



Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Professionale)

PDRHMH500P

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Professionale) è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **21/12/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **24** del **26/10/2021** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **22/12/2022** con delibera n. 1*

Anno di aggiornamento:

2022/23

Triennio di riferimento:

2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

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



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 24** Aspetti generali
- 25** Insegnamenti e quadri orario
- 34** Curricolo di Istituto
- 38** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 44** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 53** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 67** Valutazione degli apprendimenti
- 77** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 81** Piano per la didattica digitale integrata



Organizzazione

- 82** Aspetti generali

- 84** Modello organizzativo
- 85** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 86** Piano di formazione del personale docente
- 88** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

STORIA E IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Superiore per il Made in Italy – ISMI è un Istituto paritario che ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze italiane in particolare nel mondo enogastronomico e digitale. È gestito dalla Fondazione San Nicolò che ha una decennale esperienza nell'ambito food e digitale e una più che trentennale esperienza nell'ambito dell'educazione e della formazione professionale.

L'ISMI presenta al suo interno due percorsi di studi:

- a) Istituto Professionale – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- declinazione enogastronomia (come da Decreto di Parità scolastica del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR) prot. Nr. 7765/C19a del 16/06/2014) - PDRMH500P
- b) Istituto Tecnico Economico – Amministrazione, Finanza e marketing curvatura Digital Marketing (come da Decreto di Parità scolastica del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR) prot. Nr. 13668 del 04/08/2021) - PDTD1N50033

Sede principale ISMI:

via Risorgimento nr. 29/a

35027- Noventa Padovana (PD).

Sito web: www.ismi.edu.it

E mail : info@isimi.edu.it - pec@pec.ismi.edu.it

Tel. Segreteria: 049-9865073

VISION

Il mondo è in continua e veloce evoluzione e quello della scuola non è esente da tale cambiamento. Le nuove tecnologie modificano sempre di più l'aspetto sociale, le aspettative e i punti di riferimento



dei nostri allievi; è pertanto necessario che la Scuola riacquisti il suo punto di riferimento negli alunni rispondendo alle loro domande sul futuro e proponendo una didattica nuova e viva che stia al passo con i tempi per aiutarli a crescere e a cercare se stessi.

Il nostro Istituto crede in una scuola viva che, oltre ad una didattica attenta, stimolante e personalizzata, sia un costante punto di riferimento per la propria crescita personale attraverso progetti e iniziative che facciano percepire la meravigliosa diversità che anima il mondo sia dal punto di vista professionale sia da quello umano per fare in modo che gli alunni possano riappropriarsi del loro ruolo da protagonisti all'interno della scuola.

La nostra mission è infatti:

- Agevolare lo sviluppo personale, educativo e professionale di ciascun allievo con percorsi personalizzati che siano espressione della loro persona;
- Sviluppare la cultura dell'inclusione e dell'accoglienza;
- Favorire il benessere in classe, riappropriandosi dello spazio fisico come luogo di espressione della persona;
- Favorire lo sviluppo della coscienza civica degli studenti e delle studentesse attraverso iniziative dedicate a loro e gestite da loro;
- Favorire progetti a misura di allievo in cui siano gli studenti ad essere attori protagonisti dell'iniziativa;
- Creare uno stretto legame con il territorio e le istituzioni per una scuola all'interno della vita cittadina.

2 – ENTE GESTORE

Il Polo Didattico Fondazione San Nicolò, cui afferiscono Istituto Superiore per il Made in Italy – ISMI, Accademia delle Professioni e Scuole della Formazione Professionale DIEFFE, è da sempre rivolto verso l'innovazione e la digitalizzazione, sia a livello tecnologico e metodologico sia sul piano didattico e formativo al fine di fornire ai propri allievi (siano essi ragazzi o adulti) maggior valore e competenze in linea con le richieste del mercato, avvalendosi inoltre di partnership d'eccellenza.

Il Polo Didattico è situato in via Risorgimento, 29, a Noventa Padovana (PD) in un edificio ad elevata tecnologia e sostenibilità ambientale pensato per gli studenti, dove ogni giorno si svolgono corsi di



specializzazione ed alta formazione che creano così un ambiente di apprendimento grande e stimolante per tutti gli allievi, i quali possono incontrare esperti, tecnici e professionisti del settore per uno scambio continuo di conoscenze, competenze, esperienze.

Accademia delle Professioni promuove l'utilizzo di tecnologie innovative per l'apprendimento e si impegna a diffondere la conoscenza del marketing e della cultura della comunicazione, sia tradizionale che digitale.

L'Istituto Superiore per il Made in Italy – ISMI è gestito dalla Fondazione San Nicolò, fondazione di partecipazione iscritta al n. 97 del Registro delle Persone Giuridiche istituito presso la Prefettura di Padova.

La Fondazione San Nicolò è presente a Padova dal 2018 ed opera in continuità con l'esperienza scolastica, formativa ed educativa della Cooperativa Dieffe con lo scopo di perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e all'integrazione sociale dei cittadini attraverso la gestione di servizi educativi e formativi.

La Fondazione collabora, quindi, all'attuazione del diritto di ogni persona all'istruzione ed alla formazione, contribuendo alla riqualificazione del sistema scolastico e formativo in genere, con particolare attenzione alle persone in stato di svantaggio personale o sociale. Essa ha come scopo la promozione umana, morale e culturale, l'informazione, la prevenzione e l'assistenza principalmente alle persone, ivi compresi minori italiani e stranieri, a rischio di emarginazione sociale. L'attività della Fondazione consiste pertanto nell'erogazione di attività educative sia tramite istituzione di scuole di ogni ordine e grado sia mediante la promozione e gestione di corsi di formazione professionale, culturale e artistica, di aggiornamento, riqualificazione e specializzazione.

La Fondazione è presente con proprie sedi operative in varie regioni del Nord Italia e si rivolge a giovani e adulti con una ampia offerta scolastico – formativa nel settore dell'istruzione e della formazione professionale; opera attuando il modello organizzativo ex D.Lgs 231/2001 ed è soggetto accreditato presso la Regione Veneto come Organismo di Formazione (OdF) sui settori Orientamento, Obbligo Formativo, Formazione superiore e Formazione continua e per i Servizi al lavoro.

A partire dall'esperienza e dal know – how maturato, la Fondazione mette in atto un continuo lavoro di ricerca e innovazione per essere sempre all'avanguardia nei settori di sua pertinenza:

- Sociale/educativo: assolvimento diritto/dovere all'istruzione ed alla formazione professionale con rilascio di Qualifica Triennale e Diploma Tecnico Professionale nel settore della ristorazione e della trasformazione agroalimentare;



- Formazione ed aggiornamento professionale: percorsi di alta formazione e formazione professionale a qualifica regionale ed attestazione EQF nei settori del Food&Beverage e Tech&Digital;
- Abilitazione alla Somministrazione di Alimenti e Bevande (exRec);
- Addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande (Ex libretto sanitario);
- Consulenza e formazione aziendale.

Popolazione scolastica

Opportunità:

Il contesto socio-economico di provenienza e' medio alto con l'aumentare l'iscrizione di studenti che escono dal primo ciclo con una media superiore al 7. Gli studenti con cittadinanza non italiana sono pochi. E' stata ottenuta la parità per l'indirizzo Tecnico economico in Digital marketing, settore in piena crescita.

Vincoli:

Il diploma in Enogastronomia e ospitalita' alberghiera spesso viene visto come un ripiego rispetto agli altri Istituti e vengono orientati alla scelta professionale solo gli studenti con problematiche di apprendimento e/o di studio. Il settore dell'enogastronomia è stato tra i più colpiti dalla recente pandemia facendo calare l'interesse vedendo la fragilità e la mancanza di sicurezza nell'ambito lavorativo. L'indirizzo in Digital marketing pur rappresentando un assoluta novità entra in concorrenza con Istituti storici del territorio

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il territorio si caratterizza per una ricca presenza di aziende alimentari e iniziative (sagre ed eventi enogastronomici). Essendo inoltre un paesino limitrofo all'area metropolitana di Padova consente di sfruttare i servizi della città e allo stesso tempo avere buoni rapporti con l'amministrazione cittadina. Sono state attivate collaborazioni diversi enti locali strutturando progetti sia per il profilo enogastronomico che digitale. Sono stati dati in usufrutto gratuito sia la palestra che i campi sportivi per l'attività quotidiana. Il territorio della provincia di Padova inoltre e' ricco di eventi a cui spesso il nostro Istituto partecipa come partner attivo.

Vincoli:

L'utilizzo della palestra sono subordinati alle esigenze comunali e alle scuole statali del primo ciclo presenti nel territorio.



Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Le risorse economiche si basano sui fondi erogati e dalla retta che le famiglie versano per la frequenza. L'edificio è di nuova costruzione e racchiude in un'unica sede tutti i laboratori. Esternamente è presente il laboratorio di chimica e il birrifico, mentre all'interno oltre le aule didattiche ci sono 3 laboratori di cucina e 3 laboratori di sala e un bar didattico. Ogni aula è dotata di lavagna, Apple tv per la proiezione e relativo proiettore e casse. L'aula informatica è composta interamente da MAC, il laboratorio linguistico viene invece montato di volta in volta dotando ciascun allievo di un PC a cui può collegare le cuffie per il listening. La connessione internet è ottima e supporta la didattica integrata. È presente un tecnico per la risoluzione delle problematiche tecnologiche. La sede è facilmente raggiungibile con autobus urbani e extraurbani.

Vincoli:

La recente crisi economica e il calo demografico rendono necessaria l'attenzione maggiore verso l'orientamento in entrata. La condivisione dei laboratori può risultare problematica per la promiscuità degli spazi con il centro professionale.

Risorse professionali

Opportunità:

Il personale è mediamente giovane con contratto ANINSEI. Si cerca di dare il più possibile continuità didattica e di affiancare a giovani insegnanti dei senior abilitati e con esperienza. Gli insegnanti di sostegno sono psicologi o pedagogisti laureati esperti nel campo dell'educazione.

Vincoli:

Gli insegnanti giovani dell'Istituto sono spesso alla prima esperienza lavorativa e quindi necessitano di supporto e assistenza formativa. La continuità didattica del corpo docente è minata dalla prospettiva di inserimento presso le scuole statali.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Professionale) (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE
Codice	PDRMH500P
Indirizzo	VIA RISORGIMENTO NR. 29/A NOVENTA PADOVANA NOVENTA PADOVANA 35027 NOVENTA PADOVANA
Telefono	0499865073
Email	info@ismi.edu.it
Pec	pec@pec.ismi.edu.it
Sito WEB	https://ismi.edu.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Totale Alunni	80

Plessi

Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Tecnico Economico) (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

Caratteristiche principali della scuola

PTOF 2022 - 2025

Codice	PDTD1N5003
Indirizzo	VIA RISORGIMENTO NR. 29/A NOVENTA PADOVANA NOVENTA PADOVANA 35027 NOVENTA PADOVANA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• AMM. FINAN. MARKETING - BIENNIO COMUNE
Totale Alunni	13



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	3
	Chimica	1
	LABoratorio Cucina	1
	LABoratorio Sala	1
Biblioteche	Classica	1
Aule	Magna	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	2
	PC e Tablet presenti in altre aule	10



Risorse professionali

Docenti	20
Personale ATA	1



Aspetti generali

L'Istituto professionale nasce dalle radici e nell'alveo della storica Cooperativa DIEFFE, da oltre 30 anni garanzia di qualità ed efficienza per la scuola e l'impresa nel mondo alimentare e turistico – alberghiero. È un istituto giovane (nato nel 2013), innovativo, inclusivo e con un forte orientamento internazionale.

L'ISMI FOOD opera a Noventa Padovana (PD) con riferimento al contesto territoriale della provincia di Padova e della Regione Veneto in particolare e proietta la propria attività e la propria proposta formativa e culturale in una dimensione europea e internazionale.

Nel fare questo collabora con la forte e qualificata presenza scientifica e culturale rappresentata da università, scuole, centri e istituzioni culturali e di ricerca pubbliche e private presenti nel territorio, ricchissimo, per altro, di beni artistici, naturalistici e ambientali.

Sia nell'ambito turistico che in ambito socio – economico il comparto alberghiero, all'interno del quale l'ISMI opera, rappresenta uno dei principali settori dell'economia del Veneto, all'interno dei servizi e in stretta relazione, in particolare, con l'agroalimentare e l'enogastronomia.

Questo particolare intreccio tra storia, cultura, arte, territorio, ambiente, persone, comunità ha reso possibile il risultato evidenziato in numerose ricerche secondo le quali il Veneto viene indicato come la prima regione turistica in Italia per arrivi e presenze.

È un dato che non deve stupire, se pensiamo, oltre alla stessa Padova, alle altre città storiche a partire da Venezia e Verona, fino all'area costiera, alla montagna e ai laghi.

Un dato, questo, che impegna tutto il sistema scolastico ad implementare una proposta formativa in linea con le crescenti richieste del settore, ma anche in grado di anticiparne le tendenze favorendo l'innovazione attraverso nuove e più capaci professionalità.

Le aziende del settore turistico – alberghiero rappresentano per la scuola una partnership fondamentale nel percorso di crescita professionale dei giovani e risultano essere una preziosa opportunità occupazionale per i giovani che ottengono il diploma di maturità nel settore professionale dell'enogastronomia, del Made in Italy, nella valorizzazione dei prodotti e della tipicità in ambito regionale, nazionale e internazionale.

In questo ambito è importante il rapporto con le istituzioni di rappresentanza e promozione.



Tale contesto offre una pluralità di opportunità di sviluppo culturale, professionale e di inserimento lavorativo.

L'ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Il Polo Didattico, attento all'evoluzione del mercato e al tema della Digital Transformation, vuole colmare il gap rilevato da vari istituti in cui si stima che, per il prossimo quinquennio, le aziende avranno bisogno di circa 1,5 milioni di occupati in possesso di competenze digitali e formare professionisti che abbiano digital skills in linea con le richieste del mercato del lavoro odierno.

Il diploma è un percorso studiato sul marketing e sulla comunicazione digitale a 360 gradi: dalla strategia alla raccolta ed analisi di dati fino alla creazione di contenuti testuali e visuali, l'advertising marketing e la gestione dei social network.

Fin dall'inizio della sua esperienza, l'ISMI si caratterizza per l'adozione di metodologie innovative per l'apprendimento e per l'introduzione nella didattica del concetto di flipped classroom. Si tratta di un cambio paradigmatico dell'insegnamento, che vede spostare l'attenzione da una lezione frontale ad una partecipativa con l'aiuto fondamentale di supporti tecnologici quali tablet, computer e smartphone.

Nel 2014 l'Istituto viene riconosciuto come "ente istituzione educational" da Apple con l'introduzione dell'utilizzo del tablet in sostituzione ai libri di testo come supporto didattico per lo studio.

Il percorso prevede un'ampia rete di collaborazioni con web agency, agenzie di comunicazione, studi grafici e aziende di grandi e medie dimensioni convenzionate con il Polo Didattico.

Inoltre, in questo particolare momento storico, segnato da un profondo cambiamento e da una forte accelerazione verso il digitale, Accademia delle Professioni, avvalendosi del supporto del partner internazionale Diplomasafe, ha intrapreso il più grande progetto Europeo di digitalizzazione delle credenziali degli attestati rilasciati nei percorsi di studi, master, corsi professionali, tecnici e di specializzazione.

Questo per permettere a tutti gli alunni di integrare le credenziali dei titoli conseguiti ai propri profili social e curriculum vitae, rendendone sempre evidente e verificabile l'autenticità.

Il Polo Didattico è inoltre partner strategico di alcuni tra i più importanti eventi nazionali sul mondo digital, come DIGITALmeet, SEO&Love, Web Marketing Festival, TedX



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Diminuire il numero di assenze totale annuo.

Traguardo

Organizzazione e partecipazione a progetti interdisciplinari iniziative che coinvolgano gli studenti nella vita scolastica

Priorità

Implementare l'apprendimento tramite UDA interdisciplinari

Traguardo

Organizzazione di UDA interdisciplinari

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Mantenere la continuità didattica Approfondire competenze base nel biennio

Traguardo

Migliorare i risultati soprattutto nelle classi del biennio

● Competenze chiave europee



Priorità

Aumentare le competenze in chiave digitale e multilinguistica Sviluppare competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Traguardo

Organizzare webinar o incontri tematici Aumentare l'autoimprenditorialità e la consapevolezza nel gestire il proprio percorso di formazione e carriera tramite i percorsi PCTO adeguati. Implementare l'orientamento in uscita. Applicazione della Raccolta differenziata e sostenibile in classe e nei laboratori.

● Risultati a distanza

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita con una scelta più consapevole e motivata

Traguardo

Creare una rete di rapporti con ex studenti, aziende ed enti. Rinforzare e mantenere lo sportello psicologico per l'orientamento in uscita Organizzazione di incontri e giornate dedicate all'orientamento in uscita sviluppo di corsi di rinforzo per i test di ammissione all'università



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Diminuire il numero di assenze annue degli allievi**

Il percorso si attua aumentando l'identità della scuola e il senso di appartenenza all'Istituto da parte degli studenti

Il percorso consta di diverse fasi:

- Organizzazione di progetti interdisciplinari legati al territorio
- Predisporre attività extracurricolari interessanti per i ragazzi
- Predisposizione di organi collegiali studenteschi oltre quelli obbligatori (comitato feste)

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Diminuire il numero di assenze totale annuo.

Traguardo

Organizzazione e partecipazione a progetti interdisciplinari iniziative che coinvolgono gli studenti nella vita scolastica



Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Ampliare l'offerta formativa con attività interdisciplinari curricolari ed extracurricolari

Migliorare la programmazione didattica attraverso la progettazione di moduli e unità di apprendimento per il potenziamento delle competenze

○ **Continuità e orientamento**

Aumento della consapevolezza negli studenti delle proprie competenze e dei propri punti di forza e debolezza

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Adeguamento attrezzature multimediali

Attività prevista nel percorso: Partecipazione scolastica

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	1/2024
--	--------

Destinatari	Studenti
-------------	----------



Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA
	Studenti
Responsabile	Il responsabile dell'attività è i rappresentanti d'Istituto assieme al coordinatore della classe
Risultati attesi	creazione di un comitato feste realizzazione di iniziative per studenti realizzazione di corsi extrascolastici

Attività prevista nel percorso: Progetti

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	1/2024
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA
	Studenti
	Genitori
	Associazioni
Responsabile	Coordinatore attività didattiche e coordinatore di classe a cui il progetto è stato assegnato
Risultati attesi	Partecipazione attiva ai progetti Realizzazione di un elaborato reale

● **Percorso n° 2: Orientamento in uscita**

Migliorare l'orientamento in uscita tramite azioni interne ed esterne che coinvolgano anche gli ex studenti, aziende ed enti con la creazione di una rete unificata che aiuti la scelta dei ragazzi.



Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Aumentare le competenze in chiave digitale e multilinguistica Sviluppare competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Traguardo

Organizzare webinar o incontri tematici Aumentare l'autoimprenditorialità e la consapevolezza nel gestire il proprio percorso di formazione e carriera tramite i percorsi PCTO adeguati. Implementare l'orientamento in uscita. Applicazione della Raccolta differenziata e sostenibilità in classe e nei laboratori.

○ **Risultati a distanza**

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita con una scelta più consapevole e motivata

Traguardo

Creare una rete di rapporti con ex studenti, aziende ed enti. Rinforzare e mantenere lo sportello psicologico per l'orientamento in uscita Organizzazione di incontri e giornate dedicate all'orientamento in uscita sviluppo di corsi di rinforzo per i test di ammissione all'università

Obiettivi di processo legati del percorso



○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Ampliare l'offerta formativa con attività interdisciplinari curricolari ed extracurricolari

Migliorare la programmazione didattica attraverso la progettazione di moduli e unità di apprendimento per il potenziamento delle competenze

○ **Inclusione e differenziazione**

Sviluppo di percorsi di PCTO personalizzati

○ **Continuità e orientamento**

Aumento della consapevolezza negli studenti delle proprie competenze e dei propri punti di forza e debolezza

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

organizzazione di momenti di condivisione con famiglie

Attività prevista nel percorso: Creazione rete ex studenti

Tempistica prevista per la 9/2024



conclusione dell'attività

Destinatari

Studenti

Genitori

Soggetti interni/esterni
coinvolti

Studenti

Consulenti esterni

Associazioni

Responsabile

Coordinatore delle attività didattiche

Risultati attesi

Creazione di una rete di ex studenti strutturata

Attività prevista nel percorso: aziende e università

Tempistica prevista per la
conclusione dell'attività

9/2024

Destinatari

Studenti

Genitori

Soggetti interni/esterni
coinvolti

Consulenti esterni

Associazioni

Responsabile

Coordinatore delle attività didattiche responsabile PCTO
Docenti di laboratorio

Risultati attesi

Creazione di eventi a scuola che coinvolgano enti, società e
università che partecipano alla scelta lavorativa futura

● **Percorso n° 3: Competenze europee**

Creazione di un percorso di sensibilizzazione sulla sostenibilità marina ed economia circolare in modo da aumentare il curriculum di educazione civica in chiave europea



Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Aumentare le competenze in chiave digitale e multilinguistica Sviluppare competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Traguardo

Organizzare webinar o incontri tematici Aumentare l'autoimprenditorialita' e la consapevolezza nel gestire il proprio percorso di formazione e carriera tramite i percorsi PCTO adeguati. Implementare l'orientamento in uscita. Applicazione della Raccolta differenziata e sostenibilita' in classe e nei laboratori.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Ampliare l'offerta formativa con attivita' interdisciplinari curricolari ed extracurricolari

Migliorare la programmazione didattica attraverso la progettazione di moduli e unita' di apprendimento per il potenziamento delle competenze

organizzazione di riunioni dipartimentali



○ Ambiente di apprendimento

Aumentare il numero di spazi a disposizione

○ Orientamento strategico e organizzazione della scuola

Adeguamento attrezzature multimediali

Attività prevista nel percorso: progetto novel food

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	1/2024
Destinatari	Docenti ATA Studenti Genitori
Soggetti interni/esterni coinvolti	Studenti Consulenti esterni Associazioni
Responsabile	Coordinatore attività didattiche
Risultati attesi	Realizzazione di una serie di piatti secondo criteri sensoriali, di cucina tradizionale, di valori nutrizionali, nei quali si è ricercata, la valorizzazione del Made in Italy, attraverso la commistione di novel food e ingredienti tradizionali.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

L'indirizzo enogastronomico ha una particolare innovazione nel formare non solo cuochi ma indaga tutti i lavori dell'ambito enogastronomico portando gli allievi a riuscire a destreggiarsi non solo con materie prime innovative ma anche con l'organizzazione e la gestione amministrativa di eventi e/o imprese.

L'indirizzo Digital marketing è unico nel Veneto ed è l'unico ad avere già nel primo biennio materie laboratoriali caratterizzanti come fisica social o laboratorio di tecnologie multimediali. L'offerta formativa è poi arricchita con corsi extrascolastici



Aspetti generali

Lo scopo prevalente è quello di raggiungere le competenze necessarie al raggiungimento di un livello professionale coerente con i curricula predisposti per ogni singolo indirizzo di studio e che risponda alle richieste sociali e del mondo del lavoro utilizzando anche materiali digitali e libri di testo non solo cartacei, annualmente approvati.

L'obiettivo didattico dell'Istituto è consentire agli allievi di giungere agli standard formativi e all'acquisizione delle competenze definite dal MIUR per i singoli profili in uscita e favorire la conoscenza e il rispetto della Costituzione Italiana, aumentare l'interesse ai temi dello sviluppo sostenibile educando alla cittadinanza digitale come previsto dalla legge nr. 91/2019 che introduce l'insegnamento dell'Educazione Civica.

Il primo biennio è volto per lo più all'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza, il triennio è dedicato all'approfondimento di conoscenze e competenze culturali e professionali adeguate per permettere una prosecuzione degli studi o un proficuo inserimento lavorativo.

Durante un primo periodo dell'anno scolastico, i docenti di ogni consiglio di classe, si confrontano sulla programmazione didattica individuandone i traguardi da raggiungere alla luce delle linee guida nazionali, individuando progetti da realizzare e strategie da adottare e concordano metodi di gestione della classe che siano i più appropriati alle esigenze rilevate.



Insegnamenti e quadri orario

Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Professionale)

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

Quadro orario della scuola: Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Professionale) PDRMH500P (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
TEDESCO	1	2	3	3	3
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	1	1	1
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	4	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	1	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA'	1	1	1	1	1



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
ALTERNATIVA					
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

Quadro orario della scuola: Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Tecnico Economico) PDTD1N5003 AMM. FINAN. MARKETING - BIENNIO COMUNE

QO AMM. FINAN. MARKETING - BIENNIO COMUNE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI TECNOLOGIE E TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI MULTIMEDIALI	1	0	0	0	0
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
SPAGNOLO	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
GEOGRAFIA	2	3	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
INFORMATICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
BIOLOGIA)					
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	2	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
ECONOMIA AZIENDALE	2	2	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

L'orario dedicato all'insegnamento dell'Educazione Civica sarà suddiviso orientativamente in nr. 10 ore nel primo periodo (trimestre) e 23 ore nel secondo periodo (pentamestre) per un tot. di nr. 33 ore dell'orario complessivo come previsto dalla normativa.

Si potranno proporre attività didattiche di singoli docenti o unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti.

L'insegnamento di educazione civica è assegnato in via prioritaria al docente di diritto che ne diviene coordinatore.

Il Consiglio di Classe verbalizza i nuclei tematici scelti, le materie coinvolte e la ripartizione nei vari periodi.



I docenti coinvolti nell'insegnamento dell'Educazione civica devono prevedere nel proprio piano di lavoro:

1. il numero di ore di educazione civica assegnate;
2. gli argomenti;
3. l'obiettivo o gli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze da utilizzare ai fini della valutazione;
4. indicare nel registro elettronico la voce Educazione Civica, quando l'ora di lezione è dedicata a tale insegnamento;
5. predisporre le verifiche.

Il docente può proporre verifiche articolate in diverse sezioni che permettano di rilevare le diverse competenze tra materia e educazione civica con valutazioni distinte.

Partendo dalla realtà che ci circonda, da notizie e avvenimenti di carattere politico o sociale e giuridico, si potrà facilmente introdursi nelle tematiche previste dall'insegnamento dell'educazione civica.

Andranno privilegiati strumenti che favoriscano l'inclusione di ciascun alunno: pertanto, accanto all'intervento frontale, arricchito da materiali audiovisivi e multimediali, si attiveranno forme di apprendimento non formale attraverso la produzione, brochure, elaborati e attività laboratoriali. In allegato il curricolo di Educazione Civica d'Istituto con le principali macroaree di interesse e relative competenze e argomenti.

La metodologia potrà prevedere lezioni partecipate e guidate nella discussione, l'elaborazione di schemi e mappe, problem solving e lavori di gruppo.

L'insegnamento dell'Educazione civica è oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste.



Approfondimento

Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

I progetti sono molto importanti per far rimanere aggiornati gli alunni su tematiche nuove o innovative nel mondo ristorativo e enogastronomico.

Si sviluppano principalmente in alcune materie caratterizzanti diventando poi, a seconda delle decisioni di programmazione del singolo Consiglio di Classe, anche delle UDA (Unità Didattiche di Apprendimento). Di seguito, alcuni esempi:

RISTORANTE DIDATTICO . Il ristorante didattico è un esercizio aperto al pubblico (docenti e personale amministrativo) tematico e trasversale a diversi insegnamenti; esso aiuta gli studenti simulando un vero e proprio “compito di realtà” oggetto di valutazione periodica da parte dei docenti nel singolo insegnamento o attraverso UDA costruite con altri insegnamenti attraverso il Consiglio di Classe.

PROGETTI INNOVATION FOOD . I progetti di Innovation Food si basano sul concetto che il mondo dell'enogastronomia è in continua evoluzione e pertanto è necessario stimolare gli alunni attraverso lo studio e la pratica di alimenti nuovi e innovativi.

In questo contesto di progetti l'Istituto ha vinto il bando di Saper&Consumare con un progetto sui novel food.

PROGETTI CON ENTI E ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO . Cooperare con enti e associazioni del territorio consente di calare nella realtà i compiti assegnati agli studenti. La collaborazione progettuale con enti esterni è deliberata in sede di Collegio Docenti in modo che i singoli Consigli di Classe coinvolti possano poi costruire delle UDA sui progetti; questi ultimi sono finalizzati a far conoscere a studenti, stakeholder e famiglie tematiche sociali, di volontariato, di inclusione e di innovazione. Esempi di tali progetti sono tematiche sui disturbi alimentari, innovazione tecnologica, inclusione attraverso il connubio cibo e sport, bullismo, etc.

FANTAIMPRESA . Attraverso l'insegnamento di Diritto e Tecniche Amministrative gli alunni costruiranno una loro impresa personale analizzandone business plan, conto economico e strategie



di marketing.

Istituto Tecnico Economico Amministrazione Finanza e Marketing

L'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing con curvatura Digital Marketing è il primo indirizzo Tecnico a Padova con la specializzazione sul marketing digitale. Il biennio si caratterizza per gli insegnamenti di base, mentre il secondo biennio e il quinto anno si caratterizzano principalmente con insegnamenti orientati a sviluppare le competenze del PECUP dell'allievo

PROGETTI CON ENTI E ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO

Cooperare con enti e associazioni del territorio consente di calare nella realtà i compiti assegnati agli studenti. La collaborazione progettuale con enti esterni è deliberata in sede di Collegio Docenti in modo che i singoli Consigli di Classe coinvolti possano poi costruire delle UDA sui progetti; questi ultimi sono finalizzati a far conoscere a studenti, stakeholder e famiglie tematiche sociali, di volontariato, di inclusione e di innovazione. Esempi di tali progetti sono tematiche sui disturbi alimentari, innovazione tecnologica, inclusione attraverso il connubio cibo e sport, bullismo, etc.

PROGETTI SOCIAL . La creazione, attraverso il laboratorio multimediale e l'insegnamento Digital Marketing, di un'agenzia di comunicazione interna alla scuola che gestisca i vari canali social dell'Istituto (Instagram, TikTok, FB, LinkedIn, etc.). Attraverso la pratica continuativa e la responsabilità, gli alunni impareranno calati nella realtà, le competenze necessarie per diventare professionisti del settore abbinando tale professionalità con la consapevolezza dei rischi del web.

Educazione Civica

La legge 92 del 20 agosto 2019 introduce l'insegnamento dell'educazione civica nel sistema scolastico dall'anno scolastico 2020-2021, la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondamentale del sistema per favorire la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole e dei diritti e doveri di ognuno.

Le Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione del 22 giugno 2020, n. 35 prevedono, all'interno del curriculum di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti e affidare ai docenti del Consiglio di classe. L'insegnamento potrà essere svolto anche con la creazione di eventi e/o la partecipazione di esperti del settore.



L'insegnamento dell'educazione civica coinvolge i docenti di tutte le discipline del Consiglio di Classe. È definito curriculare perché avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, rientra pienamente nel "curriculum della studentessa e dello studente" da allegare al termine del percorso quinquennale di studi al diploma finale (Dlgs. 62/2017, capo III, cap.21).

Le tematiche individuate sono:

1. COSTITUZIONE (diritto nazionale e internazionale):

- a) conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli enti territoriali, delle Autonomie locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite;
- b) Concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE (educazione ambientale.):

- a) salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali;
- b) creazione di ambienti di vita nel rispetto dei diritti delle persone quali la salute fisica e psicofisica, la sicurezza alimentare;
- c) educazione alla salute, tutela dell'ambiente, rispetto degli animali e i beni comuni, protezione civile.

3. CITTADINANZA DIGITALE

- a) rischi dell'ambiente digitale;
- b) educazione al digitale.





Curricolo di Istituto

Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Professionale)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: **Economia circolare e autoimprenditorialità**

Sviluppare i ragazzi il tema della sostenibilità e autoimprenditorialità attraverso il progetto novel food

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

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento

○ **progetto novel food**

Saper rivalutare le materie prime creando un menu a km 0 e di economia circolare



Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Scienza degli alimenti

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	

Dettaglio Curricolo plesso: Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Tecnico Economico)



SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Ricerca delle fonti

Saper leggere le fonti e declinare la realtà attraverso di esse

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- CITTADINANZA DIGITALE

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento

○ Lettura del quotidiano in classe

Analisi della realtà socio economica e di avvenimenti attraverso l'utilizzo del giornale in classe

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica



- Economia aziendale
- Geografia
- Storia



Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

● STAGE AZIENDALE

I PCTO costituiscono un'occasione fondamentale per la verifica e il potenziamento delle proprie attitudini e inclinazioni in una sinergia tra sapere, saper fare e saper essere. Tale esperienza consente inoltre alle aziende di consolidare la propria partnership con la scuola sia verificando i livelli dei principali requisiti formativi e professionali sviluppati sia entrando in relazione con potenziali futuri collaboratori con cui avviare rapporti di lavoro al termine del percorso scolastico.

Il nostro Istituto intende attuare l'esperienza del PCTO nella quantità oraria richiesta dalla normativa (210 ore per il professionale e 150 per il tecnico, salvo modifiche nel corso del triennio) progettando dei percorsi personalizzati secondo le esigenze, le attitudini e le aspettative professionali di ogni singolo allievo. Il Collegio Docenti incarica un'apposita commissione PCTO che si occupa di intervistare gli alunni, capendone esigenze e aspettative, proseguendo poi con l'approvazione del Consiglio di Classe alla costruzione del percorso formativo più idoneo. I progetti che gli alunni generalmente possono scegliere sono divisi in macroaree:

- Stage in azienda;
- Progetto di ricerca da svolgersi presso la sede dell'Istituto;
- Progetto di ricerca da svolgersi in parte presso la sede e in parte presso un ente esterno (università, ITS, etc.);
- Progetti esteri di stage o studio all'estero;
- Progetti di accompagnamento al lavoro per recuperare nozioni o abilità pratiche necessarie per poi proseguire in uno degli altri percorsi per le ore necessarie al completamento del monte ore progettato;



- Progetti di recupero degli apprendimenti riservati a:
 - a) studenti che provengono da un altro percorso di Istruzione e/o percorso di formazione professionale che necessitano del recupero di competenze e apprendimenti delle classi precedenti;
 - b) studenti che hanno gravi carenze in una o più insegnamenti accumulate durante l'anno scolastico in corso;

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ESPERIENZA PCTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
Organizzazione del lavoro	Organizzazione assente e/o imprecisa e approssimativa	1
	Organizzazione sufficientemente ordinata, ma basilare	2
	Organizzazione ordinata e precisa	3
	Organizzazione ordinata, precisa e personale	4
	Organizzazione ordinata, precisa, personale e originale	5
Competenze digitali	Utilizzo impreciso e/o limitato degli strumenti digitali	1
	Utilizzo semplice ed essenziale degli strumenti digitali	2
	Utilizzo adeguato e corretto degli strumenti digitali	3
	Utilizzo corretto e sicuro degli strumenti digitali	4



	Utilizzo corretto e sicuro degli strumenti digitali che ne denota un'ottima padronanza	5
Comunicazione (anche in lingua straniera)	Esposizione imprecisa e/o a tratti difficoltosa e/o confusa	1
	Esposizione semplice ed essenziale	2
	Esposizione chiara, con qualche lieve improprietà	3
	Esposizione chiara e corretta	4
	Esposizione chiara, corretta e sicura	5
Problem solving	Capacità carente e/o incerta nell'affrontare un problema	1
	Capacità essenziale nell'affrontare un problema	2
	Capacità adeguata nell'affrontare un problema	3
	Capacità sicura nell'affrontare un problema	4
	Capacità sicura e originale nell'affrontare un problema	5
Motivazione	Scarsa o assente	1
	Sufficiente	2
	Adeguate	3
	Buona	4



	Ottima e consapevole	5
PUNTEGGIO		/25
VALUTAZIONE IN DECIMI		/10

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale



Modalità di valutazione prevista

I progetti PCTO si dividono in curriculare ed extracurriculare.

I progetti curricolari, salvo esigenze progettuali differenti come lo studio all'estero per cui si fa riferimento all'apposito regolamento (Regolamento sulla Mobilità studentesca), vengono svolti generalmente a partire dalla seconda settimana di maggio (secondo approvazione del collegio docenti) e sono riservati alle classi 3^a e 4^a dell'Istituto. I progetti curricolari sono poi sottoposti a valutazione da un'apposita commissione valutatrice. La commissione è composta da docenti di materie culturali e pratiche quindi a rappresentare in modo equilibrato il Consiglio di Classe. La commissione, eletta in sede di Collegio Docenti, per ciascuna classe dovrà essere formata da almeno 2 materie afferenti all'area delle materie caratterizzanti e almeno 1 materia afferente all'area generale. Gli alunni dovranno presentare un elaborato digitale la cui specificità è rimandata ai singoli Consigli di Classe. La commissione valuterà gli elaborati, la relazione del tutor aziendale e l'esposizione degli studenti attraverso la griglia di valutazione. Tale valutazione verrà poi comunicata a tutti i membri del Consiglio di Classe qualora non facenti parte della commissione valutatrice.

Il PCTO extracurricolare è attivabile solo dopo il compimento dei 15 anni di età e solo durante il periodo di sospensione delle lezioni, a meno di eventi organizzati direttamente dall'Istituto e approvati in sede di Consiglio di Classe.

I PCTO favoriscono l'acquisizione, il consolidamento e lo sviluppo delle conoscenze tecnico - professionali in contesti produttivi; l'acquisizione di competenze relazionali, comunicative, organizzative e finalizzate alla risoluzione di problemi; la presa di coscienza del livello di conoscenze e di abilità richieste dal contesto professionale; la socializzazione nell'ambiente di lavoro; la capacità di riutilizzazione dell'esperienza all'interno del percorso scolastico; l'apertura al confronto e all'adattamento al mondo del lavoro grazie a una diretta conoscenza e rispetto delle norme che lo regolano; la ri - motivazione allo studio, alla riflessione e all'impegno.



L'OFFERTA FORMATIVA

Percorsi per le competenze trasversali e per
l'orientamento (PCTO)

PTOF 2022 - 2025





Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Istruzione domiciliare

Il decreto n. 461 del 06/06/2019 adotta le linee di indirizzo per l'attivazione della SIO e ID dove si premette: La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali, votata dagli Stati membri dell'Organizzazione delle Nazioni Unite nel 1948 a Parigi, individua l'istruzione fra i diritti fondamentali dell'essere umano (Art. 26). La Costituzione italiana, stabilisce all'art. 34 che "la scuola è aperta a tutti", riconosce l'istruzione come un diritto di tutti i cittadini e impegna la Repubblica a "rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'uguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese" (Art. 3). La scuola italiana è riconosciuta a livello internazionale come avanguardia delle strategie di inclusione scolastica per il successo formativo di tutti che si realizza "(...) attraverso strategie educative e didattiche finalizzate allo sviluppo delle potenzialità di ciascuno nel rispetto del diritto all'autodeterminazione e all'accomodamento ragionevole, nella prospettiva della migliore qualità di vita" (art. 1 del Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66). Tale impegno è rivolto anche a tutte le bambine e bambini, alunne e alunni e studentesse e studenti che incontrano la malattia in una fase qualsiasi della loro vita. Spesso le interruzioni per motivi di salute sfociano in abbandoni scolastici. Il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, da tempo, mette a disposizione due tipologie di servizi scolastici: a) la Scuola in Ospedale (SIO); b) l'Istruzione Domiciliare (ID). La Scuola in Ospedale e l'Istruzione Domiciliare rappresentano un importante ampliamento dell'offerta formativa. Tali percorsi scolastici realizzano piani didattici personalizzati e individualizzati secondo le specifiche esigenze, in modo da garantire a tutti la possibilità reale di fruizione del diritto – dovere all'istruzione e alla formazione, anche a domicilio o in luoghi di cura. Qui di seguito sono elencati gli elementi fondamentali di gestione del servizio di Scuola in Ospedale e Istruzione Domiciliare, rispondenti a criteri di efficacia e qualità del pubblico servizio scolastico, quali: a) garantire l'integrazione dell'intervento della scuola ospedaliera con quello della classe di appartenenza e con l'attività didattica di istruzione domiciliare dello studente; b) ricontestualizzare il domicilio – scuola in modo da garantire allo studente la massima integrazione con il suo gruppo classe; a tal fine, è indispensabile l'individuazione di strategie didattiche e relazionali adeguate al contesto; c) diffondere la conoscenza delle opportunità offerte dalla Scuola in Ospedale e dall'Istruzione Domiciliare, considerato che potrebbe interessare, senza preavviso e con urgenza, qualsiasi contesto



scolastico; d) garantire omogeneità nell'erogazione del servizio su tutto il territorio nazionale, attraverso indicazioni di dettaglio per una corretta e completa applicazione nel rispetto della normativa vigente. L'Istituto sostiene i costi dell'attivazione dei progetti utilizzando eventuali finanziamenti erogati dall'Ufficio Scolastico Regionale tramite la Scuola Polo preposta o utilizzando le rette scolastiche incassate dalle famiglie, Il regolamento sulla base delle Linee di indirizzo emanate con decreto n. 461 del 06/06/2019, è allegato al PTOF.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Diminuire il numero di assenze totale annuo.

Traguardo

Organizzazione e partecipazione a progetti interdisciplinari iniziative che coinvolgano gli studenti nella vita scolastica



Risultati attesi

Diminuzione della dispersione scolastica dell'istituto

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica

● mobilità studentesca

La mobilità studentesca internazionale per gli studenti del 4° anno rappresenta un importante strumento di confronto interculturale, uno stimolo per l'interesse verso altre culture e lingue, educa alla differenza ed è una risorsa per stabilire relazioni con scuole partner all'estero. La mobilità studentesca concorre a valorizzare le competenze dell'alunno comportando uno studio intensivo della lingua straniera e sviluppando altre competenze trasversali importanti per l'inserimento lavorativo, elementi di eccellenza da inserire nelle certificazioni al termine del percorso di studio. È importante accompagnare gli studenti e le famiglie in tutte le fasi dell'esperienza: • valutare, da parte del Consiglio di Classe, prima della partenza, le competenze; • stipulare un contratto formativo; • individuare il tutor che dovrà monitorare a distanza l'esperienza; • occuparsi del riallineamento didattico al rientro dell'alunno. Il regolamento, sulla base delle Linee di indirizzo emanate con nota prot. n. 843 del 10/4/2013, è allegato al PTOF.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Diminuire il numero di assenze totale annuo.

Traguardo

Organizzazione e partecipazione a progetti interdisciplinari iniziative che coinvolgano gli studenti nella vita scolastica

Risultati attesi

Partecipazione a stage all'estero

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio Cucina

Laboratorio Sala



Aule

Magna

● Supporto allo studio

L'attività didattica è arricchita con interventi di supporto allo studio e motivazione personalizzati. Tale attività comprendono: • uno spazio di ascolto normato da apposito regolamento e procedura (protocollo operativo Sportello d'ascolto) gestito dalla psicologa scolastica incaricata. L'intervento è finalizzato all'individuazione di situazioni di scarsa motivazione allo studio, di dubbi riguardo al percorso personale dello studente e di disagio – difficoltà ambientali, familiari o personali che possono determinare casi di dispersione scolastica, ma anche all'aiuto nella scelta dei percorsi PCTO o di orientamento in uscita. • Accoglienza classi prime: è previsto, soprattutto nelle prime classi, la somministrazione di questionari che possano rilevare il livello di alcune aree fondanti per l'apprendimento: la concentrazione, la motivazione, la flessibilità nello studio, l'ansia, l'atteggiamento verso la scuola, etc. • Gestione e integrazione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES), Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e Disabilità. Uno dei punti fondamentali dell'offerta formativa dell'Istituto è quello di dare la possibilità ad ogni singolo studente di trovare un ambiente di apprendimento sereno e adeguato alla propria crescita personale. L'inclusività risulta essere un importante indicatore di efficacia e di equità dell'azione didattica – educativa e quindi perseguire una politica attiva dell'inclusione, in grado di rispettare i differenti stili di apprendimento e i diversi processi evolutivi dei propri studenti, è una priorità per l'ISMI. A tal fine vengono individuati i seguenti obiettivi: • promuovere nella comunità educativa l'accettazione della diversità come componente fondamentale della natura umana; • favorire la partecipazione attiva e quanto più autoregolata dell'alunno; • privilegiare una didattica collaborativa e dell'apprendimento sociale. Sono destinatari dell'intervento a favore dell'inclusione scolastica tutti gli alunni comprendenti: 1. Disabilità (Legge 104/92, Legge 517/77); 2. Disturbi evolutivi specifici (Legge 170/2010, Legge 53/2003); 3. Alunni con svantaggio socio-economico, linguistico e/o culturale (Direttiva Ministeriale 27/12/2012, Circolare ministeriale n. 8 del 06/03/2013); 4. Scuola in ospedale e Istruzione domiciliare (D.lgs. n. 62/2017); 5. Alunni stranieri. Un bisogno educativo speciale è una difficoltà che si evidenzia in età evolutiva negli ambiti di vita e dell'educazione. Si manifesta in un funzionamento problematico in termini di danno, ostacolo o stigma sociale; necessita di un piano educativo individualizzato o personalizzato.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

Minor numero di assenze

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet



	Laboratorio Cucina
	Laboratorio Sala
Aule	Magna

● Orientamento in entrata e uscita

Accompagnare nella scelta del corso di studi superiori i ragazzi di terza media di per sé è compito della scuola media inferiore, ma l'orientamento e l'accoglienza in ingresso rappresentano un momento importante della vita della scuola. Si tratta di un'occasione privilegiata in cui gli allievi stessi, insieme ai loro docenti, sono coinvolti nella presentazione dell'offerta formativa. Tali momenti possono diventare un'importante occasione di riflessione e di presa di coscienza del percorso formativo che si sta vivendo. Le occasioni di presentazione dell'offerta formativa sono varie: a) Mini stage. La nostra scuola invita i ragazzi di Terza Media a una giornata di "mini stage" in cui si vive un'esperienza per un giorno del metodo educativo e didattico proprio della scuola e vengono fatti vivere alcuni momenti delle attività in essere. b) L'Open Day. L'Open Day è un'occasione per conoscere la scuola con l'obiettivo di fornire un quadro realistico dell'istituto per aiutare i ragazzi a scegliere al meglio il percorso scolastico da intraprendere. c) Fiere e Mostre. L'Istituto partecipa attivamente a fiere e/o mostre in cui le scuole presentano la propria offerta formativa. d) Presentazione dell'Istituto presso le Scuole Medie. Capita infine con una certa frequenza di essere chiamati presso Scuole Medie del territorio per presentare la nostra scuola.

6.7 – ORIENTAMENTO IN USCITA: UNIVERSITÀ, ITS, CORSI POST- DIPLOMA, LAVORO

Le attività rivolte all'orientamento in uscita hanno come obiettivo quello di prefigurare i diversi scenari in cui gli studenti potranno inserirsi sia nel mondo del lavoro sia nel mondo universitario o in specializzazioni post diploma; non si trascurano, altresì, percorsi di autoriflessione volti al riconoscimento delle proprie attitudini e aspirazioni, oltre che all'apprendimento di tecniche di compilazione del curriculum vitae e dell'organizzazione del colloquio di lavoro. Risulta decisivo il dialogo degli studenti coi loro docenti, teso a individuare le proprie capacità e le proprie attitudini. L'orientamento al lavoro nell'Istituto Professionale trova una grande occasione di verifica nell'attività di laboratorio e soprattutto nel PCTO. Si sono stilati in questi anni dei protocolli con il dipartimento di Biochimica comparata e alimentazione dell'Università degli studi di Padova nonché con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Sono previsti alla fine del percorso quinquennale degli interventi da parte di docenti di queste Università e delle visite per approfondirne le discipline.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Diminuire il numero di assenze totale annuo.

Traguardo

Organizzazione e partecipazione a progetti interdisciplinari iniziative che coinvolgano gli studenti nella vita scolastica



○ Risultati a distanza

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita con una scelta più consapevole e motivata

Traguardo

Creare una rete di rapporti con ex studenti, aziende ed enti. Rinforzare e mantenere lo sportello psicologico per l'orientamento in uscita Organizzazione di incontri e giornate dedicate all'orientamento in uscita sviluppo di corsi di rinforzo per i test di ammissione all'università

Risultati attesi

Maggiore consapevolezza delle proprie scelte e coinvolgimento nel percorso scolastico in attività extrascolastiche a finco degli adulti allo scopo di migliorare il dialogo interpersonale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Chimica

Laboratorio Cucina

Laboratorio Sala

Aule

Magna



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● progetto novel food

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia

- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico

- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia
- Conoscere il sistema dell'economia circolare
- Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico
- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative
- Acquisire competenze green

Risultati attesi

Approfondire la conoscenza delle materie prime identificate come novel food (Rhizostoma pulmo, Lion fish, Granchio blu, alghe), nuovi ingredienti da valorizzare come cibo ed alimento e da integrare nei piatti del territorio, identificarne le analogie con la consuetudine.

Realizzazione di una serie di piatti secondo criteri sensoriali, di cucina tradizionale, di



valori nutrizionali, nei quali si è ricercata, la valorizzazione del Made in Italy, attraverso la commistione di novel food e ingredienti tradizionali.

Imparare a declinare la materia prima non tradizionale in un menù, sviluppare la proposta al consumatore, la sua promozione, creare un brand.

Acquisire competenze nel reperimento, nella gestione delle forniture, nel trattamento e nella conservazione delle nuove materie prime, nell'identificare le loro qualità nutrizionali, nell'elaborazione e nella presentazione dei piatti e infine nella valorizzazione della qualità del prodotto.

Strutturare in maniera autonoma l'organizzazione del lavoro in cucina, per la valorizzazione di un brand legato al tema del made in Italy, applicato a materie prime



reperibili attualmente a km0, considerate fino ad oggi retaggio esclusivo di tradizioni

culinarie di origine esotica.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 14: Conservare e utilizzare in modo durevole le risorse marine
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

Il progetto gravita attorno al concetto di made in Italy e le sue declinazioni in apparente

distonia con la consuetudine che lega un prodotto al territorio. Nel novel food convergono



diverse anime: prodotti e sapori locali, piatti della tradizione con ingredienti alloctoni, prodotti alloctoni e tradizioni esotiche, prodotti locali e tradizioni esotiche. Analizzando questa apparente diversità partendo dalle diverse materie prime o ingredienti della nostra tradizione, ci accorgiamo subito che gli spaghetti provengono dal mondo arabo, il pomodoro dalle Americhe, i fagioli dal Messico, le mele dalla Cina, e così via... scoprendo che di base nel Made in Italy c'è il fare, il trasformare, il contaminare nei secoli le tradizioni che cambiano a seconda dei territori. Così come le genti, i popoli cambiano, si mescolano e si nutrono secondo consuetudini dettate dai prodotti e da come questi vengono conservati. Sale al sud, fumo al nord danno sapori diversi al cibo dei periodi di magra, agli inverni freddi e bui quando il cibo scarseggiava. Novel food allarga l'orizzonte, lo stesso orizzonte della tradizione che ingloba altre tradizioni, altri piatti e spesso altre genti che si



inserirsi nei territori. Consuetudine nella consuetudine che diventa altro. Un campo ancora inesplorato, così come le possibilità del "fatto in Italia" considerando gusti e consuetudini che i nuovi arrivati portano nei territori...così è stato per le patate che dal Sud America hanno trovato ampia diffusione in Europa . Gli apericena a base di sashimi o sushi sono usciti dai quartieri esotici di LA o NY e da qui sono entrati nelle abitudini delle nostre città.

La medusa da noi non si mangia... la mangiano gli orientali, la importano dai luoghi delle loro origini. Ma ora è qui abbondante e disponibile. Una nuova consuetudine che può mantenersi nel territorio... Il Pesce Leone (*Pterois miles*)... il Granchio blu (*Callinectes sapidus*)...sono oltre mille le specie aliene stabilizzate nel Mediterraneo per l'innalzamento delle temperature, sono un problema per ecosistemi marini e pescatori, e potrebbero



diventare un'opportunità economica e ambientale. Finiscono in cucina e fanno nascere

nuovi promettenti mercati. Come le alghe, che fortunatamente non presentano la

componente bio-invasiva, non le trovi diffusamente, ma possono essere prodotte e che

costituiscono l'elemento esotico della gastronomia del Made in Italy.

Quindi nuove materie prime del mare che non sempre vengono sbarcate come cibo e che

possono essere declinate come nuovi sapori, nuovi ingredienti, nuovo piatto, persino

nuovo menù da proporre al gradimento di un nuovo consumatore.

Questo progetto indirizzato alle classi 3^a, 4^a e 5^a viene condotto lungo tre percorsi che si

sviluppano per ciascuna classe in moduli di 36 ore, in cui 4 gruppi diventano fornitori di

materia prima, organizzatori di sala, organizzatori di cucina, ristoratori ed autori del brand

legato al consumo e consumatore dei prodotti a base di questi nuovi ingredienti. I moduli



formativi costituiscono una modalità di approccio al novel food orientato alle capacità dei

ragazzi e dei tutor docenti che sapranno finalizzare in un contesto multidisciplinare le

materie scolastiche applicandole a lavori di sintesi o di preparazione alla sessione

successiva. In questo modo si vuole arricchire la capacità di lavoro in equipe e

l'interazione collaborativa tra i vari ruoli (auto)assegnati.

Percorsi differenziati per classe:

Classe 3^a: questa classe si appresta per la prima volta ad affrontare il tema del Novel

Food, viene quindi riproposto un programma sulla base di quello svolto testato lo scorso

anno, che va ad analizzare e sviluppare la medusa (*Rhizostoma pulmo*) come nuovo

alimento. Si parte nel costruire la base conoscitiva, inquadrando ecologicamente e



troficamente la medusa. Distinzione tra cibo e alimento, differenziazione tra specie

utilizzabili come cibo, e si arriva alla prima caratterizzazione di un novel food. Si affronta

l'organizzazione e la reperibilità della materia prima e l'ottimizzazione della trasformazione

finalizzata alla preparazione dei piatti.

Il sapore della medusa, come abbinarla ad altre materie prime. Analogie ai cibi tradizionali

per il mantenimento. Creazione di piatti test. Elaborazione di menù completi che possano

essere affini ai gusti locali, integrati con altri componenti nutrizionali e sensoriali.

L'obiettivo finale è quello di arrivare ad implementare e affinare quanto già acquisito nello

scorso progetto.

Classe 4^a: il percorso formativo per questa classe, che lo scorso anno ha già potuto

iniziare a lavorare e sperimentare ampiamente la gestione di un novel food (la medusa), si



proietta sulla lavorazione di granchio blu e alghe. Il granchio blu rientra sempre tra le specie invasive, come la medusa, ma aliena considerando che proviene dall'Atlantico, molto forte biologicamente, sta entrando in competizione con le specie autoctone dell'Alto Adriatico, dal punto di vista della sua collocazione nell'eco- sistema ha qualche affinità con la medusa. Minaccia per la biodiversità ma ottima risorsa da sfruttare in cucina, le sue carni sono molto apprezzate e la possibilità di sviluppare il suo consumo è una soluzione per ridurre i danni che provoca. Un link interessante da creare in cucina e che riporta ad un piatto tipico veneto è quello di un parallelismo con la "maseneta". Al granchio blu, nel percorso della 4^a si associano le alghe che costituiscono la componente esotica in quanto viene storicamente consumata nei paesi orientali. Viene raccolta o prodotta, e la produzione permette di evitare contaminazioni o accumulo di sostanze inquinanti. A tal



proposito è prevista una sessione dedicata alla problematica del bioaccumulo, e

all'importanza di avere in cucina la massima attenzione agli aspetti di non nocività del cibo.

Le alghe presentano una serie di caratteristiche nutrizionali che portano a far sì che

vengano sempre più introdotte come ingrediente anche nelle cucine più classiche,

andando ad apportare una commistione tra sapori tradizionali e quelli esotici, e obiettivo

del percorso è quello di valorizzare una contaminazione culturale rimanendo però legati ad

una tradizione culinaria del Made in Italy.

Classe 5^a: il percorso prevede di passare ad esplorare le potenzialità culinarie del Pesce

Leone, una specie aliena che negli ultimi 3 anni ha iniziato ad espandersi nel

Mediterraneo. Presenta caratteristiche organolettiche ben strutturate riconducibili a quelle



del merluzzo. La sua carne bianca è molto apprezzata, tanto che ai Caraibi - una delle zone di origine - viene commercializzato in tutti i mercati locali.

L'idea è quindi di formare gli studenti nella manipolazione e la cucina del Pesce Leone.

In 5ª dopo i percorsi didattici sviluppati attraverso esempi di cibo da specie di nuovo

insediamento, si rafforza il concetto di Novel Food mediante un confronto tra le antiche e

tradizionali ricette del merluzzo. Ecco che si può azzardare un Pesce Leone mantecato...

o un Pesce Leone alla vicentina... cercando di valorizzare il passaggio storico-culturale di

un antico Novel Food: il merluzzo. Quest'ultimo essendo una specie "nordica" non era

conosciuto in Mediterraneo e quindi non veniva pescato, ma dopo la sua fortunosa

scoperta alle Lofoten da parte di alcuni naufraghi della Serenissima veniva importato e

diffuso in tutta l'Europa mediterranea dai baschi già dal 1400. Attualmente diffuso nelle



cucine italiane dal Veneto alla Calabria con ricette tradizionali, è stato un primo esempio di novel food nel mondo dei prodotti del mare.

L'obiettivo del percorso per la classe 5^a è quello di trovarsi proiettati nel futuro con i Novel Food con l'abilità di fare un passo indietro nel recupero delle antiche tradizioni gastronomiche, acquisendo la consapevolezza che "ogni food potrebbe essere un novel food"...

La possibilità di coinvolgere più classi rende il progetto ancora più completo implementando i ruoli dei gruppi in moduli che dopo una prima standardizzazione possono rappresentare con le stesse modalità un'altra componente del novel food. Vi è poi la possibilità di un "reclutamento" di tutor tra gli studenti iniziando un percorso di scambio tra



classi o istituti. Va da sè che la ricerca di nuovi ingredienti e nuove contaminazioni

arricchisce il valore delle giornate condivise con altre realtà regionali, così come il

coinvolgimento di ristoratori o membri di associazioni.

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Triennale



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Professionale) - PDRMH500P

Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI (Istituto Tecnico Economico) - PDTD1N5003

Criteri di valutazione comuni

LA VALUTAZIONE

Il voto andrà assegnato rilevando conoscenze, competenze e capacità nelle verifiche scritte e orali utilizzando l'intera scala decimale, e alla luce del nuovo sistema di valutazione introdotto dagli Esami di Stato.

Tenuto conto che:

“Conoscenze”: è il termine che indica il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e pratiche.

“Abilità”: è il termine che indica le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

“Competenze”: è il termine che indica la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.



Ogni insegnamento è chiamato a strutturare la metodologia verso un modello didattico che integri sapere, saper fare e saper essere. L'UDA - Unità didattica di apprendimento è individuata come la modalità adeguata a tale scopo. L'ISMI realizzerà momenti significativi di apprendimento esperienziale attraverso la sperimentazione di situazioni, compiti, ruoli in cui il soggetto, attivo protagonista, si trova a mettere in campo le proprie risorse e competenze per l'elaborazione e/o la riorganizzazione di teorie e concetti volti allo svolgimento di compito concreto.

Il percorso ha per sua natura un carattere sperimentale e quindi verrà costantemente monitorato e aggiornato durante l'anno dai consigli di classe e dal collegio docenti.

Inoltre, il metodo didattico si baserà sui seguenti presupposti:

- una attenzione alla personalizzazione, rispetto agli allievi, dei contenuti trasmessi;
- la promozione di esperienze di formazione in assetto lavorativo (PCTO);
- la partnership con una rete di aziende di prim'ordine dove svolgere le attività di PCTO previste.

Secondo tale approccio metodologico, competenze, conoscenze ed esperienze sono acquisite anche al di fuori del contesto tradizionale in aula e possono quindi includere stage, studi all'estero, viaggi studio, ricerche sul campo e progetti di varia natura che includano una vera e propria esperienza.

Le classi seconde svolgono prove di Italiano e Matematica mentre le classi quinte italiano, matematica e inglese (INVALSI) predisposte ogni anno dal Sistema di Nazionale Valutazione (SNV) per monitorare dei livelli nazionali di apprendimento degli studenti italiani.

La valutazione si attua in un paragone tra l'esperienza svolta e gli obiettivi prefissati a partire da un criterio condiviso. Nel nostro Istituto la valutazione è un atto che implica sempre una sintesi tra il giudizio del singolo insegnante e quello di una collegialità (il Consiglio di classe). La valutazione è chiamata a tener conto di vari fattori: la finalità della prova, il livello di difficoltà, i tempi assegnati, il livello di partenza degli allievi. La valutazione è la lettura delle competenze di un alunno, verificata in relazione al dato oggettivo in cui essa si manifesta:

- prova scritta;
- colloquio orale;
- esercitazione pratica;
- relazione o tesina;
- altro.

La valutazione non è mai una misurazione dell'allievo, ma piuttosto l'attestazione del livello di raggiungimento degli obiettivi indicati per quella specifica prova o per un percorso temporale definito.

Nella definizione delle valutazioni assegnate agli alunni si adottano i seguenti indicatori:

- la quantità delle informazioni possedute;



- le competenze strumentali e metodologiche;
- l'organizzazione delle conoscenze;
- la consapevolezza del percorso;
- la pertinenza espressiva;
- l'elaborazione critica;

Nella valutazione di un insieme di prove o di un tratto di percorso scolastico si individuano questi ulteriori indicatori:

- la partecipazione dell'alunno all'itinerario culturale proposto dall'insegnante;
- l'interesse promosso dallo studente nello svolgimento del suo lavoro;
- la continuità e la sistematicità del lavoro;
- la strutturazione organica e consapevole delle conoscenze in una preparazione culturale complessiva articolata, documentata e persuasiva.

L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI NELLE SINGOLE PROVE viene stabilita seguendo la seguente scala valutativa:

N.C = Non classificato:

non svolge alcuna la prova

Voto da 1 a 3:

Assoluta o quasi mancanza di informazioni.

Voto 4:

insufficienza con elementi di particolari gravità in presenza di diffusi errori che attestano un approccio disordinato e logicamente scorretto, per una chiara incapacità di utilizzare gli strumenti necessari all'indagine disciplinare.

Voto 5:

insufficienza per la presenza di una conoscenza inadeguata delle informazioni, che tuttavia non compromette in maniera grave l'esito della prova; oppure insufficienza in quanto il possesso minimo, ma adeguato, delle conoscenze è condizionato da errori diffusi o circoscritti, che indeboliscono la coerenza del lavoro.

Voto 6:

sufficienza con fragilità, quando le conoscenze principali sono possedute e organizzate con qualche fragilità nell'utilizzo degli strumenti, senza però che la coerenza del lavoro presentato venga indebolita.

Voto 7:

sufficienza piena, quando si riscontra un adeguato possesso delle informazioni, organizzate con consapevolezza del percorso svolto in classe e corretto utilizzo degli strumenti fondamentali.



Voto 8:

evidente e sicura acquisizione dell'argomento, in presenza di un saldo possesso delle conoscenze e di una spiccata capacità di gestire con consapevolezza i percorsi sviluppati in classe; oppure, pur in presenza di lievi imperfezioni nella restituzione dell'argomento, rielaborazione personale e pertinente tale da introdurre accenti nuovi rispetto al lavoro comune.

Voto 9:

capacità di autonomi e significativi passi in avanti rispetto al lavoro comune, grazie al sicuro possesso delle conoscenze, elaborate in modo personale e coerente, documentate in modo rigoroso ed espresse con finezza e pertinenza linguistica.

Voto 10

le conoscenze, competenze e capacità indicate nel punto precedente sono tali da permettere all'alunno il pieno dominio di percorsi culturali complessi, nel quadro di una sintesi efficace e ordinata, elaborata criticamente e sistematicamente, alla luce di un'ipotesi convincente e adeguata, rigorosamente verificata ed espressa.

L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI NELLA VALUTAZIONE COMPLESSIVA assegnata in sede di scrutinio, viene stabilita seguendo questi criteri:

N.C. = Non classificato:

Non è stato possibile acquisire valutazioni.

Voto da 0 - 3:

Assoluta o grave mancanza di lavoro durante tutto l'anno.

Voto 4:

insufficienza con elementi di particolare gravità che denotano un'acquisizione significativamente carente nelle informazioni e fortemente deficitario nella costruzione di una minima consapevolezza della disciplina.

Voto 5:

insufficienza per la presenza di elementi di debolezza nell'acquisizione del percorso disciplinare, dovuti a carenza di informazioni o a difficoltà nel dominio della coerenza e della complessità del lavoro, che richiedono ulteriore applicazione per poter affrontare con profitto l'anno successivo.

Voto 6:

sufficienza con fragilità, in presenza di una acquisizione del percorso disciplinare debole nell'autonomia, perché richiede l'interlocuzione con l'insegnante per essere sviluppato con consapevolezza, ma adeguato nel possesso degli strumenti e delle informazioni; oppure



acquisizione del percorso disciplinare adeguato nell'autonomia, ma non sempre completo nelle informazioni e nel possesso degli strumenti.

Voto 7:

sufficienza piena, in presenza di un'adeguata e sicura acquisizione degli obiettivi disciplinari fondamentali che permettono di accedere con serenità al percorso dell'anno successivo.

Voto 8:

evidente e sicura acquisizione degli obiettivi disciplinari in presenza di una spiccata capacità di gestire con consapevolezza i percorsi culturali sviluppati nel lavoro comune e di una iniziale esperienza di arricchimento personale dei percorsi medesimi.

Voto 9:

l'evidente e sicura acquisizione degli obiettivi disciplinari e la spiccata attitudine a gestire con consapevolezza i percorsi culturali, indicate nel punto precedente, si esprimono nella capacità, esercitata in modo più frequente e significativo, di presentare le problematiche con un taglio originale e personale

Voto 10:

pieno dominio di percorsi culturali complessi che rivela il costituirsi di una personalità culturale matura capace di esprimere in modo documentato giudizi critici personali e sostenere con efficacia indagini culturali originali.

La valutazione trimestrale o quadrimestrale permette la costruzione di un giudizio complessivo sul livello di apprendimento dello studente e ha la finalità di esprimere un giudizio sulla necessità di correggere la rotta oppure sulla possibilità di seguire con profitto il percorso disciplinare durante il prossimo trimestre/quadrimestre o durante il prossimo anno scolastico.

La valutazione degli alunni disabili dei percorsi didattici e dei risultati raggiunti, visto il suo valore deve essere sempre garantita. Sarà il G.L.H.O. per i certificati 104, alla presenza dei genitori, a stabilire se la valutazione sarà:

- relativa ad un percorso personalizzato, ad "obiettivi minimi", riferiti al raggiungimento degli obiettivi minimi fissati nella programmazione di classe e nel P.E.I., anche con autonomia parziale (il livello più alto della valutazione decimale corrisponde, per lo studente, agli obiettivi del suo P.E.I.). Tale modalità di valutazione è rivolta ad alunni con disabilità lieve.
- relativa ad un percorso personalizzato "differenziato", cioè esclusivamente centrato sugli obiettivi formativi, sui contenuti e sulle strategie previste nel Piano Educativo Individualizzato. Tale tipo di



valutazione tiene conto delle varie aree di potenziale sviluppo sotto il profilo riabilitativo, educativo, didattico e socio – affettivo. La programmazione raggiunge, in tal caso, il massimo della flessibilità per cui gli obiettivi verranno opportunamente modulati o modificati in itinere, se la situazione o il mancato raggiungimento degli stessi lo richiede. Tale tipo di valutazione è connessa ad una programmazione differenziata che porterà all'acquisizione dell'Attestato di frequenza (art. 13 del D.P.R. 323/98), il cui valore legale sarà limitato solo alla prosecuzione del percorso di studi. Lo studente può essere ammesso alla frequenza dell'anno scolastico successivo o dichiarato ripetente per la terza volta, in base all'art. 316 del D.Lgs 297/94. In calce ai Documenti di valutazione e all'Attestato deve essere posta l'annotazione secondo la quale la valutazione è riferita al P.E.I. e non agli obiettivi dei Piani di Studio del corso frequentato.

La valutazione degli studenti con difficoltà specifiche di apprendimento, certificate, anche da terapeuti o da strutture private, deve tener conto delle situazioni soggettive degli studenti. Essa dovrà concretizzarsi in una prassi che espliciti le modalità di differenziazione a seconda della disciplina e del tipo di compito, discriminando fra ciò che è espressione del disturbo e ciò che esprime l'impegno dello studente e le conoscenze effettivamente acquisite.

La valutazione e i provvedimenti compensativi

Ai fini di una più corretta valutazione si dovranno porre in essere provvedimenti compensativi e dispensativi, come da normativa vigente specificati negli appositi documenti redatti dal consiglio di Classe.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da comprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente e sulla base di elementi forniti dai colleghi del Consiglio di Classe coinvolti dall'insegnamento dell'educazione civica. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica.

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato; per le classi terze, quarte e quinte concorre anche all'attribuzione del credito scolastico .

Criteri di valutazione del comportamento



IL VOTO DI CONDOTTA è assegnato in base ai seguenti criteri che vengono presi in considerazione per la valutazione del comportamento sono:

- La frequenza assidua (alle lezioni, alle video – lezioni e a tutte le attività proposte) e la puntualità oraria;
- L'atteggiamento rispettoso e responsabile nei confronti degli altri, dell'istituzione scolastica e delle sue regole;
- La partecipazione attiva alle iniziative della scuola, alle lezioni, agli eventi proposti e all'attività di orientamento scolastico in entrata contribuendo a tutte le iniziative in modo proattivo e partecipativo.;
- L'assolvimento puntuale delle consegne, la dotazione e la cura del materiale necessario per svolgere le attività previste.

Il voto di comportamento viene proposto al Consiglio di Classe dal Coordinatore di Classe seguendo la griglia di riferimento.

Per l'attribuzione del voto di comportamento è necessaria la deliberazione a maggioranza del Consiglio di Classe. L'attribuzione del voto deriva dalla media matematica del valore degli indicatori attribuiti a ciascuno studente.

Allegato:

Scala valutativa condotta.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

VALUTAZIONE FINALE: PROMOZIONE, SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO, NON PROMOZIONE

In sede di scrutinio intermedio e finale le valutazioni prevedono sempre un unico voto per ogni insegnamento.

Per determinare la promozione occorre che il quadro d'insieme di tutte le discipline sia a livello delle abilità e delle capacità richieste per poter accedere all'anno successivo.

La promozione può venire deliberata anche in presenza di valutazioni negative con voto di consiglio, se le lacune presentate non sono tali da determinare una carenza nella preparazione complessiva che precluda la possibilità di proseguire proficuamente il corso di studi durante il successivo anno scolastico.

Ordinariamente, la decisione di promozione o non promozione alla classe successiva viene presa dal Consiglio di Classe negli scrutini di giugno, a conclusione dei nove mesi di scuola, senza ricorrere alla



sospensione del giudizio.

La decisione di promuovere o non promuovere infatti dipende esclusivamente dalla valutazione collegiale sulle effettive possibilità dello studente di frequentare con profitto l'anno scolastico successivo. Questa valutazione tiene conto di diversi indicatori – in primo luogo degli esiti delle singole verifiche scritte, orali, grafiche e pratiche – ma non è riconducibile alla loro somma. È una valutazione complessiva sul percorso di apprendimento di uno studente, percorso che si svolge giorno per giorno in una compagnia guidata. In particolare questa valutazione, per sua natura fortemente unitaria, tiene conto di tutti i percorsi disciplinari, sia positivi che negativi.

Un apprendimento che nello scrutinio di giugno risulti fortemente deficitario in una o più materie costituisce, normalmente, un ostacolo insuperabile per affrontare fruttuosamente l'anno successivo. Se, però, lo studente lasciasse ragionevolmente prevedere la possibilità di compiere, a seguito di un lavoro estivo, significativi passi in avanti su aspetti delimitati della/e discipline in questione, così da ritrovare a settembre un quadro complessivo problematico, ma non tale da precludere la promozione, in questi casi specifici il Consiglio delibererà la sospensione del giudizio, con non più di tre debiti.

Al termine degli scrutini di giugno, a ogni studente per il quale è ritenuto opportuno il ripasso di alcuni argomenti, viene assegnato un percorso estivo personalizzato.

Questo avviene sempre in caso di sospensione del giudizio.

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

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni le studentesse e gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie. 2. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe, presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. È ammesso all'esame di Stato, salvo quanto previsto dall'articolo 4, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica del 24 giugno 1998 n. 249, la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti: a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122; b) partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI, volte a verificare i livelli di apprendimento conseguiti nelle discipline oggetto di rilevazione di cui all'articolo 19; c) svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso. Nel caso di candidati che, a seguito di esame di idoneità, siano ammessi al penultimo o all'ultimo anno di corso, le tipologie e i criteri di riconoscimento delle attività di alternanza scuola-lavoro necessarie



per l'ammissione all'esame di Stato sono definiti con il decreto di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo; d) 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 puo' deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, e' espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n. 751; il voto espresso dal docente per le attivita' alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

3. Sono equiparati ai candidati interni le studentesse e gli studenti in possesso del diploma professionale quadriennale di «Tecnico» conseguito nei percorsi del Sistema di istruzione e formazione professionale, che abbiano positivamente frequentato il corso annuale previsto dall'articolo 15, comma 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, e recepito dalle Intese stipulate tra il Ministero dell'istruzione, dell'universita' e della ricerca e le regioni o province autonome.

4. Sono ammessi, a domanda, direttamente all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo, le studentesse e gli studenti che hanno riportato, nello scrutinio finale della penultima classe, non meno di otto decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non meno di otto decimi nel comportamento, che hanno seguito un regolare corso di studi di istruzione secondaria di secondo grado e che hanno riportato una votazione non inferiore a sette decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non inferiore a otto decimi nel comportamento negli scrutini finali dei due anni antecedenti il penultimo, senza essere incorsi in non ammissioni alla classe successiva nei due anni predetti. Le votazioni suddette non si riferiscono all'insegnamento della religione cattolica e alle attivita' alternative.

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualita' di candidati esterni, alle condizioni previste dal presente articolo, coloro che: a) compiano il diciannovesimo anno di eta' entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrino di aver adempiuto all'obbligo di istruzione; b) siano in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto, indipendentemente dall'eta'; c) siano in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento o siano in possesso di diploma professionale di tecnico di cui all'articolo 15 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226; d) abbiano cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso prima del 15 marzo.

2. Fermo restando quanto disposto dall'articolo 7 della legge 10 dicembre 1997, n. 425, l'ammissione dei candidati esterni che non siano in possesso di promozione all'ultima classe e' subordinata al superamento di un esame preliminare inteso ad accertare la loro preparazione sulle materie previste dal piano di studi dell'anno o degli anni per i quali non siano in possesso della promozione o dell'idoneita' alla classe successiva, nonche' su quelle previste dal



piano di studi dell'ultimo anno. Sostengono altresì l'esame preliminare, sulle materie previste dal piano di studi dell'ultimo anno, i candidati in possesso di idoneità o di promozione all'ultimo anno che non hanno frequentato il predetto anno ovvero che non hanno comunque titolo per essere scrutinati per l'ammissione all'esame. Il superamento dell'esame preliminare, anche in caso di mancato superamento dell'esame di Stato, vale come idoneità all'ultima classe. L'esame preliminare è sostenuto davanti al consiglio della classe dell'istituto, statale o paritario, collegata alla commissione alla quale il candidato è stato assegnato; il candidato è ammesso all'esame di Stato se consegue un punteggio minimo di sei decimi in ciascuna delle prove cui è sottoposto. 3. I candidati esterni debbono presentare domanda di ammissione 15 agli esami di Stato all'Ufficio scolastico regionale territorialmente competente, il quale provvede ad assegnare i candidati medesimi, distribuendoli in modo uniforme sul territorio, agli istituti scolastici statali o paritari aventi sede nel comune di residenza del candidato stesso ovvero, in caso di assenza nel comune dell'indirizzo di studio indicato nella domanda, nella provincia e, nel caso di assenza anche in questa del medesimo indirizzo, nella regione. Eventuali deroghe al superamento dell'ambito organizzativo regionale devono essere autorizzate, previa valutazione dei motivi adottati, dall'Ufficio scolastico regionale di provenienza, al quale va presentata la relativa richiesta. I candidati esterni sono ripartiti tra le diverse commissioni degli istituti statali e paritari e il loro numero non può superare il cinquanta per cento dei candidati interni, fermo restando il limite numerico di trentacinque candidati di cui all'articolo 16, comma 4. Gli esami preliminari, ove prescritti, sono sostenuti dai candidati esterni presso le istituzioni scolastiche loro assegnate come sede di esame.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Nella scuola sono presenti insegnanti di sostegno per gli alunni che presentano la certificazione 104. Si utilizzano metodologie inclusive e personalizzate a seconda del percorso differenziato o meno del ragazzo certificato. I risultati sono stati efficaci visto il conseguimento del diploma di maturità per due ragazzi certificati. L'insegnante di riferimento redige i PEI che vengono monitorati e condivisi con efficacia durante i consigli di classe. Per gli alunni certificati dalla legge 170 sono redatti i PdP che vengono aggiornati annualmente e condivisi con il corpo docente in un consiglio di classe dedicato e discussi successivamente con le relative famiglie. È stato attivato di recente un primo percorso di Lingua italiana per una studentessa straniera con metodologia innovativa con l'utilizzo di fumetti. La scuola realizza percorsi interdisciplinari sul tema della diversità oltre ad percorsi di inclusione trasversali alle classi facendo collaborare gli alunni certificati anche con le classi di non appartenenza. La scuola prevede dei corsi di recupero o di approfondimento per supportare gli studenti con maggiori difficoltà, oltre a corsi di recupero per chi proviene dai passaggi dei diversi percorsi di istruzione.

Punti di debolezza:

L'applicazione del PDP necessita di maggior formazione da parte del corpo docente che necessita di miglioramenti anche nella condivisione delle informazioni con le famiglie dei ragazzi certificati.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno



Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

L'insegnante di sostegno presenta il Piano al consiglio di classe che tramite il coordinatore di classe lo presenta al GLI.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Insegnante di sostegno, genitori, coordinatore di classe e coordinatore attività didattiche

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La famiglia è costantemente informata dell'andamento didattico dell'allievo/a e viene resa partecipe tempestivamente di ogni situazione che possa essere significativa per la crescita didattica e personale del proprio figlio/a tenuto conto delle indicazioni di eventuali educatori o terapisti che sono a loro volta coinvolti nel dialogo .

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Coinvolgimento in progetti di inclusione



Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti territoriali integrati



Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

Accoglienza classi prime: è previsto, soprattutto nelle prime classi, la somministrazione di questionari che possano rilevare il livello di alcune aree fondanti per l'apprendimento: la concentrazione, la motivazione, la flessibilità nello studio, l'ansia, l'atteggiamento verso la scuola, etc. Se un alunno proveniente da altre scuole verrà sottoposto a esami integrativi nelle materie non presenti nell'indirizzo di studio precedente a supporto della didattica in modo da inserire l'alunno nel migliore dei modi nel nuovo percorso formativo.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Un alunno in ingresso verrà sottoposto a stage orientativi in classe. I percorsi PCTO sono poi uno strumento orientativo efficace per direzionare i ragazzi verso gli sbocchi lavorativi o universitari più adatti alle loro esigenze.



Piano per la didattica digitale integrata

Come da normativa, la scuola ha un piano per la didattica digitale integrata.

Allegati:

PIANO D.D.I..pdf



Aspetti generali

Il Polo Didattico Fondazione San Nicolò, cui afferiscono Istituto Superiore per il Made in Italy – ISMI, Accademia delle Professioni e Scuole della Formazione Professionale DIEFFE, è da sempre rivolto verso l'innovazione e la digitalizzazione, sia a livello tecnologico e metodologico sia sul piano didattico e formativo al fine di fornire ai propri allievi (siano essi ragazzi o adulti) maggior valore e competenze in linea con le richieste del mercato, avvalendosi inoltre di partnership d'eccellenza.

Il Polo Didattico è situato in via Risorgimento, 29, a Noventa Padovana (PD) in un edificio ad elevata tecnologia e sostenibilità ambientale pensato per gli studenti, dove ogni giorno si svolgono corsi di specializzazione ed alta formazione che creano così un ambiente di apprendimento grande e stimolante per tutti gli allievi, i quali possono incontrare esperti, tecnici e professionisti del settore per uno scambio continuo di conoscenze, competenze, esperienze.

L'Istituto Superiore per il Made in Italy – ISMI è gestito dalla Fondazione San Nicolò, fondazione di partecipazione iscritta al n. 97 del Registro delle Persone Giuridiche istituito presso la Prefettura di Padova.

La Fondazione San Nicolò è presente a Padova dal 2018 ed opera in continuità con l'esperienza scolastica, formativa ed educativa della Cooperativa Dieffe con lo scopo di perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e all'integrazione sociale dei cittadini attraverso la gestione di servizi educativi e formativi.

La Fondazione collabora, quindi, all'attuazione del diritto di ogni persona all'istruzione ed alla formazione, contribuendo alla riqualificazione del sistema scolastico e formativo in genere, con particolare attenzione alle persone in stato di svantaggio personale o sociale. Essa ha come scopo la promozione umana, morale e culturale, l'informazione, la prevenzione e l'assistenza principalmente alle persone, ivi compresi minori italiani e stranieri, a rischio di emarginazione sociale. L'attività della Fondazione consiste pertanto nell'erogazione di attività educative sia tramite istituzione di scuole di ogni ordine e grado sia mediante la promozione e gestione di corsi di formazione professionale, culturale e artistica, di aggiornamento, riqualificazione e specializzazione.

La Fondazione è presente con proprie sedi operative in varie regioni del Nord Italia e si rivolge a giovani e adulti con una ampia offerta scolastico – formativa nel settore dell'istruzione e della formazione professionale; opera attuando il modello organizzativo ex D.Lgs 231/2001 ed è soggetto accreditato presso la Regione Veneto come Organismo di Formazione (OdF) sui settori Orientamento, Obbligo Formativo, Formazione superiore e Formazione continua e per i Servizi al



lavoro.

A partire dall'esperienza e dal know - how maturato, la Fondazione mette in atto un continuo lavoro di ricerca e innovazione per essere sempre all'avanguardia nei settori di sua pertinenza:

- Sociale/educativo: assolvimento diritto/dovere all'istruzione ed alla formazione professionale con rilascio di Qualifica Triennale e Diploma Tecnico Professionale nel settore della ristorazione e della trasformazione agroalimentare;
- Formazione ed aggiornamento professionale: percorsi di alta formazione e formazione professionale a qualifica regionale ed attestazione EQF nei settori del Food&Beverage e Tech&Digital;
- Abilitazione alla Somministrazione di Alimenti e Bevande (exRec);
- Addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande (Ex libretto sanitario);
- Consulenza e formazione aziendale.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Trimestri
pentamestre

Figure e funzioni organizzative

Funzione strumentale	Funzione strumentale referente progetti e percorsi PCTO	1
Funzione strumentale	referente per l'orientamento in uscita	1
Funzione strumentale Cyberbullismo	referente per la prevenzione al bullismo e cyberbullismo	1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Ufficio per la didattica

Ufficio segreteria didattica per il supporto ai docenti

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Pagelle on line

Monitoraggio assenze con messagistica

News letter



Piano di formazione del personale docente

Approfondimento

L'importanza della formazione continua dei docenti e di tutte le figure che operano all'interno della scuola è determinante, in particolare nell'attuale periodo storico segnato da una continua evoluzione sia nei processi di insegnamento/apprendimento che negli assetti organizzativi interni e con riferimento al settore specifico di operatività che è l'enogastronomia. Per questo l'Istituto realizza incontri di formazione e di crescita professionale mirati alle esigenze di tutto il personale, tra i quali:

- Evoluzione e linee guida della nuova istruzione professionale;
- La valutazione efficace;
- Didattica inclusiva;
- Programmare ed insegnare per competenze;
- La programmazione europea.

I docenti che tengono i corsi di formazione sono individuati tra esperti del settore, con prevalenza tra chi opera direttamente nel contesto.



Viene favorita la partecipazione alle attività di formazione proposte dai diversi soggetti accreditati per la formazione del personale della scuola.

L'Istituto, inoltre, collabora con l'Università Ca' Foscari di Venezia, con l'Università di Padova nonché con altri Istituti Superiori Pubblici per la realizzazione di percorsi di formazione dei docenti.



Piano di formazione del personale ATA

Approfondimento

Il personale ATA è puntualmente aggiornato e formato nell' ambito della sicurezza sul lavoro e del pronto soccorso, dispone supporto nelle mansioni amministrative derivente da rapporti di collaborazione con enti e/o istituti del medesimo ordine e grado scolastico.