personali e propensioni da sviluppare, anche attraverso diverse esperienze di alternanza scuola/lavoro sia a scuola che in aziende turistiche prevalentemente del territorio, ma anche di importanza nazionale ed estere.</p> <p>Nel percorso triennale sono previste le seguenti attività, che verranno individuate specificatamente anno per anno dai docenti di classe, in considerazione delle programmazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - visite aziendali in diverse tipologie di aziende per settore e per dimensioni; - esperienze laboratoriali a scuola, preparatorie all'attività di stage in azienda; - mediamente due stage per ciascun alunno in aziende turistiche; - incontri di preparazione e di verifica con i tutor; - seminari a carattere professionalizzante e/o di orientamento con esperti del settore enogastronomico e turistico, nella più ampia accezione del termine, anche in collaborazione con associazioni di categoria presenti sul territorio (Slow Food, AIS, FIC, AIC,); - corso di formazione HACCP della durata di 12 ore riconosciuto dalla Regione Toscana; - corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro; - organizzazione e partecipazione ad eventi culturali presso teatri, musei, strutture congressuali del territorio, nonché a manifestazione, eventi, cene e pranzi a tema, concorsi anche in collaborazione con altri progetti; - incontri con referenti di alcune società cooperative operanti sul territorio allo scopo di diffondere la cultura mutualistica operante anche nel settore enogastronomico e turistico; - seminari e/o incontri di informazione ed orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi anche nell'ambito del progetto "Alma Diploma". Tutte queste attività diversamente costituite sono svolte da ciascun alunno per un monte ore complessivo minimo di 210 ore in tre anni (curricolari ed extracurricolari). Tutte le attività svolte da ciascun alunno

	<p>sono riportate in un apposito libretto dei PCTO che consentirà di documentare il percorso formativo di ogni studente. Per maggiori dettagli si rimanda allo specifico progetto depositato agli atti della scuola.</p> <p>Tutte le attività verranno svolte nel rispetto delle norme anticovid.</p>
Risorse finanziarie necessarie	Il progetto è finanziato con fondi ministeriali.
Risorse umane (ore) / area	Commissione P.C.T.O. per attività di progettazione, realizzazione, monitoraggio e verifica del progetto. Mediamente 400 ore l'anno, tenuto conto che le classi coinvolte sono circa 17 con un numero complessivo di circa 310 studenti ogni anno scolastico
Altre risorse necessarie	Tecnici, esperti esterni, hardware e software specifici.
Indicatori utilizzati	<p>Durante il percorso di formazione triennale, diversi sono gli strumenti di rilevazione delle singole attività effettuate dallo studente: produzione di elaborati, eventualmente anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari, sulle attività svolte durante lo stage, prove pratiche, test di valutazione. In itinere il percorso è valutato periodicamente dai suoi tre soggetti attivi: tutor aziendale, tutor scolastico e studente. Tutte le attività svolte da ciascun alunno sono riportate in un apposito libretto dei PCTO che consente di documentare il percorso formativo di ogni studente ed insieme a tutte le valutazioni in itinere ne consente la valutazione finale da parte del Consiglio di Classe al termine di ciascun anno scolastico. La Scuola rilascia agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta i livelli delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso PCTO svolto.</p>
Stati di avanzamento	Gli studenti svolgeranno le 210 ore previste mediamente effettuando sia stage che corsi/ seminari professionalizzanti e laboratori.
Valori / situazione attesi	<p>Si prevede che il percorso di PCTO consenta agli studenti sia il conseguimento delle competenze già sopra indicate, sia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maggiore consapevolezza delle proprie competenze professionali; • maggiore motivazione allo studio, percepito come funzionale all'inserimento nel mondo del lavoro; Tutto ciò sarà attestato da una specifica certificazione delle competenze che dovrà riportare il livello raggiunto da ciascun alunno <p>(ALLEGATO 6: VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE)</p>

Denominazione progetto	"BES e DSARTUSI" - P6
Priorità cui si riferisce	Aumentare il successo degli alunni al termine del percorso formativo.
Traguardo di risultato	Incrementare dello 0,5% la media del credito scolastico totale nel corso del triennio.
Obiettivo di processo	Sviluppare attività di recupero e consolidamento degli apprendimenti anche in riferimento ai risultati delle prove d'ingresso.
Altre priorità	L'Istituto Artusi è, da sempre, attento ai bisogni formativi e all'inclusione degli alunni, in particolar modo degli alunni con Bisogni Educativi Speciali, per questo motivo diventa una priorità della scuola progettare attività per il miglioramento: del successo scolastico e della motivazione degli alunni DSA e BES, dell'utilizzo di strumenti compensativi utili allo studio del rapporto tra famiglie e scuola in un'ottica di collaborazione anche con enti e associazioni esterne.
Situazione su cui interviene	<p>Nell'anno scolastico 2020/21, nel nostro Istituto sono presenti 4 alunni DSA e 19 BES, che rappresentano circa il 18,1 % degli alunni iscritti (nell'a.s. 2020/21 erano il 18,3% ,nell'a.s. 2019/20 il 18%, nell'a.s. 2018/19 il 13,5% e nell'a.s. 2017/18 il 12%).</p> <p>Dato che il numero degli alunni DSA/BES risulta in costante aumento e che spesso gli strumenti per affrontare efficacemente lo studio non sono ben noti da alunni e famiglie, sono evidenti le difficoltà che si presentano per permettere una buona inclusione, una giusta collaborazione tra i vari soggetti coinvolti e una conseguente adeguata offerta formativa. Il miglioramento di tali abilità consente un approccio più costruttivo anche in relazione alle materie professionalizzanti.</p> <p>(Allegato 7: PROTOCOLLO D'INCLUSIONE)</p>
Attività previste	<ul style="list-style-type: none"> • Sportello settimanale su appuntamento telefonico o su Piattaforma Teams, tenuto dal Referente alunni DSA e BES per alunni, genitori e docenti per chiarimenti inerenti alle varie problematiche sia didattiche che normative. • Gestione del gruppo Facebook "DSArtusi...l'unione fa la forza" tramite il quale vengono condivisi materiali, idee e faq tra famiglie, alunni, docenti.

	<p>Supporto a distanza specifico per la matematica tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> -sportello pomeridiano dedicato a: revisione appunti, costruzione di mappe concettuali, recupero e guida allo svolgimento dei compiti assegnati; -supporto alle lezioni di matematica svolte in didattica a distanza, nelle ore mattutine in compresenza con i docenti curricolari <p>Le attività di sportello pomeridiano e di supporto mattutino alla matematica sono tenute da una docente dichiarata temporaneamente inidonea alla docenza in presenza, saranno quindi svolte esclusivamente a distanza, per un totale di 18 ore settimanali e finché la docente permarrà in suddetto stato.</p>
Risorse finanziarie necessarie	300 Euro per materiale di facile consumo, fotocopie, toner ecc.
Risorse umane (ore) / area	<p>Per lo sportello settimanale su appuntamento, tenuto dal Referente alunni DSA e BES, non si prevedono ore aggiuntive in quanto tale attività fa parte dell'incarico annuale.</p> <p>Per le ore di supporto alla matematica sarà utilizzata una docente dichiarata temporaneamente inidonea alla docenza in presenza, quindi una docente già a disposizione, senza prevedere ore aggiuntive.</p>
Altre risorse necessarie	Normali dotazioni didattiche e laboratoriali già presenti nell'Istituto e software specifici free.
Indicatori utilizzati	Questionario di valutazione del grado di soddisfazione del progetto, da somministrare a campione agli attori interessati al progetto
Stati di avanzamento	Poiché il progetto è di durata annuale e ripetibile nei successivi anni scolastici, non si prevedono verifiche intermedie.
Valori / situazione attesi	Valutazione complessiva del progetto non inferiore ai 7/10

Denominazione progetto	ALUNNI SPECIALI - P7
Priorità cui si riferisce	Aumentare il successo scolastico degli alunni di tutte le classi in corso d'anno e all'esame di stato.
Traguardo di risultato	Incrementare dello 0,5% la media del credito scolastico totale nel corso del triennio.
Obiettivo di processo	Sviluppare attività di recupero e consolidamento degli apprendimenti anche in riferimento ai risultati delle prove d'ingresso.
Altre priorità	Sviluppare le abilità dei singoli alunni e la loro autonomia personale e sociale, non ultimo preparazione e orientamento per l'inserimento nel mondo del lavoro
Situazione su cui interviene	Nell'Istituto ci sono, per l'anno scolastico 2020/21, 39 alunni che usufruiscono di attività di sostegno i quali rappresentano il 6 % sul totale degli alunni iscritti. Di questi studenti, 7 hanno connotati di gravità e pertanto seguono progetti specifici. Dato che il numero complessivo degli alunni disabili iscritti è piuttosto elevato, la scuola è si impegna in modo costante per permettere loro una buona inclusione e nel contempo garantire una buona offerta formativa. (Allegato 7: PROTOCOLLO D'INCLUSIONE)
Attività previste	<p>Il progetto ALUNNI SPECIALI si articola su diversi sottoprogetti e attività che durante l'anno scolastico 2020/21 non verranno realizzati o realizzati parzialmente nel rispetto delle norme anticovid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Progetto accoglienza e continuità scuole superiori di I grado e di II grado.</u> Rapporti tra scuole di grado diverso per consentire il passaggio adeguato degli alunni disabili. Analisi delle singole situazioni per un inserimento produttivo. • <u>Alternanza scuola/lavoro.</u> Si rivolge a ragazzi disabili che seguono un percorso integrato per l'acquisizione di crediti formativi. Prevede la partecipazione a stage presso aziende turistiche locali nel periodo scolastico. • <u>Partecipazione a concorsi interni.</u> Preparazione dei ragazzi delle classi III, IV e V per i concorsi di settore (sala/vendita, enogastronomia e accoglienza turistica). Per il consolidamento del processo di socializzazione e inclusione e per l'acquisizione di capacità di gestione del lavoro in tempi e spazi definiti. <p><u>Equitazione Naturale</u> Attività Assistite da Animali, volte al benessere della persona con disagio proposte e gestite dall'Associazione Sportiva Dilettantistica Casanova dei Fucoli H&H. Le proposte educative-rieducative avvengono attraverso un forte scambio e sinergia con il cavallo, offrono nuovi strumenti di espressione e comunicazione e</p>

	<p>valorizzano capacità residue, energie insospettate e sollecitano autostima e indipendenza.</p> <p><u>Musicando Insieme</u></p> <p>Attività di musicoterapia attiva volte a favorire, incoraggiare, migliorare le relazioni personali ed interpersonali dei ragazzi con disabilità attraverso l'inclusione nel gruppo sociale. La musicoterapia attiva è uno strumento per favorire il cambiamento di comportamenti disfunzionali, favorendo la crescita, lo sviluppo, e lo stato di benessere della persona con disagio.</p> <p>Tali Progetti verranno realizzati nella seconda parte dell'anno scolastico 2021/22.</p>
Risorse finanziarie necessarie	Il progetto è finanziato in parte da enti esterni, da attività di autofinanziamento e dagli utenti stessi.
Risorse umane (ore) / area	Il coordinamento del progetto è di competenza dei docenti di sostegno, proponenti le varie attività.
Altre risorse necessarie	È necessaria la presenza di personale ATA per lo svolgimento di alcuni parte del progetto, special modo durante l'uso dei lab. di sala/vendita e di enogastronomia.
Indicatori utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> • Abbassamento del tasso di abbandono del 50%. • Conseguimento della qualifica regionale e/o conseguimento di crediti formativi.
Stati di avanzamento	Al termine di ciascun anno, la percentuale di abbandono del progetto non deve superare il 15%.
Valori / situazione attesi	Riduzione del tasso di abbandono scolastico e l'ottenimento della qualifica (in 3 anni) o dei CF alla fine del quinquennio. Maggior coinvolgimento delle famiglie, delle associazioni di categoria e degli enti locali nella gestione dei progetti.

Denominazione progetto	CERTIFICAZIONI TOEIC (ETS) - P8
Priorità cui si riferisce	Promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo di competenze chiave europee come: competenze linguistiche, digitali, spirito di iniziativa ed imprenditorialità.
Traguardo di risultato	2.a) Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.
Obiettivo di processo	Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni). Potenziare l'apprendimento in contesto lavorativo.
Altre priorità	Migliorare le abilità linguistiche anche in ambito professionale.
Situazione su cui interviene	Il progetto parte dall'esigenza di sensibilizzare la popolazione scolastica in merito al valore della certificazione delle competenze linguistiche come valore aggiunto per il mondo del lavoro e dalla volontà di ampliare l'offerta formativa dell'istituto permettendo a studentesse, studenti, docenti, personale ATA ed esterni di conseguire una certificazione linguistica riconosciuta presso l'istituto.
Attività previste	La preparazione ai test TOEIC Bridge (livello A1-B1) e TOEIC (A1-C1) avverrà attraverso diversi canali: sportello pomeridiano, corso on-line (in collaborazione con EAS Milano), acquisto di testi cartacei per la preparazione al test. I test, in modalità computer-based, saranno somministrati in orario pomeridiano in una o più sessioni all'anno in base alle richieste
Risorse finanziarie necessarie	250 euro per la formazione di 5 docenti (individuati collegialmente) da parte di ETS per la somministrazione dei test TOEIC presso l'Istituto (3 ore per ogni sessione d'esame). I costi per l'acquisto del materiale di preparazione ai test (libri, corso on-line) sono a carico degli interessati.
Risorse umane (ore) / area	Lo sportello pomeridiano sarà tenuto dai docenti di Lingua Inglese (classe di concorso AB24) dell'Istituto, secondo disponibilità, ma vista l'attuale situazione legata all'emergenza Covid19, non si prevede per il corrente anno scolastico l'effettuazione di sportelli pomeridiani in presenza.
Altre risorse necessarie	Nel caso in cui venissero assegnati all'organico d'istituto docenti di potenziamento di Lingua Inglese (classe di concorso AB24) sarà possibile incrementare le ore a disposizione per la preparazione al test.

Indicatori utilizzati	Monitoraggio esito test
Stati di avanzamento	Questionario di gradimento e monitoraggio del numero e degli esiti dei test somministrati annualmente
Valori / situazione attesi	Vedi traguardo di risultato.

Denominazione progetto	BAR ARTUSI - P10
Priorità cui si riferisce	Promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo della loro professionalità e delle competenze chiave europee come lo spirito di iniziativa ed imprenditorialità.
Traguardo di risultato	2.a) Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.
Obiettivo di processo	Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni)
Altre priorità	Potenziare l'apprendimento in contesto lavorativo.
Situazione su cui interviene	<p>L'aspetto economico, l'immagine della scuola e l'aspetto didattico e del servizio offerto sono le principali situazioni su cui interviene tale progetto.</p> <p>Il primo aspetto è naturalmente importante dato che con la gestione diretta del bar della scuola ha la possibilità non solo di avere degli introiti interni, ma anche di utilizzare alcune preparazioni di laboratorio, (ad esempio di pasticceria), che altrimenti andrebbero sprecate.</p> <p>Con la gestione del bar, la scuola acquista inoltre un'attrattiva diversa non soltanto agli occhi degli studenti all'interno dell'Istituto, ma anche all'esterno, nel caso prestasse il suo servizio in occasione dei ricevimenti genitori, convegni, riunioni, ospiti.</p> <p>Il terzo aspetto è quello della didattica: al di là del giusto profitto, il bar dovrebbe innanzitutto offrire un servizio di qualità ad alunni e personale Docente e Ata, aiutando gli alunni ad esercitarsi nel reparto caffetteria, a vedere in situazioni reali i meccanismi gestionali della ristorazione, a stare a contatto con clienti veri, a comunicare.</p> <p>Il bar inoltre deve trovare una funzionalità ed una simbologia ben inserita nella dinamica della mattinata scolastica e presentarsi come il bar dell'"Artusi" e non di un qualunque edificio scolastico.</p> <p>Le scelte gestionali dovranno seguire due obiettivi precisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientare il consumo verso l'alimentazione corretta e salubre. • Garantire la presenza costante di aspetti qualitativi di eccellenza e originalità. <p>Il bar della scuola non seguirà passivamente le scelte della moda alimentare indotte dal puro consumismo ma perseguirà fini educativi nell'orientare verso il valore della sana alimentazione.</p>

	<p>Saranno sempre presenti prodotti freschi, frutta e alimenti ben bilanciati, di cui sarà incentivato il consumo.</p> <p>In continua alternativa ai prodotti standard della colazione, saranno presentati prodotti originali, in ispecie provenienti dalle esercitazioni di Prodotti Dolciari, e bevande anche consuete come il caffè servite talvolta con spunti originali. In tal caso gli studenti di Accoglienza Turistica collaboreranno alla particolare operazione di marketing necessaria ad incentivarne il consumo.</p>
Attività previste	<p>La partecipazione degli studenti abbandona la modalità sperimentata della simulazione aziendale per assumere quella dell'esercitazione aziendale vera e propria.</p> <p>Gruppi di quattro studenti a rotazione dell'indirizzo Sala e Vendita svolgeranno in forma di stage i servizi mattutini.</p> <p>Orario 8.15-10.15: servizio di caffetteria al banco; raccolta prenotazione per colazioni e distribuzione alle classi.</p> <p>Orario 10.30-12.30: servizio al banco e riordino dell'ambiente.</p> <p>Gruppi di studenti dell'indirizzo Accoglienza Turistica alterneranno alle normali esercitazioni di laboratorio la gestione guidata degli ordini e la tenuta della contabilità. Sarà scopo precipuo l'ottimizzazione degli ordini sulla base dell'osservazione dei consumi e la riduzione degli sprechi.</p> <p>Gruppi di quattro studenti dell'indirizzo Enogastronomia e Prodotti Dolciari alterneranno alle esercitazioni di cucina la preparazione di prodotti di pasticceria e della parte del salato, con riguardo ai prodotti che possono essere semilavorati o congelati per il consumo del giorno seguente.</p>
<p>Risorse finanziarie necessarie</p> <p>Risorse umane (ore) / area</p> <p>Altre risorse necessarie</p>	<p>Le attività vengono dirette da una terna di Docenti referenti, da individuarsi tra gli insegnanti tecnico-pratici, uno per ogni indirizzo, che si occupano del settore gestionale di propria competenza. Il coordinamento della terna dei Docenti rimane alla dirigenza. Per gli aspetti contabili e l'effettuazione degli ordini, il docente referente dell'indirizzo di AT opererà a diretto contatto con il Direttore SGA, che potrà destinare a tale collaborazione anche un assistente amministrativo. Il Direttore manterrà un controllo diretto sui proventi del bar, al fine di eliminare i rischi di perdita dalla gestione del bar medesimo o di segnalarli tempestivamente al Dirigente per le decisioni in merito.</p> <p>Gli ordini dei prodotti per il banco e la preparazione delle colazioni comprendono materiali di base per la confezione di alimenti nei laboratori di cucina della scuola, prelaborati e prodotti confezionati esternamente che necessariamente dovranno integrare quanto elaborato nella scuola.</p> <p>E' istituito un orario di servizio aggiuntivo dalle 06.15 alle 08.15, cui possono accedere, sulla base della disponibilità individuale, insegnanti tecnico-pratici, assistenti tecnici e collaboratori</p>

	<p>scolastici, purché muniti di haccp per la preparazione e la somministrazione di cibi, per la preparazione dei prodotti di caffetteria e delle colazioni delle classi. La retribuzione di queste ore aggiuntive avviene non a carico del MOF né di altra voce di finanziamento pubblico, ma esclusivamente a carico delle entrate del servizio di bar.</p> <p>I pagamenti di ogni utente del bar sulla base di quanto estemporaneamente consumato è considerato un contributo all'istituzione scolastica per il godimento di un servizio diverso dall'offerta formativa curriculare. Il totale dei contributi, registrati singolarmente e quietanzati, vengono quotidianamente versati all'istituto tesoriere col metodo della cassa continua. Vengono contabilizzati come contributi di privati non finalizzati ed utilizzati in primo luogo nella copertura delle spese per materiali e personale. Una volta coperte le spese sostenute, potranno essere utilizzati secondo la strategia gestionale e didattica dell'Istituto.</p>
Indicatori utilizzati	Valutazione delle attività svolte dalle studentesse e dagli studenti da parte dei docenti coinvolti.
Stati di avanzamento	Monitoraggio delle attività. Pubblicizzazione dei contenuti digitali realizzati.
Valori / situazione attesi	<p>Incremento delle competenze: spirito di iniziativa ed imprenditorialità.</p> <p>Si prevede che tale progetto consenta agli studenti sia il conseguimento delle competenze già sopra indicate, sia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maggiore consapevolezza delle proprie competenze professionali; • maggiore motivazione allo studio, percepito come funzionale all'inserimento nel mondo del lavoro