



REGIONE SICILIA



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



Unione Europea

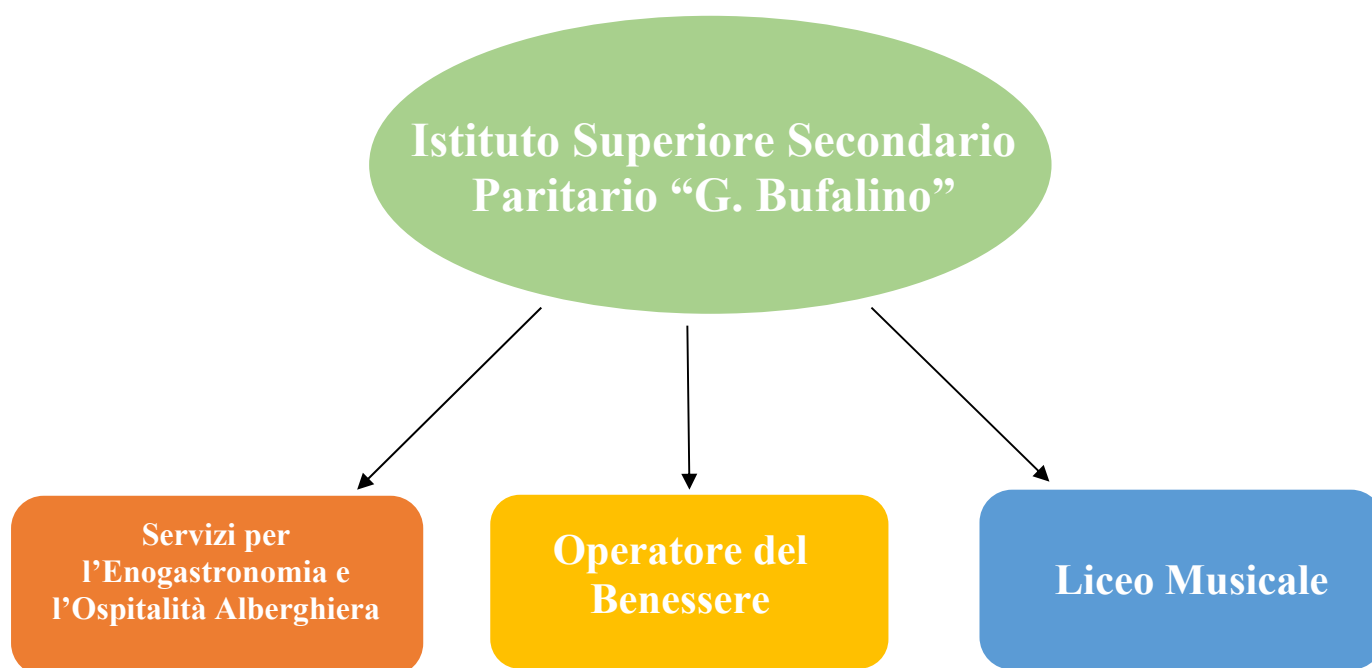
ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

Liceo Scienze Umane -Musicale D.D.G.2624/2016 -cod. Mecc. RGPMSZ500N

Piano Triennale dell'Offerta Formativa A.S. 2022/23



INDICE: Liceo Musicale – Istituto professionale Alberghiero - servizi per l'enogastronomia e la struttura ricettiva - Operatore del Benessere

- 1) Premessa Priorità, traguardi ed obiettivi
- 2) Piano curricolare del Liceo Musicale
- 3) Strumenti attivati
- 4) Prova attitudinale
- 5) Area di inclusione e relativi progetti
- 6) Obiettivi formativi sez. Alberghiero
- 7) Profilo studente sez. Alberghiero

Premessa Priorità, traguardi ed obiettivi

POF articolato per Dipartimenti Premessa Il comma 2 dell'art.3 del DPR 275 del 1999, stabilisce che il piano dell'offerta formativa è coerente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi determinati a livello nazionale e riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, tenendo conto della programmazione territoriale dell'offerta formativa. Pertanto la sezione musicale si richiama al curricolo delineato dalla legge di riforma "Nuovi Licei" del 2010 e al Piano elaborato nell'a.s 2015/16 dai Dipartimenti disciplinari per la definizione di obiettivi, competenze, conoscenze ed abilità fondamentali, da conseguire nel percorso quinquennale degli studi (in allegato al documento presente). Inoltre, prendendo in considerazione quanto emerso da rapporto di autovalutazione e dal piano di miglioramento, in ottemperanza al nuovo assetto delineato dalla Legge 107/15, il Liceo Musicale definisce la sua progettualità per il prossimo triennio, alla luce di una serie di obiettivi formativi prioritari, ricavabili dal comma 7.

Il Collegio dei docenti del Liceo Musicale definisce cinque grandi coordinate dentro le quali inscrivere l'azione didattico-formativa e tutta la sua progettazione, curricolare, extracurricolare ed extrascolastica: 1) sviluppo di una didattica curricolare fra tradizione ed innovazione, culturale e metodologica 2) impegno in una politica di orientamento, su tre livelli: a) in entrata (continuità con le scuole medie) b) in uscita (raccordo con Università e mercato del lavoro) c) in itinere (finestre sul mondo del lavoro e delle professionalità, vecchie e nuove, e sul mondo della comunicazione) 3) impegno nella prevenzione e nel recupero delle situazioni di difficoltà scolastiche e/o di disagio 4) attività culturali di arricchimento, potenziamento e sviluppo della crescita complessiva dello studente in formazione e promozione della creatività studentesca 5) integrazione nel e con il territorio 6) incentivazione di un percorso di internazionalizzazione della scuola.

STRUMENTI ATTIVATI

Canto, Chitarra, Clarinetto, Pianoforte, Violino, Tromba.

PROVA ATTITUDINALE

Tutti gli studenti, forniti di licenza di scuola secondaria di I grado, possono accedere al Liceo Musicale superando una prova orientativo-attitudinale che mira ad accertare la presenza di un reale interesse verso il mondo musicale nonché il possesso di particolari attitudini necessarie per intraprendere il percorso e a raggiungere le competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale al termine degli studi.

AREA DI INCLUSIONE

La presente sezione si salda al Piano Annuale per l'Inclusione dell'Istituto, che ne evidenzia le basi normative e gli intenti assiologico-didattici della strategia inclusiva che la scuola mette in atto per attuare il diritto all'apprendimento per tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali. Per potenziare la cultura dell'inclusione e cercare di rimuovere gli ostacoli che limitano l'apprendimento e la partecipazione alla vita scolastica, ci si propone di:

- favorire l'accoglienza e la piena partecipazione alla comunità della classe ed al contesto scuola;
- promuovere e rafforzare le potenzialità dell'alunno
- contribuire a costruire un clima relazionale positivo nella classe valorizzando le differenze individuali ed erodendo le disuguaglianze ed i pregiudizi;
- estendere progressivamente gli ambiti di autonomia dell'alunno;



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo

Società Cooperativa Sociale Onlus

Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 – Comiso (RG)

Codice Fiscale: 01578290882 CCIAA REA N. 130794

Tel: 0932. 725015 – Fax: 0932 - 969520; Email: cerm.onlus@gmail.com; Pec: cerm.onlus@pec.it

Centro di Formazione accreditato con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione

- progettare esperienze che incrementino la conoscenza di sé e le capacità di autovalutazione;
- promuovere l'autostima;
- concordare strategie inclusive di presentazione dei contenuti e valutazione delle conoscenze;
- realizzare interventi che rispondano a specifici bisogni rilevati (psicomotricità, musicoterapia, insegnamento dell'italiano come L2, laboratori sulle emozioni e sulla manipolazione creativa dei materiali);
- strutturare percorsi specifici di formazione ed aggiornamento degli insegnanti.

I destinatari degli interventi a favore dell'inclusione scolastica sono tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, ovvero:

- alunni con disabilità (ai sensi della Legge 104/92);
- alunni con disturbi evolutivi specifici (Legge 170/2010);
- alunni con svantaggio socio-economico e svantaggio linguistico e/o culturale (Direttiva ministeriale 27 dicembre 2012 e C.M. N°8/2013)

I progetti inquadrati nell'obiettivo prioritario I, sono i seguenti:

- A scuola con le emozioni: progetto didattico che prevede una serie di laboratori volti ad offrire l'opportunità di esplorare ed elaborare il proprio mondo emozionale e relazionale e a facilitare l'interazione e l'integrazione con i pari.

La Legge 107/2015 dichiara di voler dare piena attuazione all'autonomia delle istituzioni scolastiche e punta in maniera esplicita alla sua valorizzazione. Nel primo comma si evidenzia che le finalità della legge sono:

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

Il comma 14 della legge 107/2015 che riscrive l'articolo 3 del Regolamento dell'autonomia (D.P.R. n. 275/1999) sottolinea come ogni istituzione scolastica predispona, con la partecipazione di tutte le sue componenti, il Piano triennale dell'offerta formativa (PTOF), rivedibile annualmente. Il PTOF, come recita la stessa legge, è "il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che le singole scuole adottano nell'ambito della loro autonomia".

Secondo quanto previsto nella normativa, il PTOF deve essere coerente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi ed indirizzi di studi e riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, tenendo conto della programmazione territoriale dell'offerta formativa. Esso comprende e riconosce le diverse opzioni metodologiche, anche di gruppi minoritari, valorizza le corrispondenti professionalità e indica gli insegnamenti e le discipline tali da coprire il fabbisogno dei posti comuni e di sostegno dell'organico dell'autonomia, sulla base del monte orario degli insegnamenti, con riferimento anche alla quota di autonomia dei curricula e agli spazi di flessibilità, nonché del numero di alunni con disabilità.

In particolare, il PTOF dovrà fare riferimento:

- al fabbisogno di attrezzature e infrastrutture materiali;
- al fabbisogno dell'organico dell'autonomia;
- al potenziamento dell'offerta formativa e agli obiettivi formativi prioritari;
- alle iniziative di formazione per docenti, alunni e personale non docente;
- agli insegnamenti opzionali nel secondo biennio e nell'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado anche utilizzando la quota di autonomia e gli spazi di flessibilità;
- ai percorsi formativi e alle iniziative di orientamento;
- alla valorizzazione del merito scolastico e dell'autonomia;
- all'individuazione delle attività che si intendono realizzare per favorire l'inclusione degli alunni stranieri e con disabilità;
- all'alternanza scuola-lavoro.



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo
Società Cooperativa Sociale Onlus
Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 – Comiso (RG)
Codice Fiscale: 01578290882 CCTAA REA N. 130794

Tel: 0932. 725015 – Fax: 0932 - 969520; Email: cerm.onlus@gmail.com ; Pec: cerm.onlus@pec.it

È un'istituzione accreditata con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione



L'elaborazione del nuovo Piano triennale dell'offerta formativa si distingue, rispetto al passato, anche per il nuovo iter procedurale, che chiama in causa il Dirigente Scolastico, il Collegio dei Docenti e il Consiglio di Istituto ed il territorio. Il PTOF è stato elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal Dirigente Scolastico attraverso l'emanazione di un atto di indirizzo.

L'azione educativa e didattica dell'Istituto "G.BUFALINO" è finalizzata a:

- formare giovani consapevoli di sé, rispettosi dell'altro, dotati di coscienza critica e capaci di fare scelte consapevoli e responsabili nella società;
- creare giovani professionisti d'eccellenza che sappiano inserirsi adeguatamente nel mondo del lavoro o proseguire proficuamente negli studi post-diploma e universitari.

L'intera azione formativa, in termini di contenuti, attività, esperienze, organizzazione e logistica è orientata alla piena realizzazione di tali obiettivi.

Gli obiettivi formativi primari che si intendono perseguire sono pertanto:

- la crescita umana, civile e sociale degli studenti;
- il pieno rispetto delle diversità culturali, etniche e religiose;
- il contrasto ad ogni forma di discriminazione;
- la capacità di rapportarsi in modo costruttivo, propositivo e creativo con la realtà scolastica ed extrascolastica;
- la creazione di professionalità d'eccellenza.

In particolare si favorisce e si privilegia:

- la sperimentazione e la diffusione di modalità di apprendimento in situazione, diversificando le modalità di acquisizione delle competenze professionali;
- la flessibilità dei percorsi formativi allo scopo di sviluppare competenze aderenti alle richieste dalle imprese;
- la realizzazione di efficaci interventi di orientamento professionale per facilitare il passaggio dal sistema formativo al mondo del lavoro dei giovani;
- la promozione e realizzazione di interventi per favorire le relazioni tra Sistema Educativo e sistema imprese; • qualsiasi altra attività per l'arricchimento delle competenze professionali dei giovani.

Dal punto di vista metodologico risulta prioritario a) osservare gli alunni come persone ancor prima che come studenti b) costruire il clima di classe c) acquisire il rispetto delle regole comuni, d) acquisire un corretto metodo di studio e) sviluppare il saper fare accanto al sapere e saper essere f) prevedere momenti di didattica laboratoriale accanto a momenti di didattica tradizionale g) utilizzare i supporti digitali per facilitare l'apprendimento.

Data l'importanza che la scuola riconosce all'utilizzo della tecnologia nella didattica, il settore tecnologico digitale rappresenta un importante ambito di spesa delle risorse finanziarie, derivanti anche da finanziamenti di Progetti PON: potenziamento della rete di Istituto, acquisto di Lim e computer, gestionali di vario genere: registro elettronico, gestionale delle esercitazioni di Cucina, Sala e dell'alternanza scuola lavoro (Scuola e Territorio).

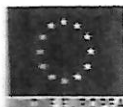
Compatibilmente con l'orario delle lezioni vengono effettuate forme didattiche di flessibilità e a classi aperte, accesso a sportelli in orario curricolare e/o extra - curricolare, lezioni in compresenza con docenti dell'organico funzionale o reclutati con contratti a progetto.

La scuola si prefigge la creazione di un clima positivo a beneficio di tutti coloro che a vario titolo sono attivi al suo interno.

Tutto il personale, docente e no, viene sensibilizzato sull'importanza di offrire agli alunni modelli di comportamento positivi, che gli alunni possano emulare.

Inoltre poiché è noto che il fatto di "star bene in classe" determina il 40-50% del miglioramento dell'apprendimento scolastico in generale, (in particolare nelle discipline linguistiche e logico-matematiche), si investirà sulla costruzione del clima all'interno delle classi come prerequisito essenziale per favorire il processo di apprendimento.

Strumenti di aiuto alla costruzione della relazione sono il contratto formativo di classe, il test conoscitivo iniziale, uscite didattiche ad inizio di anno.



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo

Società Cooperativa Sociale Onlus

Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 - Comiso (RG)

Codice Fiscale: 01578290882 CCIAA REA N. 130794

Tel: 0932 725915 - Fax: 0932 - 969520; Email: cern.onlus@gmail.com; Pec: cern.onlus@pec.it

Ministero di Istruzione, Università e Ricerca - Istituto Tecnico "G. Bufalino" di Comiso (RG) - Scuola di Formazione Professionale accreditata con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione

Il curriculum in termini di conoscenze abilità e competenze è unico per tutti docenti e per tutte le classi parallele, nel rispetto dell'indirizzo scelto.

Sono state realizzate prove parallele nel primo biennio sulle discipline dell'area comune e di indirizzo.

La partecipazione degli insegnanti ai gruppi di lavoro dipartimentali si è focalizzata sulla costruzione di nuovi strumenti e per la verifica per classi parallele, sulla costruzione di un curriculum d'Istituto per competenze e sull'elaborazione delle UDA.

Nel corso del corrente anno scolastico 2022/23 i docenti sono pervenuti ad una prima ipotesi di curriculum per competenze pur continuando a valutare principalmente le conoscenze nelle diverse discipline e hanno cominciato ad individuare attività e percorsi trasversali che conducano allo sviluppo dei traguardi di competenza ma si fa sempre più strada la condivisione di un'ottica fondata sulla valutazione per competenze e della necessità di affiancare una didattica laboratoriale alla didattica trasmissiva.

L'attività didattica dei docenti dell'Istituto viene adattata per rispondere in maniera strategica e bilanciata alle linee guida ministeriali e alle specifiche necessità della Scuola, grazie al lavoro dei Dipartimenti di Indirizzo e di Disciplina. Vengono valutati gli obiettivi raggiunti sia durante il biennio sia durante il triennio.

OBIETTIVI FORMATIVI L.107/2015

Le attività progettuali che la scuola propone sono funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi di cui al c.7 della Legge n.107/2015 e possono essere diversificate tra le varie sedi in considerazione dei vari contesti scolastici:

- a) Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche;
- b) Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- c) Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica;
- d) Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità;
- e) Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano;
- f) Sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- g) Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- h) Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, potenziamento dell'inclusione scolastica;
- i) Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio;
- j) Incremento dell'alternanza scuola lavoro;
- k) Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli studenti;
- l) Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito;

Per il raggiungimento degli obiettivi disciplinari e formativi le verifiche verranno valutate tramite le griglie allegate. Si fissa inoltre il numero massimo di assenze consentito ad ogni alunno per l'ammissione allo scrutinio finale nel numero di 264 ore annue, pertanto è richiesta la frequenza di almeno $\frac{3}{4}$ dell'orario annuale personalizzato ad ogni studente.



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo
Società Cooperativa Sociale Onlus

Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 - Comiso (RG)
Codice Fiscale: 01578290882 CCIAA REA N. 130794

Tel: 0932. 725015 - Fax: 0932 - 969520; Email: cerm.onlus@email.com ; Pec: cerm.onlus@pec.it

Ente di formazione accreditato con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione



LICEO MUSICALE

Da qualche anno è stata finalmente avviata la riforma del secondo ciclo di istruzione che ha rimodulato l'offerta formativa dei licei. È una riforma importante perché ha introdotto novità sostanziali per la scelta del futuro percorso di studio, anche in una prospettiva europea e per una maggiore coerenza con una società sempre più globalizzata e competitiva. Tra le novità più significative introdotte c'è sicuramente l'istituzione del Liceo Musicale e Coreutico. Al termine del liceo, che dura 5 anni, lo studente otterrà il diploma di maturità artistica con indirizzo Musicale con cui potrà accedere a tutte le facoltà universitarie oppure all'Alta formazione artistica musicale, ovvero ai Conservatori, per l'acquisizione di diplomi di primo e secondo livello universitario. Motivo di orgoglio e di soddisfazione è, anche per questo motivo, la convenzione con il Conservatorio "Vincenzo Bellini" di Palermo.

Il Liceo Musicale e Coreutico Paritario "G. Bufalino" con la sua sezione "Musicale" guida lo studente a maturare e a sviluppare le conoscenze, le abilità e le competenze per padroneggiare, anche attraverso specifiche attività funzionali, i linguaggi musicali sotto gli aspetti della composizione, interpretazione, ed esecuzione. Lo studente acquisisce, inoltre, la necessaria prospettiva culturale, storica, estetica, teorica e tecnica. Il Liceo prevede inoltre lo studio di due strumenti musicali, scelti tenendo conto della preferenza dei ragazzi e della loro effettiva attitudine o esperienza.

OBIETTIVI

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

- eseguire ed interpretare opere di epoche, generi e stili diversi, con autonomia nello studio e capacità di autovalutazione;
- partecipare ad insiemi vocali e strumentali, con adeguata capacità di interazione con il gruppo;
- utilizzare, a integrazione dello strumento principale e monodico ovvero polifonico, un secondo strumento, polifonico ovvero monodico;
- conoscere i fondamenti della corretta emissione vocale;
- usare le principali tecnologie elettroacustiche e informatiche relative alla musica;
- conoscere e utilizzare i principali codici della scrittura musicale;
- conoscere lo sviluppo storico della musica d'arte nelle sue linee essenziali, nonché le principali categorie sistematiche applicate alla descrizione delle musiche di tradizione sia scritta che orale;
- individuare le tradizioni e i contesti relativi ad opere, generi, autori, artisti, movimenti, riferiti alla musica e alla danza, anche in relazione agli sviluppi storici, culturali e sociali;
- cogliere i valori estetici in opere musicali di vario genere ed epoca;
- conoscere e analizzare opere significative del repertorio musicale;
- conoscere l'evoluzione morfologica e tecnologica degli strumenti musicali.

Quadro Orario

| ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI LICEO MUSICALE | | | | | |
|--|------------|----|------------|----|---------|
| DISCIPLINE | 1° BIENNIO | | 2° BIENNIO | | 5° ANNO |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Lingua e Letteratura Italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua e cultura straniera | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Storia e Geografia | 3 | 3 | | | |
| Storia | | | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo

Società Cooperativa Sociale Onlus

Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 - Comiso (RG)

Codice Fiscale: 01578290882 CCIAA REA N. 130794

Tel: 0932. 725015 - Fax: 0932 - 969520; Email: cern.onlus@gmail.com; Pec: cern.onlus@pec.it

Ente di formazione accreditato con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione



Allegato E

PIANO DEGLI STUDI del LICEO MUSICALE E COREUTICO

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia e geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Matematica* | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali** | 66 | 66 | | | |
| Storia dell'arte | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 594 | 594 | 594 | 594 | 594 |
| Sezione musicale | | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Esecuzione e interpretazione*** | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Teoria, analisi e composizione*** | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia della musica | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Laboratorio di musica d'insieme*** | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| Tecnologie musicali*** | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| <i>Totale ore</i> | 462 | 462 | 462 | 462 | 462 |
| Sezione coreutica | | | | | |
| Storia della danza | | | 66 | 66 | 66 |
| Storia della musica | | | 33 | 33 | 33 |
| Tecniche della danza | 264 | 264 | 264 | 264 | 264 |
| Laboratorio coreutico | 132 | 132 | | | |
| Laboratorio coreografico | | | 99 | 99 | 99 |
| Teoria e pratica musicale per la danza | 66 | 66 | | | |
| <i>Totale ore</i> | 462 | 462 | 462 | 462 | 462 |
| <i>Totale complessivo ore</i> | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

* con Informatica al primo biennio

** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

*** Insegnamenti disciplinati secondo quanto previsto dall'articolo 13 comma 8.

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

PERCORSO OPERATORE/TECNICO DEL BENESSERE, COMPLEMENTARE ALL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO.

L'operatore del benessere è in grado di:

- 1 Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- 2 Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- 3 Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria
- 4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- 5 Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente
- 6 Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio

In esito all'indirizzo "Acconciatura", è inoltre in grado di:

1. Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base

In esito all'indirizzo "Estetica", è inoltre in grado di:

1. Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare.

"L'istruzione e la formazione professionale possono motivare all'apprendimento, mettere in atto una pedagogia più appropriata e rispondere meglio alle aspirazioni dei giovani" (Raccomandazione del Consiglio Europeo sulle politiche di riduzione dell'abbandono scolastico).

Nel territorio di riferimento dell'Istituto "G. Bufalino" c'è da parte dell'utenza in obbligo scolastico vi è una significativa richiesta di percorsi formativi finalizzati al conseguimento di una Qualifica Professionale Triennale. Per rispondere a queste esigenze nel 2015 sono stati avviati dal nostro Istituto dei Percorsi Triennali di Sussidiarietà Complementare per il conseguimento della qualifica di **Operatore del Benessere**.

I percorsi formativi sono rivolti ai giovani di età inferiore ai 18 anni ed in possesso del titolo conclusivo del I ciclo di istruzione e consentono l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. Al termine del terzo anno i ragazzi possono poi scegliere se fermarsi all'Attestato di Qualifica Professionale o se continuare con un quarto ed ultimo anno, finalizzato al conseguimento del **Diploma di Tecnico Professionale, abilitante all'esercizio della professione** valido su tutto il territorio nazionale ed europeo.

Lo studente che sceglie questi percorsi può specializzarsi in uno dei due indirizzi:

- **Acconciatura**, indirizzo le cui competenze caratterizzanti sono funzionali all'operatività nel settore dell'acconciatura, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'applicazione di linee cosmetiche e tricologiche funzionali ai trattamenti del capello, alle attività di detersione, di taglio e acconciatura di base.
- **Estetica**, indirizzo di cui le competenze caratterizzanti sono funzionali all'operatività nel settore estetico, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e all'effettuazione di trattamenti estetici di base.



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo

Società Cooperativa Sociale Onlus

Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 - Comiso (RG)

Codice Fiscale: 01578290882 CCIAA REA N. 130794

Tel: 0932. 725015 - Fax: 0932 - 969520; Email: cerm.onlus@gmail.com ; Pec: cerm.onlus@pec.it

Ente di formazione accreditato con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione

OBIETTIVI

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

Le competenze apprese al termine del triennio, specifiche dell'indirizzo, sono invece:

| Acconciatura | Estetica |
|---|--|
| Principi fondamentali di tricologia | Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario |
| Strumenti e tecniche di taglio | Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi |
| Struttura anatomica del capello e della cute | Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento |
| Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli | Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico |
| Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti | Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici |
| Tipologie e tecniche di acconciatura | Principali tipologie di trattamento estetico |

Mentre la Qualifica Professionale Triennale, permette sì l'entrata nel mondo del lavoro ma solo come dipendente. Per aprire il proprio Salone di Parrucchiere o un Centro Estetico, l'allievo o l'allieva deve terminare con successo il IV anno e conseguire l'abilitazione professionale. Ecco le figure professionali alla conclusione dei quattro anni:

- **Acconciatore**, ai sensi della Legge nazionale n. 174 del 17 agosto 2005, è la figura in grado di esercitare attività comprendenti tutti i trattamenti e i servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli, ivi compresi i trattamenti tricologici complementari che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, nonché il taglio e il trattamento estetico della barba e ogni altro servizio inerente o complementare. È la figura professionalmente in grado di proporre e realizzare per la clientela prestazioni conformi e funzionali alle caratteristiche e all'aspetto della persona secondo i canoni delle mode e dei costumi riconosciuti nelle diverse culture. Sa orientarsi nella legislazione vigente, applicare le normative e riconoscere i referenti per la gestione dell'impresa artigiana.
- **Estetista**, ai sensi della Legge nazionale del 4 gennaio 1990, n. 1, è un/una professionista in grado di svolgere tutte le prestazioni ed i trattamenti eseguibili sulla superficie del corpo, il cui scopo prevalente o esclusivo sia quello di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti. È in grado di svolgere tale attività con l'attuazione di tecniche manuali, con l'utilizzo di apparecchiature ad uso estetico nel rispetto delle normative vigenti. È in grado di interagire con clienti, individuandone i bisogni, la tipologia e il target, ne interpreta le esigenze ed è in grado di programmare il trattamento idoneo prospettandone costi e risultati. Sa selezionare i propri fornitori, sa coordinare gli appuntamenti in relazione alle risorse disponibili, sa trattare pratiche amministrative, sa predisporre e gestire l'ambiente di lavoro nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza. È in grado di disporre l'approvvigionamento dei materiali d'uso e informativi, nonché curare l'allestimento di aree espositive. È in grado di interagire con altre figure professionali.

QUADRO ORARIO



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo
 Società Cooperativa Sociale Onlus

Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 - Comiso (RG)
 Codice Fiscale: 01578290882 CCIAA REA N. 130794

Tel: 0932. 725015 - Fax: 0932 - 969520; Email: cerm.onlus@gmail.com; Pec: cerm.onlus@pec.it

Centro di formazione accreditato con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione

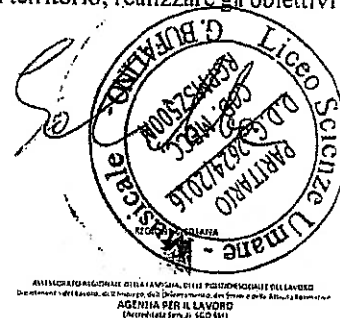
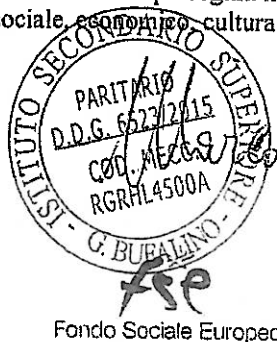


| ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|
| DISCIPLINE | I | II | III | IV* |
| Italiano | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Scienze Motorie | 2 | 2 | | |
| Matematica | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Scienze Della Terra | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Fisica | 2 | | | |
| Chimica | | 1 | 1 | 1 |
| Tecnologia Informazione E Comunicazione | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Storia | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Diritto ed Economia E ED. CIVICA | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 1 | | | |
| Anatomia | 4 | 3 | 2 | 2 |
| Igiene | 4 | 3 | 2 | 2 |
| Laboratori | 7 | 4 | 7 | 7 |
| Stage, Simulazione Aziendale, Alternanza | | 6 | 8 | 8 |
| TOTALE | 33 | 32 | 32 | 32 |

*Obbligatorio solo per il conseguimento del Diploma di Tecnico Professionale

Oltre agli obiettivi sopra riportati è molto importante per noi motivare gli alunni al proseguimento del percorso formativo, con l'iscrizione al quarto anno o col rientro nel sistema dell'Istruzione. Inoltre è nostra cura, fornire le conoscenze e le competenze necessarie per essere cittadini consapevoli dei loro diritti e dei loro doveri e per adeguarsi alle richieste del mondo lavorativo in continua evoluzione.

Gli obiettivi prefissati nei singoli percorsi di istruzione potranno essere perseguiti mediante attivazione dei progetti PON, al fine di combattere la dispersione scolastica, il disagio sociale, economico, culturale del territorio; realizzare gli obiettivi dell'Agenda 2030.



Centro Studi e Ricerche del Mediterraneo
Società Cooperativa Sociale Onlus
Sede Legale: Aeroporto di Comiso- Pal F/7 SNC 97013 - Comiso (RG)
Codice Fiscale: 01578290882 CCIAA REA N. 130794

Tel. 0932. 725015 - Fax: 0932 - 969520; Email: cern.onlus@gmail.com; Pec: cern.onlus@pec.it
Ente di riferimento: accreditato con D.D.G. 322 del 10/02/2016 C.I.R. CDX 573 dell'Assessorato Regionale Istruzione e Formazione



AREA DI ISTRUZIONE GENERALE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI
AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi **anche ai fini dell'apprendimento permanente**.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, **ove prevista**, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti **professionali**, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- **Riconoscere** gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, **delle tecnologie** e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- **Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti**.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE
COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:
"SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"**

Quadro orario

| DISCIPLINE | ORE ANNUE | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | quinto anno |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua inglese | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Matematica | 132 | 132 | 99 | 99 | 99 |
| Diritto ed economia | 66 | 66 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | 66 | 66 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| RC o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| Totale ore | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

B3 – indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Profilo

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

È in grado di:

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

L’indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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

Nell’articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell’Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

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

Nell’articolazione “**Accoglienza turistica**”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomi nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

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

**B3 - indirizzo "Servizi per l'enogastronomia
e l'ospitalità alberghiera"**
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

| Discipline | ORE ANNUE | | | | |
|---|---------------|------------|-----------------|------------|------------|
| | Primo biennio | | Secondo biennio | | 5° anno |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Scienze integrate (Fisica) | 66 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 66 | | | |
| Scienza degli alimenti | 66 | 66 | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina | 66 ** (*) | 66 ** (*) | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita | 66 ** (*) | 66 ** (*) | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 66** | 66** | | | |
| Seconda lingua straniera | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 132 | 99 | 99 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | | 66 * | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | | | 198** | 132** | 132** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita | | | | 66** | 66** |
| ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA" | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 132 | 99 | 99 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | | 66 * | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina | | | | 66** | 66** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita | | | 198** | 132** | 132** |
| ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA" | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 132 | 66 | 66 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | | 66 * | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 198 | 198 |
| Tecniche di comunicazione | | | | 66 | 66 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | | | 198** | 132** | 132** |
| Ore totali | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | | 66 * | |

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

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

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

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



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

TIC:

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

L'insegnamento delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione promuove:

- L'utilizzo e la produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- L'utilizzo delle reti e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- L'individuazione e l'uso degli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Il ricorso alla metodologia del problem-solving, con il conseguente approccio euristico alle tematiche affrontate, preferibilmente mutate dai contesti delle discipline concorrenti e contemporaneamente oggetto di studio da parte degli studenti.

L'assetto didattico della disciplina è caratterizzato da un'ora di lezione in compresenza con il docente di Accoglienza Turistica.

2 ore a settimana (1°-II° classe) – Biennio Comune.



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

Alberghiero
Liceo Musicale
Percorsi di sussidiarietà complementare

ATTO DI INDIRIZZO DEL COORDINATORE DIDATTICO

- VISTA la legge n. 107 del 13.07.2015 recante la " Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";
- PRESO ATTO che l'art.1 della predetta legge, ai commi 12-17, prevede che:
 - 1) le istituzioni scolastiche predispongono, entro il mese di ottobre dell'anno scolastico precedente il triennio di riferimento, il piano triennale dell'offerta formativa;
 - 2) il piano deve essere elaborato dal collegio dei docenti e degli educatori sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico;
 - 3) il piano è approvato dal consiglio d'istituto;
 - 4) esso viene sottoposto alla verifica dell'USR per accertarne la compatibilità con i limiti d'organico assegnato e, all'esito della verifica, trasmesso dal medesimo USR al MIUR;
 - 5) una volta espletate le procedure di cui ai precedenti punti, il Piano verrà pubblicato nel portale unico dei dati della scuola;
 - 6) il Piano può essere rivisto entro il 31 ottobre di ogni anno scolastico (art. 1, comma 12 L. 107/15);

TENUTO CONTO:

- delle proposte e dei pareri finora raccolti da parte degli enti locali e dalle diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni di genitori e degli studenti
- della tradizione delle linee di indirizzo espresse dal Consiglio di Istituto nei precedenti anni scolastici;
- del Piano di Miglioramento dell'Istituto dei precedenti anni scolastici e dell'esito del suo monitoraggio;
- delle risultanze del processo di autovalutazione esplicitate nel Rapporto di Autovalutazione 2018 ad opera del Nucleo Interno di Valutazione e delle priorità e dei traguardi in esso individuati;

EMANA

ai sensi dell'art. 3 del DPR 275/99, così come sostituito dall'art. 1 comma 14 della legge 13.7.2015, n. 107, il seguente atto d'indirizzo:

PREMESSO

- che la formulazione del presente Atto di Indirizzo è compito attribuito al Dirigente scolastico dalla L. 107/2015
- che obiettivo del documento è fornire una chiara indicazione sulle modalità di elaborazione, i contenuti indispensabili, gli obiettivi strategici, le priorità, gli elementi caratterizzanti l'identità dell'istituzione, che devono trovare adeguata esplicitazione nel PTOF
- che il Collegio ha il compito di elaborare il nuovo il Piano dell'Offerta Formativa per il triennio 2018/2021
- che il Dirigente scolastico è responsabile dei risultati

INDICA

con il presente Atto di indirizzo rivolto al Collegio dei docenti e degli Educatori le linee essenziali in ordine alla revisione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, entro il triennio 2018/21.

Nell'elaborazione del Rapporto di Autovalutazione sono emersi punti di forza e criticità che vanno assunti in un Piano di Miglioramento che coinvolga tutte le componenti della comunità scolastica: docenti, alunni, famiglie, soggetti esterni, portatori di interessi a vario titolo.

Il Dirigente scolastico, pertanto, indica i seguenti obiettivi strategici per il prossimo triennio, che segna anche l'avvio della Riforma di cui al Dlgs. 61 del 13 aprile 2017, "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107":

1. adeguare l' insegnamento-apprendimento alle linee guida e ai profili di competenza che il MIUR ha indicato come livelli essenziali delle prestazioni (LEP) e al Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale del



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, di cui all'Allegato A e all'articolo 2, comma 2 del Dlgs 61/17.

Da ciò deriva la necessità di:

- a. migliorare i processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio, prevedendo un curriculum del singolo studente a partire dalle prossime classi prime a.s. 2018/19, la definizione entro il 31 gennaio, da parte del Consiglio di Classe, del Progetto formativo individuale, da aggiornare durante il percorso scolastico, come previsto dall'art. 5 comma 1 lettera a), e la costruzione del curriculum verticale per classi parallele e del curriculum per indirizzo, che consenta comunque equità degli esiti. L'utilizzo di prove strutturate comuni per classi parallele, a cominciare dalle prove in uscita biennio/ingresso triennio, rappresenta un elemento di guida e rende possibili scelte disciplinari in linea con il profilo medio degli studenti dell'istituto
 - b. saper utilizzare una varietà di metodologie didattiche inclusive, inserite in una attenta progettazione delle contemporaneità dei docenti, tali da poter far fronte alle esigenze e alle difficoltà di tutti gli allievi, nessuno escluso, sapendo che ogni azione educativa e didattica deve sempre attivarsi partendo dalla realtà della classe e dei singoli studenti, dalle loro potenzialità e dai saperi e dalle competenze acquisite anche in ambito non formale ed informale
 - c. intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio di insuccesso
 - d. abbassare le percentuali di dispersione e abbandono e adottare attività di recupero efficaci, prevedendo adeguate azioni di orientamento/riorientamento
 - e. valorizzare le eccellenze
 - f. potenziare l'inclusione scolastica e garantire il diritto allo studio degli alunni con Bisogni Educativi Speciali
2. potenziare e integrare il ruolo dei Dipartimenti Disciplinari e di Area e delle Funzioni strumentali alla realizzazione del PTOF
 3. migliorare il sistema di comunicazione delle informazioni tra il personale, gli alunni e le famiglie; queste ultime potranno contribuire, attraverso una loro maggior partecipazione alla vita scolastica, a sostenere l'impegno e la motivazione dei ragazzi
 4. generalizzare l'uso delle tecnologie digitali tra il personale e migliorarne la competenza
 5. migliorare l'ambiente di apprendimento
 6. ostendere la formazione e l'autoaggiornamento, tenendo conto delle priorità ministeriali, anche attraverso lo scambio di esperienze tra colleghi tramite attività comuni nel contesto d'aula
 7. migliorare la collaborazione con il territorio e con le imprese nel settore dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica anche nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro e nell'apprendistato e nell'ottica della valorizzazione della cultura del lavoro.

Il Collegio dovrà individuare i mezzi e le strategie per:

1. potenziare le competenze linguistiche degli alunni, comprese quelle nelle L2 e L3, insieme a quelle professionali e scientifiche, in un'ottica inclusiva e di progettazione unitaria dell'Istituto Alberghiero
2. sviluppare una cultura d'istituto orientata ai principi di gentilezza, valorizzazione di azioni positive e di pratiche di cittadinanza attiva, al senso civico e di responsabilità nei confronti della collettività e dell'ambiente
3. condividere nella comunità professionale, lavorativa e scolastica, una carta dei valori di riferimento applicata e concretizzata nella pratica quotidiana
4. potenziare le discipline motorie e sviluppare comportamenti che favoriscano la salute e il benessere psico-fisico, necessario anche per prevenire malattie professionali
5. sviluppare le competenze digitali degli studenti con particolare riferimento ai legami con il mondo del lavoro
6. privilegiare le metodologie laboratoriali in tutte le discipline
7. favorire lo sviluppo dello spirito di iniziativa e di intraprendenza degli studenti
8. promuovere la conoscenza delle tecniche di primo soccorso e la cultura della sicurezza
9. rimuovere ogni forma di sopruso o pregiudizio facendo riferimento, innanzitutto, ai contenuti disciplinari (storia, letteratura, scienza, ed. fisica, diritto.....); riferirsi laddove necessario anche ad esperti esterni e a progetti specifici che possano coinvolgere anche le famiglie
10. tenere aperta la scuola in orario pomeridiano con attività didattiche ed altre proposte extracurricolari,



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

come i moduli dei progetti Pon e, fin dove possibile, ridurre il numero di studenti per classe

11. incrementare la metodologia dell'alternanza scuola-lavoro, anche attraverso la costruzione di percorsi formativi di stage nei paesi europei, e sviluppare una progettualità di istituto per sostenere i gemellaggi e gli scambi con altri alberghieri

12. potenziare l'insegnamento dell'italiano come lingua seconda

13. definire un sistema di orientamento efficace in entrata, all'interno del percorso e in uscita

Ai fini dell'elaborazione del Documento, il Dirigente scolastico ritiene indispensabile che si seguano le seguenti indicazioni:

- l'elaborazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa deve tener conto delle priorità, dei traguardi, degli obiettivi individuati nel Rapporto di Autovalutazione per rispondere alle reali esigenze dell'utenza

- l'offerta formativa deve articolarsi tenendo conto non solo della normativa e delle presenti indicazioni, ma facendo anche riferimento alle esperienze pregresse e al patrimonio di professionalità di cui la scuola dispone Il Piano dovrà dunque includere ed esplicitare:

- gli indirizzi del Dirigente scolastico e le priorità del Rav

- il fabbisogno di posti comuni, di sostegno e per il potenziamento dell'offerta formativa

- il fabbisogno del personale educativo

- il fabbisogno del personale ATA

- il piano di aggiornamento e formazione per tutto il personale scolastico

- il fabbisogno di strutture, infrastrutture, attrezzature e altri materiali

- il piano di miglioramento riferito al Rav

- la pubblicazione e diffusione dei risultati raggiunti

Il presente atto di indirizzo, introdotto da una normativa che ancora possiamo definire recente, e collocata in un momento di cambiamenti normativi, potrà, qualora sia necessario, essere oggetto di revisione, modifica o integrazione.



La Coordinatrice Didattica
Prof.ssa Giacomina Tabacco

Tabacco