



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

I.I.S. "AZUNI" CAGLIARI

CAIS00200C

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S. "AZUNI" CAGLIARI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **13/12/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **24895** del **03/12/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **14/12/2022** con delibera n. 25*

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
- 10** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 12** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 13** Aspetti generali
- 15** Priorità desunte dal RAV
- 17** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 19** Piano di miglioramento
- 24** Principali elementi di innovazione
- 27** Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 28** Aspetti generali
- 33** Traguardi attesi in uscita
- 38** Insegnamenti e quadri orario
- 53** Curricolo di Istituto
- 59** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 67** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 81** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 98** Attività previste in relazione al PNSD
- 101** Valutazione degli apprendimenti
- 104** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 112** Piano per la didattica digitale integrata



Organizzazione

- 113** Aspetti generali
- 114** Modello organizzativo
- 118** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 119** Reti e Convenzioni attivate
- 124** Piano di formazione del personale docente
- 127** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

IL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA E' DEDICATO A TUTTI I PORTATORI DI INTERESSE

L'azione educativa, diretta al contrasto di ogni forma di discriminazione, di diseguaglianza, di dispersione e di abbandono scolastico, è orientata, in termini di esperienze e di attività, alla realizzazione di azioni formative ed organizzative per lo sviluppo di percorsi di inclusione e di crescita personale, civile, sociale, culturale e professionale degli Studenti nel pieno rispetto delle diversità culturali, etniche e religiose.

Il riconoscimento della partecipazione alla formazione in servizio e alla ricerca educativa-in funzione di buone pratiche didattiche ed organizzative- valorizza ed incentiva lo sviluppo professionale dei Docenti e del Personale tutto.

Il PTOF, elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base dell'atto di indirizzo della Dirigente Scolastica, prot. 0024895 de 03/12/2022, e degli indirizzi per le attività dell'Istituto, delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dalla Dirigente Scolastica (legge 107/2015, comma 14) e approvato dal Consiglio di Istituto in data____, **esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che l'Azuni adotta nell'ambito della propria autonomia.**

La **veloce riorganizzazione della didattica** (legata all'emergenza sanitaria), con la modalità a distanza e con tutte le difficoltà causate dall'inesperienza e dalle diverse situazioni di criticità, sicuramente non ha favorito il raggiungimento dei traguardi individuati nel PTOF.

Il contesto in cui è inserito l'Istituto "D. A. Azuni" è caratterizzato da un tessuto sociale medio e presenta diversi corsi di studio quinquennali:

- Servizi Commerciali sede di Cagliari (I.P.)
- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera nella sede di Cagliari in via Is Maglias e in via Monte Acuto, dall'anno scolastico 2011-2012 (I.P.)
- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera nella sede di Pula, dall'anno scolastico 1991-1992 (I.P.).
- Corso di Istruzione Tecnica di Grafica e Comunicazione nella sede di Cagliari, via Codroipo, dall'anno scolastico 2011-2012 (I.P.).

L'analisi del contesto e dei bisogni del territorio evidenzia un'area vasta e in continua evoluzione e, per tale motivo, soggetta a continui cambiamenti. La forte vocazione agricola, l'espansione dei centri



storici, l'importante patrimonio culturale che evidenzia una buona vitalità, ospitando numerosi festival letterari e del cinema, oltre che una buona presenza di biblioteche, musei e siti archeologici, offre una grande varietà di opportunità lavorative. E' da rilevare come tutti questi elementi sono fortemente concentrati nel territorio del Comune sia di Cagliari che di Pula.

Sul fronte produttivo il territorio presenta ampi margini di miglioramento ed il peso principale è attribuito alle aziende del terziario, in particolare al settore ricettivo, ambito in costante evoluzione e legato ad imprese innovative. Per quanto riguarda la caratterizzazione ambientale, l'analisi riconosce l'enorme potenzialità del territorio, in termini di sviluppo locale, caratterizzato dall'integrazione di aree marine e costiere ricche di spiagge, zone umide di rilevanza internazionale, aree collinari e montane di notevole pregio, un mosaico di paesaggi ben conservati e meritevoli di tutela che costituiscono una base feconda per l'occupabilità nel settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Le strategie di sviluppo sono fortemente connesse ai **Trend Globali** che stanno caratterizzando la nostra epoca e che si traducono in scelte e strategie internazionali, come l'Agenda 2030 e lo Sviluppo Sostenibile. Il cambiamento climatico impone, inoltre, una diversa modalità di operare, dovuti ai problemi causati dall'emergenza sanitaria legata al COVID19 e che ci porta a formare figure professionali sempre più attente e rispettose dell'ambiente e che sappiano utilizzare e valorizzare i prodotti locali, possibilmente BIO e a Km 0.

L'Istituto Azuni, particolarmente sensibile e attento alle nuove tematiche, legate soprattutto al benessere della persona, alla salute e all'ospitalità, promuove:

- Istruzione
- Inclusione Sociale
- Protezione Ambientale
- Lavoro e Sviluppo Economico.

Attualmente comprende due tipologie di istruzione (Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica). La prima eroga corsi di studio coerenti con la revisione degli Istituti Professionali (IP), Dlgs 61/17, la seconda presenta una formazione tecnica di "Grafica e Comunicazione" (I.T.).

LE SEDI

L'area vasta di Cagliari, dove gravitano oltre dieci comuni in costante espansione, è caratterizzata da un settore produttivo in cui risulta prevalente il settore delle piccole e medie imprese, sostenuto dal terziario, orientato prevalentemente allo sviluppo turistico.



Il complesso dei servizi presenti nel territorio si articola in attività commerciali e turistiche, rivolte soprattutto all'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e con un'ampia offerta di strutture ricettive che vanno da hotel di lusso, B&B, resort e case vacanza specializzate in affitti brevi.

In questo contesto, vario e in continua espansione, l'Istituto Azuni della sede di Cagliari si colloca con una varietà di indirizzi articolati tra Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica.

La sede di Pula è presente nel territorio da più di trent'anni, operando in un contesto territoriale che facilita presupposti per una piena ed efficace integrazione con il contesto economico e produttivo.

Il percorso di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera trova una sua naturale collocazione in un territorio a forte vocazione turistica.

Dall'anno scolastico 2016-2017 la sede di Pula costituisce un'unica autonomia con la sede di Cagliari.

L'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è presente nelle sedi di Cagliari in via Is Maglias e in via Monte Acuto e nella sede di Pula con 4 macro-aree:

- Enogastronomia
- Arte Bianca e Pasticceria
- Servizi di Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Il settore Servizi Commerciali è presente nella sede di Cagliari, via Is Maglias, con l'indirizzo:

- Turismo Accessibile e Sostenibile

L'Istituto Tecnico, con l'indirizzo di Grafica e Comunicazione, è attivo nella sede di via Codroipo a Cagliari.

Popolazione scolastica

Opportunità:

L'Istituto presenta 4 plessi, di cui 3 a Cagliari e 1 a Pula. Tutte e quattro le sedi sono collocate in posizioni strategiche, con una forte presenza di attività commerciali, di strutture ristorative e ricettive volte all'hospitality in generale, che rendono i territori di appartenenza vivaci ed interessanti grazie alla presenza di un costante e cospicuo flusso turistico. Offrono inoltre innumerevoli opportunità culturali con le quali è possibile stabilire rapporti di partenariato, anche con associazioni sportive, culturali ed umanitarie. Nel corrente anno scolastico è stata attivata una classe terza indirizzo Enogastronomia presso la casa circondariale di Uta.



Vincoli:

Per promuovere il successo formativo degli studenti l'Istituto utilizza risorse finanziarie esterne (progetti PON e Aree a rischio) sia per potenziare le competenze degli alunni, valorizzare le eccellenze, ma anche per creare e migliorare gli Ambienti di Apprendimento, con la creazione di laboratori dedicati e laboratori polivalenti.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è di fascia media con tendenza a situazioni di fragilità. E' presente una percentuale di studenti in situazioni di svantaggio. Si rileva negli ultimi anni un aumento della presenza di alunni stranieri. Vista la particolarità e l'ampiezza del nostro Istituto (Istituto Tecnico e Istituto Professionale), l'Offerta Formativa coinvolge un gran numero di alunni provenienti dai Comuni limitrofi.

Vincoli:

Risulta in aumento la percentuale di alunni BES e con situazione di disabilità, soprattutto con DSA. L'arrivo di studenti stranieri necessita inoltre di processi costanti di alfabetizzazione ed integrazione.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Grazie alla partecipazione ai Progetti PON/STEM e Fondazione di Sardegna tutti i plessi possiedono una dotazione informatica che facilita la didattica laboratoriale. Si sottolinea la stretta collaborazione con gli Enti Locali.

Vincoli:

Tutti i finanziamenti esterni presentano sempre dei rigidi vincoli di spesa e comportano tempistiche non sempre adeguate e rispondenti alle esigenze dell'Istituzione Scolastica. Si segnala inoltre che gli adempimenti burocratici in carico alle istituzioni scolastiche risultano essere troppo onerosi in relazione alle risorse umane presenti. Considerata la specificità degli indirizzi professionale e tecnico attivati, risulta di fondamentale importanza che le famiglie siano partecipi attraverso i contributi volontari.

Risorse professionali

Opportunità:



Le caratteristiche socio-anagrafiche del personale sono rappresentate da: - tasso di stabilità dei docenti medio-alto; -tasso medio-alto del corpo docente con più di dieci anni di permanenza nell'Istituto. L'Istituto dispone di docenti in organico di potenziamento. La partecipazione e l'interesse ai corsi di formazione e perfezionamento da parte dei docenti è discreta.

Vincoli:

Tardiva nomina dei docenti. Difficoltà nell'assegnazione del personale, considerando che una sede è ubicata nel Comune di Pula.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

I.I.S. "AZUNI" CAGLIARI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	CAIS00200C
Indirizzo	VIA IS MAGLIAS 132 - 09122 CAGLIARI
Telefono	070270630
Email	CAIS00200C@istruzione.it
Pec	cais00200c@pec.istruzione.it
Sito WEB	azunicagliari.edu.it

Plessi

"AZUNI" (CAGLIARI) (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	CARC00201B
Indirizzo	VIA IS MAGLIAS 156 - 09100 CAGLIARI
Edifici	<ul style="list-style-type: none">Via Is Maglias 156 - 09122 CAGLIARI CA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">SERVIZI COMMERCIALIENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'



ALBERGHIERA

- GRAFICA E COMUNICAZIONE

Totale Alunni 562

I.P.S.C.T. " AZUNI" SERALE CAGLIARI (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Codice CARC00251R

Indirizzo CAGLIARI 09100 CAGLIARI

IPSAR "AZUNI" PULA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice CARH00203P

Indirizzo VIA SANT'EFISIO - 09010 PULA

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

Totale Alunni 248

IPSAR-SEZIONE CARCERARIA UTA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice CARH00204Q

Indirizzo UTA - UTA

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO



Totale Alunni 12

IST. PROF. COM. TUR. SERALE PULA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	CARH002501
Indirizzo	PULA PULA

Approfondimento

LA STORIA ISTITUZIONALE

L'Istituto Azuni inizia la sua attività di formazione nell'anno scolastico 1939-40 come Regia Scuola Tecnica Commerciale Governativa, diventando poi Istituto professionale di Stato per il Commercio dal 1° ottobre 1965.

Nell'anno scolastico 1965-66 l'Istituto attiva il corso per il conseguimento della qualifica triennale per Addetto alla Segreteria dell'Azienda e, negli anni successivi, i corsi triennali per Addetti agli Uffici Turistici e i corsi biennali per Stenodattilografo e Applicato ai Servizi Amministrativi.

Dall'anno scolastico 1969-70 vengono istituiti sperimentalmente corsi post-qualifica per Segretario d'Amministratore cui si aggiungeranno successivamente corsi per Operatore Commerciale e Analista Contabile.

A seguito dell'emanazione del DM 24.4.92 e D: 15.4.94, la sperimentazione, denominata Progetto'92 sulla base dei Programmi Brocca, viene istituzionalizzata, dando luogo ai nuovi corsi di studio con nuove qualifiche e nuovi corsi post-qualifica che gradualmente sostituiscono i precedenti.

Nell'anno scolastico 1996-97 viene attivato l'indirizzo Alberghiero e della Ristorazione nella sede staccata ubicata nel Comune di Monserrato che, dopo sette anni, diventa sede autonoma ed assume una propria denominazione, l'attuale Istituto Alberghiero Gramsci.

Dall'anno scolastico 2000-2001 l'Istituto viene denominato Istituto di Istruzione Superiore.



Con l'emanazione del DPR 87/2010, Riordino degli Istituti Professionali, l'Azuni attiva corsi di studio quinquennali e istituisce i corsi di studio triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), ai fini del rilascio delle qualifiche triennali in regime di sussidiarietà integrativa con la Regione Sardegna.

Dall'anno scolastico 2011-2012 integra l'Offerta formativa della sede di Cagliari con l'attivazione dei corsi di studio quinquennali di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e il corso di Istruzione Tecnica di Grafica e Comunicazione.

Nel corrente anno scolastico è stata attivata una classe terza indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera presso la casa circondariale di Uta.

Allegati:

ATTO DI INDIRIZZO AZUNI 2022-2025- a.s. 2022-2023-signed.pdf



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	13
	Disegno	1
	Fotografico	1
	Informatica	6
	Lingue	1
	Multimediale	2
	Enogastronomia/Cucina	5
	Sala e Vendita	4
	Accoglienza Back Office	3
	Accoglienza Front Office	3
	Sc Integrate: Fisica, Chimica, Alimenti, Biologia	2
Biblioteche	Classica	2
Aule	Magna	3
Strutture sportive	Calcetto	2
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	3
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	100
	PC e Tablet presenti in altre aule	40

Approfondimento



La Mission dell'Istituto Azuni è quello di promuovere alte professionalità nei vari settori con l'obiettivo di migliorare le competenze nei diversi percorsi:

- Enogastronomico
- Commerciale
- Tecnico Grafico

A tale scopo tutti i laboratori di settore sono tenuti accuratamente e in efficienza, sia attraverso il rinnovo periodico delle attrezzature, sia per l'accurata e periodica manutenzione. Attualmente l'Istituto ha allestito un nuovo laboratorio BYOD ed un'Aula Magna Polivalente, nella sede di via Is Maglias, un laboratorio Polivalente Multimediale, uno di Accoglienza Turistica ed uno per le TIC, nella sede coordinata di Pula.

Grazie alla partecipazione ai Progetti PON/STEM e Fondazione di Sardegna tutti i plessi possiedono una dotazione informatica che facilita la didattica laboratoriale.

Si sottolinea la stretta collaborazione con gli Enti Locali.

Tutti i finanziamenti esterni presentano tuttavia dei rigidi vincoli di spesa e comportano tempistiche non sempre adeguate e rispondenti alle esigenze dell'Istituzione Scolastica.

Gli adempimenti burocratici in carico alle istituzioni scolastiche in generale, risultano essere troppo onerosi in relazione alle risorse umane presenti. Considerata la specificità degli indirizzi, professionale e tecnico, risulta di fondamentale importanza che le famiglie siano partecipi attraverso i contributi volontari.



Risorse professionali

Docenti	183
Personale ATA	43

Approfondimento

L'I.I.S. "Azuni" evidenzia delle caratteristiche che segnano la cura e l'impegno nell'organizzazione:

- la stabilità e l'esperienza della Dirigente Scolastica e del suo staff, che assicura continuità nella gestione delle risorse professionali e finanziarie;
- la valorizzazione dell'esperienza dei docenti con contratto a T.I., un valore aggiunto in termini di apprendimento degli studenti;
- diversi docenti di sostegno con titolo di specializzazione;
- possibilità di integrare il lavoro dei docenti con educatori, nella prospettiva di un lavoro di continuità didattico-educativa;
- docenti con ore di potenziamento, risorse fondamentali per la scuola, utilizzati sia per il recupero delle carenze che per il riallineamento, ma anche per l'attuazione di progetti condivisi e sostituzione dei docenti assenti. Tutte le attività di potenziamento si ispirano alle priorità di cui al comma 7 della Legge 107/2015 e si esplicitano in attività educative, didattiche, progettuali e organizzative
- diversi docenti in possesso di certificazioni informatiche/linguistiche e/o con master di specializzazione;
- docente Animatore Digitale con specializzazione (si allega il PNSD).

Allegati:

PNSD.pdf



Aspetti generali

L'Istituto "D. A. Azuni" programma tutte le sue attività finalizzandole al raggiungimento delle Priorità individuate dal Rapporto di Autovalutazione (RAV) ed in particolare nel:

1. **ridurre la dispersione scolastica**, evidente soprattutto nelle classi del BIENNIO, anche attraverso lo studio attento e personalizzato di un Progetto Formativo Individuale (PFI) che valorizzi i punti di forza e rilevi le eventuali carenze di ciascun studente;
2. **migliorare i risultati delle rilevazioni INVALSI**, in particolare in: Italiano, Matematica e Inglese, predisponendo in tempo utile attività per il recupero ed il potenziamento.

Le Priorità Strategiche, di conseguenza, devono muovere nella direzione dell'innalzamento della media in ambito di successo scolastico e prove INVALSI (a livello regionale prima e nazionale in seguito) e soprattutto nella consapevolezza delle scelte per il futuro lavorativo e di studio.

I Dipartimenti, suddivisi per Assi Culturali, attraverso specifici percorsi unitari e condivisi, guidano gli alunni nell'approccio alle prove.

Le azioni per contrastare la dispersione scolastica e l'abbandono e per migliorare i risultati delle prove standardizzate, prevedono attività finalizzate a creare motivazione ed interesse personali anche attraverso:

- attività di Orientamento
- collaborazioni e scambi di esperienze con le rappresentanze del mondo del lavoro

al fine di garantire figure professionali più spendibili nella realtà e nel mondo del lavoro.

Gli Obiettivi di Processo sono:

- condivisione di griglie di valutazione per le conoscenze-abilità e competenze;
- formazione dei docenti in linea con la Riforma dei Nuovi Professionali;
- formazione docenti per il corretto utilizzo di aule multimediali e laboratori;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva e aperta al territorio, in grado di aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale;
- incentivare e consolidare la collaborazione con le Reti per un lavoro unitario, condiviso e fruibile.

Tali scelte mirano al miglioramento dell'Offerta Formativa e sono così declinate:



- progettazione didattica condivisa e trasversale con Unità di Apprendimento (UdA);
- studio attento e personalizzato del progetto di vita degli alunni (PFI-PEI_PDP) che valorizzi i punti di forza e rilevi le eventuali carenze di ciascun studente, predisponendo in tempo utile attività per il recupero e/o potenziamento del profitto;
- pianificazione e programmazione didattica condivisa ad opera dei Dipartimenti;
- individuazione di professionalità interne di Istituto utili per la presentazione di progetti volti al miglioramento dell'Offerta Formativa;
- integrazione con il territorio ed Enti locali che siano di supporto nel lavoro di stage e di Orientamento;
- coinvolgimento delle famiglie per avere un feedback immediato dell'impegno formativo ed educativo su cui si concentra il lavoro di tutta la scuola.

L'Istituto focalizza inoltre la sua attenzione verso la realizzazione di Nuovi **Ambienti di Apprendimento Innovativi** intesi come spazi di lavoro anche virtuali, oltre che culturali, nell'Ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD), attrezzati con risorse tecnologiche innovative, capaci di integrare l'utilizzo di nuove tecnologie sia nella didattica che nelle attività pratiche. Lo scopo è quello di promuovere un apprendimento cooperativo ben organizzato e rispondente alle richieste del Territorio, con docenti capaci di sintonizzarsi sulle motivazioni degli studenti e sensibili alle differenze individuali.

L'Inclusione nei percorsi di apprendimento riveste un ruolo fondamentale. L'azione didattica consente a ciascun alunno di percorrere la propria strada per imparare con gli altri e, se necessario, in momenti diversi rispetto ai compagni. La scuola e la classe diventano i luoghi deputati a garantire il sostegno didattico a tutti coloro che presentano Bisogni Educativi Speciali. L'Istituto Azuni dedica particolare attenzione alle problematiche individuali con una didattica particolarmente attenta e curata per tutti coloro che presentano richiesta di particolare attenzione (BES).



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO; 2. ridurre l'abbandono e la dispersione scolastica; 3. migliorare i risultati delle prove standardizzate (INVALSI).

Traguardo

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO, soprattutto nei professionali; 2. migliorare i risultati delle prove INVALSI

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Potenziare Italiano, matematica e inglese.

Traguardo

Arrivare alla media nazionale.

● Competenze chiave europee

Priorità

Certificare le 8 competenze chiave europee.

Traguardo



Progettazione per UdA e didattica laboratoriale.

● Risultati a distanza

Priorità

Monitorare i risultati degli studenti che si diplomano, che ottengono la qualifica, che si iscrivono all'Università e di tutti gli altri che si inseriscono direttamente nel mondo del lavoro.

Traguardo

Creazione di una raccolta dati riguardo gli studenti diplomati nell'ultimo triennio, funzionale sia al miglioramento dell'Offerta Formativa che al collegamento fra i percorsi IP e leFP, mondo dell'Università e del lavoro.



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

valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Verso il Curricolo dell'Autonomia**

Il percorso per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è fondato su processi di miglioramento continuo, riferiti soprattutto agli esiti degli studenti, ed è orientato allo sviluppo di figure professionali richieste dal territorio, ad attività economiche ed a professioni referenziate ai codici ATECO e NUP.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO; 2. ridurre l'abbandono e la dispersione scolastica; 3. migliorare i risultati delle prove standardizzate (INVALSI).

Traguardo

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO, soprattutto nei professionali; 2. migliorare i risultati delle prove INVALSI

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Costruzione di un curricolo per Assi Culturali (indirizzo Enogastronomico), attraverso



la progettazione di UdA.

Definire criteri omogenei e condivisi di valutazione utilizzando griglie e prove condivise per disciplina e per competenza.

● **Percorso n° 2: Contrasto alla dispersione scolastica e agli abbandoni**

Il percorso utilizza strategie di interventi organizzativi e didattici con l'obiettivo di motivare e guidare gli alunni più fragili e demotivati.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO; 2. ridurre l'abbandono e la dispersione scolastica; 3. migliorare i risultati delle prove standardizzate (INVALSI).

Traguardo

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO, soprattutto nei professionali; 2. migliorare i risultati delle prove INVALSI

Obiettivi di processo legati del percorso



○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Istituire sportelli di orientamento e ri-orientamento con figure professionali specializzate. Attivare progetti comuni con Reti di scuole. Organizzare periodicamente incontri con i Servizi Sociali per il monitoraggio degli studenti a rischio abbandono. Attivare lo Sportello di Ascolto per le fragilità adolescenziali. Rafforzare gli incontri con le famiglie. Potenziare sistemi di comodato d'uso di testi e risorse didattiche.

● **Percorso n° 3: Ambienti di Apprendimento**

Creazione di nuovi Ambienti di Apprendimento, interni ed esterni, innovativi ed inclusivi, con la scommessa di dar vita ad una nuova concezione della scuola e del suo ruolo nella società, particolarmente sensibile alle tematiche sullo sviluppo sostenibile e sulla protezione ambientale.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO; 2. ridurre l'abbandono e la dispersione scolastica; 3. migliorare i risultati delle prove standardizzate (INVALSI).

Traguardo

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO, soprattutto nei



professionali; 2. migliorare i risultati delle prove INVALSI

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Potenziare Italiano, matematica e inglese.

Traguardo

Arrivare alla media nazionale.

○ Competenze chiave europee

Priorità

Certificare le 8 competenze chiave europee.

Traguardo

Progettazione per UdA e didattica laboratoriale.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Ambiente di apprendimento

Trasformare le aule in ambienti innovativi di apprendimento, con la scommessa di dar vita ad una nuova concezione della scuola e del suo ruolo nella società'.

○ Inclusione e differenziazione



Creare aule tematiche e inclusive, che siano di supporto per le attività laboratoriali e non solo, atte a mettere in pratica manualità, partecipazione, curiosità ed interesse.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

L'Istituto intende arrivare ad un progressivo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, con la finalità di considerare la scuola come il luogo in cui ciascun studente ha la possibilità di partecipare, ma nel rispetto delle diverse identità, e a migliorare gli ambienti di apprendimento e la progettazione didattica.

In particolare si intende:

- sviluppare la competenza "Imparare ad Imparare", che implica la capacità di affrontare ostacoli e, contemporaneamente, motivare e inculcare la fiducia in se stessi;
- incentivare "Ambienti di Apprendimento" idonei ad un giusto utilizzo delle tecnologie laboratoriali nella quotidianità scolastica, con l'obiettivo di valorizzare le competenze professionali degli allievi, supportare ed alleggerire il lavoro in classe.

L'Istituto ad oggi si concentra su pochi progetti legati a tematiche ritenute prioritarie, sebbene non siano stati riportati i dati.

Le attività sono orientate a:

- introdurre gli studenti nel mondo del lavoro (attività e progetti per i PCTO);
- favorire l'integrazione ed il recupero dei più svantaggiati (collaborazione con CPIA sede carceraria di Uta, progetto "Autonomie sociali", corsi di recupero, sportello didattico);
- potenziare le eccellenze (partecipazione a gare nazionali);
- promuovere la cultura della legalità e del benessere della persona (progetti PON e creazione di Nuovi Ambienti di Apprendimento).

Aree di innovazione



○ SVILUPPO PROFESSIONALE

Il Piano di Formazione dei docenti e personale ATA, presentato dalla Dirigente Scolastica, programma ogni anno iniziative di formazione rivolte al personale scolastico, per studiare e capire nuove metodologie e valutarne le ricadute nel lavoro quotidiano con gli alunni.

○ CONTENUTI E CURRICOLI

La scuola dedica particolare attenzione all'imparare facendo, metodologia didattica basata sull'applicazione pratica della teoria per giungere ad un successo nell'apprendimento. Questa modalità, presente sia nell'indirizzo professionale che in quello tecnico, incoraggia a sperimentare e a lavorare in gruppo, stimola il confronto tra pari ed è altamente motivante. La creazione di Nuovi Ambienti di Apprendimento (es. laboratorio linguistico multimediale nella sede di Pula), la collaborazione con Reti di Scuole per effettuare stages anche all'estero che l'Istituto intende realizzare, sono attività molto efficaci e che si intende programmare al più presto.

○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'Azuni presenta accordi di Rete come strumento efficace per facilitare la condivisione di buone pratiche didattiche, educative e professionalizzanti:

- Rete ReNaIA
- Rete IPSECOM
- Rete Ambito 10
- Rete Liceo del Gusto
- Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri dell'Ittico



- Rete Fondazione MO.SO.S.

Le attività prevalenti nelle Reti riguardano:

- Curricolo
- Temi multidisciplinari
- Formazione e aggiornamento del personale
- Orientamento
- PCTO

Le collaborazioni attivate e le collaborazioni formalizzate con soggetti esterni nelle attività dei PCTO contribuiscono in modo significativo a migliorare la qualità dell'offerta formativa. La scuola realizza inoltre alcune iniziative rivolte ai genitori (es. OSM Edu per la scoperta dei talenti degli alunni).



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative previste in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2022 - 2025

Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

La scuola porterà avanti le iniziative previste con il PNRR, partendo dagli esiti degli studenti e la situazione di partenza dell'istituzione , pertanto questa sezione verrà implementata non appena la piattaforma verrà aperta e alle scuole verrà consentito di progettare.



Aspetti generali

Il Triennio 2019-2022 è stato fortemente compromesso dalla pandemia del COVID-19, molte attività sono rimaste incompiute o sospese e altre addirittura sono state annullate come manifestazioni, stages, eventi e progetti vari. Risulta evidente la criticità nel fare una previsione di progettazione per il nuovo triennio, senza avere a disposizione i risultati conseguiti, gli esiti negli apprendimenti e senza poter compiere le scelte progettuali.

Al fine di corrispondere più efficacemente alle esigenze degli studenti, l'Istituto ha attivato in parte il nuovo modello organizzativo e didattico (D. lgs 13/04/2017 n. 61) con riferimento alle Nuove Linee Guida, identificandosi come Scuola Territoriale dell'Innovazione, intesa come laboratorio di ricerca, sperimentazione ed originalità didattica e si orienta secondo un approccio per competenze su base interdisciplinare. Questo rinnovamento della didattica favorisce il coinvolgimento attivo degli studenti, valorizzandone i talenti.

Considerando che il sistema economico necessita sempre più di giovani capaci di visione, cooperazione, apertura ed intraprendenza, l'Istituto Azuni valorizza il sistema lavoro, puntando all'educazione attraverso il lavoro e potenziando le attività laboratoriali in contesti formali e non formali.

Lo svolgimento dei **PCTO, indispensabili per l'ammissione all'Esame di Stato e oggetto del colloquio**, ha come obiettivo quello di far acquisire agli studenti competenze trasversali utili alla loro futura professione, nella prospettiva dell'apprendimento permanente. L'Istituto stabilisce che il numero di ore di PCTO non dovranno necessariamente essere vincolate al tetto massimo di 600 ore nell'Enogastronomia e 400 nei Servizi Commerciali, ma, come da normativa, non potranno essere meno di 210 nel Professionale e 150 nel Tecnico, tenuto conto degli:

- stages
- moduli obbligatori sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro e pandemia
- Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)

e di tutti quelli che i vari Consigli di Classe reputeranno necessari.

Mai come in questo periodo gli studenti sono visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità. Le problematiche legate all'abbandono scolastico ha posto, con sempre maggior forza, l'attenzione alla



realizzazione di percorsi formativi sempre più rispondenti alle inclinazioni personali degli studenti, con lo scopo di valorizzare gli aspetti peculiari della personalità di ognuno.

In questa prospettiva, la **Personalizzazione degli Apprendimenti** con il **Piano Formativo Personalizzato (PFI)**, nasce con l'obiettivo di diversificare, per ogni studente, le metodologie, i tempi e gli strumenti nella progettazione del Consiglio di Classe. Ciascun docente sarà Tutor del PFI di un limitato numero di studenti e avrà cura di assicurare ad ognuno di loro adeguate opportunità di crescita, in relazione alle proprie potenzialità, attitudini ed interessi. Il PFI è un modello unico ed uguale per tutti gli studenti ed è finalizzato:

- alla valorizzazione delle attitudini e del bagaglio di competenze individuali di ciascuno
- al superamento delle barriere sociali e personali, per costruire un progetto di vita basato sul successo formativo e lavorativo degli studenti

La pianificazione dell'attività didattica avviene attraverso la costruzione di modelli di **Unità di Apprendimento (UdA)**, metodologia caratterizzata:

- da una tematica comune
- dalla trasversalità delle discipline
- dal permettere di lavorare per competenze, riconosciute e certificate
- conclude il percorso con compiti di realtà, con la partecipazione di tutto il gruppo classe ed il successo formativo

In questo scenario l'inserimento dell'**Insegnamento dell'Educazione Civica** come materia scolastica è di fondamentale importanza. L'obiettivo di tale insegnamento è quello di fornire agli studenti gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, formare futuri cittadini responsabili e attivi che partecipano pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale. Sono tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione Civica:

1. lo studio della Costituzione
2. lo sviluppo sostenibile e l'educazione ambientale
3. la cittadinanza digitale

L'obiettivo dei Docenti dell'Azuni è quello di trasmettere principi di fondamentale importanza, come:

- il rispetto dell'altro e dell'ambiente
- saper utilizzare linguaggi e comportamenti appropriati, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU
- educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile e sostenibilità.



L'Istituto, nei suoi percorsi di studio, è orientato alla "cultura del lavoro", consapevole che le competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente e le Competenze Chiave di Cittadinanza, costituiscono la risorsa primaria di uno studente in uscita dai percorsi di studio, ormai diventato cittadino attivo.

La Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale (Dlgs 61/17), entrato a regime dall'a.s. 2018-19, con la ridefinizione degli indirizzi ed il potenziamento delle attività laboratoriali, si differenzia per l'assetto organizzativo e per l'assetto didattico.

L'Istruzione Professionale dell'Istituto Azuni offre percorsi di studio relativi a due indirizzi:

1. ***Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera***, nelle sedi di Cagliari (via Is Maglias e via Monte Acuto) e nella sede di Pula.
2. ***Servizi Commerciali (ambito Turismo)***, nelle sedi di Cagliari (via Is Maglias e via Codroipo).

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Per il settore dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera l'Istituto definisce i propri percorsi in

Biennio orientativo e Triennio di specializzazione

e si orienta verso la costruzione del Curricolo di Istituto:

- individuando le caratteristiche peculiari di ciascuna macro area per la definizione dei percorsi
- verificando la corrispondenza nei codici ATECO
- definendo quadri orario per ciascun percorso, nel rispetto dei vincoli
- mirando al raggiungimento di tutte le competenze individuate nelle Linee Guida (generali, di indirizzo e di cittadinanza), che definiranno il Curricolo di Istituto.

Gli studenti, a conclusione del terzo anno, possono scegliere di sostenere tra le seguenti qualifiche triennali attive nell'Istituto:

1. Operatore della Ristorazione-Preparazione pasti
2. Operatore della Ristorazione-Sala e Bar
3. Operatore dell'Accoglienza delle Aziende ricettive

La qualifica triennale permette di accedere subito al mondo del lavoro

Dall'analisi del contesto si evince che le conoscenze fondamentali richieste dal mondo del lavoro sono:



- la padronanza della Lingua Inglese
- le Competenze Digitali
- l'attenzione all'ambiente e al risparmio energetico
- saper essere riflessivi e autonomi e la capacità di adattamento.

L'analisi inoltre ha considerato il mutamento profondo e continuo del sistema economico-professionale e nazionale dovuto alla competizione globalizzata. I nuovi professionisti del settore enogastronomico devono essere persone capaci di:

1. visione
2. cooperazione
3. apertura ed intraprendenza.

Tra le parole chiave dovranno essere evidenti:

- **la creatività**, per essere al passo con le trasformazioni che investono il settore turistico in generale
- **l'ecosostenibilità**, per orientare verso comportamenti responsabili come alimenti BIO, spesa a Km 0....
- **la digitalizzazione**, per sapersi muovere nel mondo della digitalizzazione
- **il benessere della persona**, per coniugare gusto, salute e benessere.

ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP)

Profilo Unitario del Diplomato in "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. (Profilo in uscita Allegato 2-G al D. M. 92/2018)

Occorre quindi studiare esigenze ed opportunità del territorio e l'evoluzione del mercato di riferimento per caratterizzare percorsi formativi coerenti con tali bisogni. Il profilo in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera va orientato e declinato all'interno delle MACRO AREE che dovranno riferirsi ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni produttive che l'Istituto Azuni propone:



- **Accoglienza Turistica**
- **Enogastronomia**
- **Sala-Bar e vendita**
- **Arte Bianca e Pasticceria**

INDIRIZZI COMMERCIALI

Profilo Professionale: "Turismo Accessibile e Sostenibile"

Nell'ambito dei Servizi Commerciali il percorso formativo "Turismo Accessibile e Sostenibile", in linea con le richieste del territorio e con le priorità indicate nella programmazione regionale, mette in primo piano la necessità di conciliare lo sviluppo turistico con gli obiettivi sociali, culturali ed ambientali.

Il Diplomato dei **Servizi Commerciali** nel percorso turistico "**Turismo Accessibile e Sostenibile**" applica conoscenze in materia di marketing turistico per valorizzare, commercializzare, integrare l'offerta turistica di un sistema territoriale, collaborando con soggetti pubblici e privati. Gestisce la costruzione dell'offerta formativa in un'ottica di una maggiore attrattiva complessiva, per la realizzazione di un vero e proprio sistema territoriale che risponda alle esigenze sempre più complesse della clientela. Lavora preferibilmente in team, procedendo all'analisi del mercato, allo studio e all'armonizzazione degli elementi del prodotto già presenti sul territorio e alla definizione di nuovi prodotti turistici finalizzati al raggiungimento di obiettivi di sviluppo economico compatibili con una visione innovativa, accessibile e sostenibile del turismo. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione del territorio attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, raccogliendo informazioni per mettere in rete i diversi attori dello sviluppo presenti nel territorio.

ISTRUZIONE TECNICA (IT)

Indirizzo di Grafica e Comunicazione

Il perito in **Grafica e Comunicazione** ha competenze specifiche nel campo della comunicazione interpersonale e di massa, con particolare riferimento all'uso di tecnologia per produrla; interviene nei processi produttivi che caratterizzano il settore della grafica, dell'editoria, della stampa ed i servizi ad esso collegati, curando la progettazione e la pianificazione dell'intero ciclo di lavorazione dei prodotti.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Istituto/Plessi	Codice Scuola
"AZUNI" (CAGLIARI)	CARC00201B
I.P.S.C.T. " AZUNI" SERALE CAGLIARI	CARC00251R

Indirizzo di studio

- **SERVIZI COMMERCIALI**
- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- **GRAFICA E COMUNICAZIONE**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- 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 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.
- 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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e 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.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- progettare e realizzare prodotti di comunicazione fruibili attraverso differenti canali, scegliendo strumenti e materiali in relazione ai contesti d'uso e alle tecniche di produzione.
- utilizzare pacchetti informatici dedicati.
- progettare e gestire la comunicazione grafica e multimediale attraverso l'uso di diversi supporti.
- programmare ed eseguire le operazioni inerenti le diverse fasi dei processi produttivi.
- realizzare i supporti cartacei necessari alle diverse forme di comunicazione.
- realizzare prodotti multimediali.
- progettare, realizzare e pubblicare contenuti per il web.
- gestire progetti e processi secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi



aziendali di
gestione della qualità e della sicurezza.
- analizzare e monitorare le esigenze del mercato dei settori di riferimento.

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IPSAR "AZUNI" PULA	CARH00203P
IPSAR-SEZIONE CARCERARIA UTA	CARH00204Q
IST. PROF. COM. TUR. SERALE PULA	CARH002501

Indirizzo di studio

- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- **ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- 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.

- 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).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- 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.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

- 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

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze

di filiera

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità



dei prodotti

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni

e servizi in relazione al contesto

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche

necessità dietologiche

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Approfondimento

Si allegano i Traguardi Attesi in uscita dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (All- 2G) e dei Servizi Commerciali (All. 2F)

Allegati:

All 2G e 2F.pdf



Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI
COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE SALA E VENDITA					
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	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	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' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA BIENNIO

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
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	12	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI
COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA DI COPIA DI QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA CUCINA

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
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	7	7
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

**Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

QO - ACCOGLIENZA TURISTICA



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
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	3	2	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	7	6	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO - SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

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
FRANCESE	2	2	3	3	3



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	6	5
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B SERVIZI COMMERCIALI

COPIA - QO SERVIZI COMMERCIALI-PERCORSO "TURISMO ACCESSIBILE E SOSTENIBILE"

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
FRANCESE	3	3	3	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INFORMATICA	0	0	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
ECONOMIA AZIENDALE	0	0	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI	6	6	8	8	8
STORIA DELL'ARTE ED ESPRESSIONI GRAFICO - ARTISTICHE	0	0	2	2	2
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	3	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI ESPRESSIONI GRAFICO-ARTISTICHE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
DIRITTO ED ECONOMIA	0	0	3	3	3
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B GRAFICA E COMUNICAZIONE

COPIA - DI QO GRAFICA E COMUNICAZIONE

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	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	0	0	0	0
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	0	3	0	0	0
LABORATORI TECNICI	0	0	6	6	6
PROGETTAZIONE MULTIMEDIALE	0	0	4	3	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNOLOGIE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE	0	0	4	4	3
TEORIA DELLA COMUNICAZIONE	0	0	2	3	0
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	1	1	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	4

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Quadro orario della scuola: "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00201B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

COPIA - DI QO ENOGASTRONOMIA-ARTE BIANCA E PASTICCERIA

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
FRANCESE	2	2	3	3	3



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	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	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	4	3	2



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	3	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



Curricolo di Istituto

I.I.S. "AZUNI" CAGLIARI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'Azuni è orientato verso la costruzione di un curricolo d'Istituto per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, presenta un curricolo di Istruzione Professionale per i Servizi Commerciali ed uno per l'Istruzione Tecnica, settore Grafica e Comunicazione.

Allegato:

Curricolo IP Servizi Commerciali_ IT Grafica e Comunicazione.pdf

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

- **Nucleo tematico collegato al traguardo: Educazione alla legalità e contrasto alle mafie. Esercizio concreto della cittadinanza nella quotidianità della vita scolastica**



Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: I principi fondamentali della Costituzione (artt. 1-8 Cost)- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. Storia della bandiera e dell'inno nazionale.**

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea**



generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015- Educazione digitale, tutela della privacy, comportamento e privacy per gli allievi impegnati nei PCTO

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- CITTADINANZA DIGITALE

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Il Lavoro- Problematiche connesse al mondo del lavoro: mobbing, caporalato, sfruttamento...

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico,



psicologico, morale e sociale.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo:** **Organizzazioni internazionali ed unione europea - Ordinamento giuridico italiano-Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani**

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

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

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: IPSAR-SEZIONE CARCERARIA UTA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Dall'anno scolastico 2022-2023 l'Istituto Azuni porta l'istruzione professionale anche in carcere, come trattamento rieducativo e come riscatto sociale, con una programmazione pianificata e condivisa dal Consiglio di Classe.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

- Nucleo tematico collegato al traguardo: Agenda 2030**



per lo sviluppo sostenibile

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

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

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I



Classe II



Classe III





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

● Verso il percorso del Lavoro

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, PCTO, sono vere esperienze di lavoro reale, che ciascun alunno sperimenta fuori dall'aula, per verificare, integrare e rielaborare le competenze, abilità e conoscenze che apprende a scuola.

Questa esperienza costituisce la parte fondamentale ed anche la più caratterizzante dell'Istituto, nonchè la parte più motivante in quanto guida al successo formativo ed alla valorizzazione degli studenti.

I PCTO, ma in particolare gli **STAGES FORMATIVI** (modulo obbligatorio e fondamentale), in situazioni organizzative ottimali offrono:

- l'opportunità di apprendere mediante esperienze lavorative in ambienti privati, pubblici e del terzo settore;
- favoriscono l'orientamento professionale e la vocazione professionale
- sulla base di una co-progettazione tra scuola e struttura ospitante, facilitano e favoriscono l'inserimento nel mondo del lavoro

Le potenzialità dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento sono molto ampie in quanto gli allievi vi saranno condotti progressivamente e già dal secondo anno. Sin dal biennio iniziale potranno infatti prendere parte ai vari percorsi, partecipando a manifestazioni e/o eventi. Durante gli stages saranno inseriti in aziende partner accompagnati con particolare attenzione dalla funzione Strumentale PCTO e seguiti dai tutor delle singole classi.

I PCTO in situazioni organizzative ottimali offrono l'opportunità di apprendere mediante esperienze lavorative in ambienti privati, pubblici e del terzo settore, favoriscono l'orientamento professionale e le vocazioni personali, favoriscono, sulla base di un percorso co-progettato, la formazione congiunta tra scuola e mondo del lavoro, realizzando un collegamento organico tra l'istituzione scolastica e la struttura ospitante.

L'Istituto stipula, sulla base di esperienze pregresse di qualità, convenzioni annuali con le



strutture pubbliche e/o private che intendono ospitare gli studenti in regime dei PCTO, senza scopo di lucro, secondo le direttive ministeriali, la normativa vigente, l'organizzazione e le regole dell'Istituto stesso, nel pieno rispetto e osservanza della tutela dell'alunno (minorenne e maggiorenne) in considerazione del fatto che durante l'esperienza lavorativa -stage- mantiene lo status di studente.

Lo svolgimento dei PCTO, indispensabile per l'ammissione all'Esame di Stato e oggetto del colloquio, per i quali la normativa stabilisce un monte ore nel triennio non inferiore a 210 nel Professionale e 150 nel Tecnico, ha come obiettivo quello di far acquisire agli studenti competenze trasversali utili alla loro futura professione, nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Per questo motivo l'Istituto decide che il numero delle ore non dovranno essere necessariamente vincolate al tetto massimo di 600 ore nell'Enogastronomia e 400 nei Servizi Commerciali ma, come da normativa, non potranno essere meno di 210 ore, tenuto conto degli:

- stages;
- moduli obbligatori sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro (L.81/08);
- Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP);

e di tutti quelli che i vari Tutor Scolastici, in accordo con i Consigli di Classe, reputeranno necessari.

La progettazione si fonda sulle seguenti Competenze:

- Competenza di Orientamento
- Orientamento alla Cultura del Lavoro
- Competenze chiave per l'Apprendimento Permanente
- Spirito di Iniziativa e Imprenditorialità
- Competenze chiave di cittadinanza
- Comunicare, collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare comportamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione



Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante
- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

L'Istituto si orienta verso la certificazione delle competenze nei PCTO con un progetto di UNIONCAMERE.

- **Conoscere i principali strumenti per una corretta analisi e gestione delle buste paga e degli adempimenti contributivi annessi, in ambito CCNL, Turismo Confesercenti.**
-



L'obiettivo del progetto è formare un tecnico nella gestione del personale, in grado di svolgere funzioni amministrative, contabili e con capacità di operare ed interagire con gli operatori di riferimento (es. altri professionisti, agenzie interinali, istituti statali o esperti in altri settori).

Obiettivi

- acquisizione e sviluppo di saperi tecnico-professionali;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative, gestionali ed organizzative;
- comprendere il ruolo e i requisiti essenziali di un cedolino paghe;
- saper predisporre un Piano-economico-finanziario sintetico, in riferimento al costo del personale.

Destinatari: classe 4^a Enogastronomia Cucina-Sala e vendita.

Il percorso ha un taglio estremamente pratico ed affronta tutti gli elementi che caratterizzano il rapporto di lavoro: contratto, retribuzione, elaborazione del cedolino, adempimenti contributivi e assicurativi, ferie, malattia, maternità, trattamento di fine rapporto, previdenza complementare.

Contenuti

- il rapporto di lavoro;
- la retribuzione: aspetti normativi e fiscali;
- letture e analisi della busta paga. Differenti tipologie di retribuzione, Normativa e principi retributivi. Gli Adempimenti amministrativi;
- esercitazioni costanti di varia natura e risoluzioni di problematiche al fine di prendere dimestichezza con le normative e calcoli relative alla elaborazione delle buste paga settore Turismo;
- le esercitazioni sono individuali e di gruppo, da effettuare sia in classe e sia da una lezione all'altra.

Metodologia

La metodologia didattica è quella prevista dalle Linee Guida Nazionali ed Internazionali, che prevedono una formazione tecnico-pratica con l'utilizzo della tecnica: imparare attraverso il fare.

La metodologia che verrà utilizzata sarà coinvolgente e tenderà a sollecitare la partecipazione attiva degli studenti.



Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Durata progetto

- Biennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione per il suo carattere formativo ed educativo e per l'azione di stimolo che esercita nei confronti degli alunni, dovrà comunque aver luogo e consisterà sia nell'osservazione sistematica delle attività svolte sia in esercitazioni pratiche, test a risposta multipla e schemi a completamento.

● Preparazione e redazione del Business Plan, con specifico riferimento al piano economico-finanziario

Il Business è un documento di carattere strategico, elaborato dalle imprese per descrivere e presentare lo sviluppo di un nuovo progetto imprenditoriale. Il documento ha lo scopo di dimostrare ai destinatari del piano la validità di un progetto di investimento, la cui realizzazione richiede da parte dell'imprenditore e/o dagli altri soggetti (terzi finanziatori) risorse finanziarie notevoli.

Obiettivi

- acquisizione e sviluppo di saperi tecnico-professionali;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative, gestionali e organizzative;
- comprendere il ruolo e i requisiti essenziali di un Business Plan;



- conoscere le situazioni in cui è necessario preparare il Business Plan;
- saper predisporre un Piano economico-finanziario sintetico.

Destinatari: classe 5[^] Enogastronomia Cucina-Sala e Vendita

Finalità

Il Business Plan è lo strumento per presentare e pianificare il progetto d'impresa che si intende realizzare. Questo documento deve esplicitare e chiarire tutti i principali aspetti del progetto, quali:

- l'idea imprenditoriale;
- la struttura organizzativa dell'azienda;
- l'analisi del mercato di riferimento;
- il piano delle vendite del prodotto/servizio;
- il piano di produzione (solo per le aziende di produzione);
- il piano degli investimenti;
- il piano economico-finanziario;
- la valutazione del possibile impatto del progetto sul mercato economico-finanziario e occupazionale.

La stesura del piano permette a chi vuole avviare una nuova impresa di verificare la validità della propria idea e la sua attuabilità, valutando i tempi, i costi e, più in generale, le azioni necessarie a renderla operativa.

Metodologia

La metodologia didattica è quella prevista dalle Linee Guida Nazionali ed Internazionali, che prevedono una formazione teorico-pratica con l'utilizzo della tecnica attraverso l'imparare facendo".

La metodologia che verrà utilizzata sarà coinvolgente e tenderà a sollecitare la partecipazione attiva degli studenti.

Modalità

-
- Impresa Formativa Simulata (IFS)



Durata progetto

- Biennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione per il suo carattere formativo ed educativo e per l'azione di stimolo che esercita nei confronti degli alunni, dovrà comunque aver luogo e consisterà sia nell'osservazione sistematica delle attività svolte sia in esercitazioni pratiche, test a risposta multipla e schemi a completamento.

● Monumenti Aperti

L'Istituto si attiva tutti gli anni per supportare la Città Metropolitana nell'organizzazione dell'evento Monumenti Aperti, sia nel territorio di Cagliari che in quello di Pula che, come da tradizione, si svolge nel mese di maggio.

Il progetto vede impegnate istituzioni, comunità locali, scuole, associazioni, con l'obiettivo di far conoscere i territori e le bellezze storiche, artistiche, architettoniche e ambientali.

Nei giorni della manifestazione saranno aperti e raccontati al pubblico, dai nostri alunni, quanti più monumenti, in particolare quelli normalmente chiusi, grazie alle visite guidate condotte dagli studenti delle scuole e da volontari.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante



Soggetti coinvolti

- "Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

Durata progetto

- Quadriennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione è quella prevista per i PCTO.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Utilizzo e valorizzazione dell'organico di potenziamento delle Lingue Straniere

In linea con quanto stabilito dalla Legge 107/2015, che definisce come obiettivi formativi prioritari la "Valorizzazione e il potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea..." i docenti dell'Organico dell'Autonomia concorrono alla realizzazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa con attività di insegnamento, di potenziamento, di sostegno, di organizzazione, di progettazione e di coordinamento. Il presente progetto ha come finalità il raggiungimento degli obiettivi di miglioramento fissati nel PDM, sia per quanto riguarda i risultati degli alunni, sia per quanto concerne il loro atteggiamento verso lo studio e le regole della convivenza scolastica, e si esplicita in azioni volte principalmente al rafforzamento della motivazione e del metodo di studio e alla prevenzione della dispersione scolastica. L'idea del progetto nasce dal bisogno di far raggiungere risultati almeno sufficienti agli studenti con gravi carenze nella conoscenza delle lingue comunitarie, offrendo anche ad altri l'opportunità di potenziare le loro abilità per raggiungere più serenamente e facilmente risultati positivi. Molte sono infatti le forme attraverso le quali si concretizza il rischio della dispersione: • ripetenza, • irregolarità nella frequenza, • ritardi, • disturbo dell'attività didattica, • rifiuto di eseguire consegne, • apatia, • iperattività, • uscita anticipata dal sistema scolastico. Tutti questi fenomeni impegnano fortemente e quotidianamente la scuola in difficili sfide di tipo educativo-didattico che coinvolgono quotidianamente docenti, alunni e famiglie. Nell'ambito delle azioni di miglioramento, individuate in fase di elaborazione del RAV per l'anno scolastico corrente, l'Istituto Azuni prevede l'attivazione di corsi per il recupero e potenziamento delle conoscenze, abilità e competenze della lingua inglese, francese, con particolare riferimento all'alfabetizzazione dell'italiano L2, e anche per la lingua spagnola e tedesca, sia nelle discipline di base che in quelle di indirizzo, utilizzando i docenti dell'organico dell'autonomia in dotazione all'Istituto. L'Istituto Azuni intende sfruttare appieno tutte le risorse disponibili per offrire: 1. interventi di recupero nelle classi del BIENNIO, agendo tempestivamente sugli alunni più deboli e meno motivati e anche su eventuali BES; 2. interventi di potenziamento, a partire dalle classi terze, dedicati ad alunni motivati, con buone valutazioni, che devono partecipare a gare specifiche o acquisire certificazioni linguistiche. (CLIL per la lingua inglese - DELF/FP per la lingua



francese). FINALITA' Il Progetto di recupero e potenziamento ha l'obiettivo di prevenire la dispersione e l'abbandono scolastico, aiutando gli alunni ad affrontare e superare le difficoltà personali e relazionali per vivere più serenamente il rapporto con la scuola e le sue componenti, creando inclusione, partecipazione attiva e benessere della persona. Contemporaneamente tende a favorire per tutti l'apprendimento delle lingue straniere in generale e nelle seguenti modalità: • elevando la fiducia nelle proprie capacità; • stimolando la conversazione in modo spontaneo; • utilizzando lo storytelling, ma anche altre metodologie didattiche, come strumento didattico per potenziare l'ascolto ma soprattutto per imparare a raccontare anche con l'utilizzo di immagini, slides, presentazioni, con lo scopo di facilitare la comprensione e rendere più ampia e leggera l'esposizione. In tale ottica è opportuno ricordare che il progetto deve riguardare anche gli alunni con disabilità, DSA e BES, sia attraverso le iniziative di potenziamento dei contenuti curriculari e delle attività laboratoriali, sia mediante il loro coinvolgimento nelle attività e progetti extracurricolari, così da far aumentare in ciascuno di essi l'autostima e la capacità di organizzare con autonomia e responsabilità le proprie attività di studio. AZIONI PER IL SUCCESSO FORMATIVO Le azioni che l'Azuni metterà in campo saranno aperte a tutti gli studenti, con particolare attenzione a quelli del primo biennio, e verranno così suddivise: Percorsi di Italiano L2 per alunni stranieri Verranno attivati percorsi di italiano L2 e anche di spagnolo e tedesco, in orario curricolare e/o extracurricolare per studenti di recente arrivo in Italia, o per rinforzare le competenze in lingua italiana negli studenti stranieri che presentano ancora difficoltà soprattutto nei linguaggi specifici delle singole discipline (micro lingua). Corsi di recupero/potenziamento (orario curricolare e extracurricolare) Verranno organizzati in orario curricolare per le discipline dove è presente l'organico di potenziamento, come per esempio la Lingua Francese (Proff. Meloni L., Trudu A., Bullegas F., Russo C., Mura C., Sanna R., Cocco G.), ma anche per e le altre discipline dove sono presenti ore di potenziamento e che presentano il maggior numero di studenti con insufficienze sia nei consigli infra quadrimestrali che negli scrutini di fine quadrimestre. Per il miglioramento dei risultati delle prove standardizzate INVALSI (Italiano-Matematica-Inglese) anche in orario extracurricolare. Sportello didattico Si tratta di un servizio di supporto allo studio ed è rivolto agli studenti che riscontrano carenze disciplinari o temporanee difficoltà o che desiderano approfondire la loro preparazione nelle varie lingue, si concretizza nelle stesse azioni previste per i corsi di recupero/potenziamento. Lo sportello DIDATTICO contribuisce a raggiungere i seguenti obiettivi: - offrire percorsi personalizzati; - migliorare il metodo di studio; - potenziare le abilità e le competenze.

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
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO; 2. ridurre l'abbandono e la dispersione scolastica; 3. migliorare i risultati delle prove standardizzate (INVALSI).

Traguardo

1. Ridurre il numero dei non promossi al termine del BIENNIO, soprattutto nei professionali; 2. migliorare i risultati delle prove INVALSI

Risultati attesi

Migliorare gli esiti degli studenti nelle lingue straniere e l'alfabetizzazione Italiano L2

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

● Challenge: Front Office vs Back Office

Il settore ricevimento rappresenta il punto nevralgico dell'albergo poiché coordina il reparto F&B e Room Division di un hotel. L'importanza e l'efficienza di questo settore è affidata ai giovani che dovranno intraprendere questo lavoro - i nostri allievi -, per cui è di fondamentale importanza dare loro una adeguata formazione ma prima di tutto dare una forte motivazione in modo che possano credere fermamente ed orientarsi verso una scelta consapevole. L'allievo deve essere messo in condizione di saper scegliere rendendo tangibile la realtà in cui dovrà operare. Così facendo alla fine del 2° anno l'alunno non sarà "costretto" a scegliere per mancanza di tempo o per un'inadeguata illustrazione dei settori, ma al contrario sarà in grado di prendere ponderate decisioni e di scegliere oculatamente quanto più gli aggrada. E' importante sottolineare, che la presenza di diversi direttori d'albergo (giuria) renderanno la manifestazione motivo di interesse, partecipazione e di confronto. TEMPI, METODI, RISORSE UMANE E SPAZI - Il concorso si svolgerà in 2 giornate distinte; il primo giorno si svolgeranno le prove pratiche, il secondo giorno ci saranno le premiazioni; - Gli allievi di terza e quinta ricevimento si occuperanno di seguire tutte le operazioni inerenti il concorso assieme ai docenti di accoglienza turistica. - Nei 2 giorni saranno impegnati i seguenti spazi: due aule da 20 posti, un laboratorio di ricevimento, hall piano terra, front office, sala ristorante per allestimento buffet, lab. cucina per preparazione piatti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

○ Competenze chiave europee

Priorità

Certificare le 8 competenze chiave europee.

Traguardo

Progettazione per UdA e didattica laboratoriale.

Risultati attesi

1. Far conoscere a tutti gli allievi le attività che si svolgono al Front Office; 2. Presentare il reparto mettendo in evidenza l'importanza che ricopre all'interno di una struttura ricettiva di medie e grandi dimensioni 3. Orientare l'allievo nella scelta. 4. Motivare l'allievo e accrescere il proprio bagaglio professionale e culturale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:



Laboratori

Con collegamento ad Internet

Accoglienza Back Office

Accoglienza Front Office

● Quality Promotion Formazione Front Office

L'operatività dell'addetto al F.O. (accoglienza turistica) non si identifica solo nella formazione, addestramento e studio ma soprattutto nella promozione interna che rende l'allievo orgoglioso del luogo in cui opera e motivato sotto tutti gli aspetti. Ogni singolo insegnante potrà condividere questa realtà e può rendersi parte attiva dell'iniziativa con degli interventi mirati all'apprendimento di questa professione attuando anche singoli percorsi teorico-pratici che mettano l'alunno nelle condizioni di "apprendere facendo" come ci suggerisce l'attuale normativa sull'istruzione e formazione scolastica. L'esigenza di attivare questo progetto nasce dal suggerimento del Ministero dell'Istruzione ma soprattutto perché stimola l'allievo, lo fa crescere professionalmente grazie all'esperienza diretta con i vari ospiti e lo tiene lontano dall'abbandono scolastico (dispersione). L'alunno del settore Accoglienza Turistica dovrà essere capace di accogliere i clienti e di assisterli durante la prenotazione, il check in, live in, check out, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. Ha una buona formazione culturale e una preparazione flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni. Sa dare informazioni sulle risorse culturali del territorio ed è in grado di consigliare spettacoli ed itinerari ai clienti. Ha una buona conoscenza degli impianti, delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione. Sa espletare le mansioni relative al front office. Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive. Il nostro allievo trovandosi all'interno di un front office di un "Istituto Alberghiero" sarà in grado di: - gestire il centralino telefonico in tutte le sue funzioni (smistamento chiamate, risposta a telefonate esterne e ad interne, servizio sveglia, pbx, sorveglianza esterna, servizio su occupato, voice mail, addebito chiamata in camera/ufficio, servizio seguimi, conteggio scatti, ecc.); - accogliere l'ospite rispettando gli standard qualitativi di una struttura di alto livello e lo indirizzerà nel luogo desiderato; - gestire le più moderne piattaforme elettroniche alle quali l'istituto è iscritto; - soddisfare le diverse esigenze dei docenti (chiamate di emergenza, chiamate istituzionali, fotocopie, ecc); - contabilizzare le presenze di tutti i ragazzi che svolgeranno il turno al front office utilizzando un programma apposito; - dare



informazioni di vario genere su l'istituto e sul territorio e metteranno in pratica quello che studieranno in tutte le materie; - capire come si gestisce un evento grazie alle varie manifestazioni programmate ed organizzate in istituto a cura dei docenti- professionisti del settore turistico- alberghiero; - lavorare con autonomia operativa; - curare tutte le incombenze di segreteria derivanti dalla assenza di un apposito ufficio aperto al pubblico, (comunicazioni con la segreteria di Cagliari, iscrizioni on line, consegna modulistica di vario genere, annotazione delle uscite anticipate e ritardi alunni, collaborazione di vario genere con la direzione) compatibilmente con quelle che sono le dinamiche sindacali; - intrattenere un'adeguata comunicazione con l'ospite, mettendo in pratica le tecniche di comunicazione verbale e non verbale; - soddisfare l'ospite riguardo i servizi che può offrire l'istituto.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

Risultati attesi

Migliorare e approfondire l'apprendimento del settore Accoglienza Turistica mettendo in risalto quelle che sono le mansioni di un addetto al F.O. grazie alla collaborazione di tutto il personale della scuola; Acquisizione di competenze tecnico pratiche

Destinatari

Gruppi classe



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Accoglienza Back Office

Accoglienza Front Office

● Attività di Potenziamento al progetto "Qualità e promozione del Front Office"

L'Istituto intende attuare un progetto di recupero, consolidamento/potenziamento e ampliamento, avendo a disposizione come risorse docenti di "Accoglienza Turistica" nell'organico di potenziamento (L. 107/15, art. 1, comma 98, lettera c). Il progetto "QUALITÀ E PROMOZIONE DEL FRONT OFFICE" nasce nel lontano anno 1997 e nel corso degli anni è andato sempre in crescendo aggiungendo anno per anno una tessera in un puzzle che non si completerà perché lo scopo dell'apprendimento è la crescita, e la nostra mente, a differenza del nostro corpo, può continuare a crescere fintanto che continuiamo a vivere. La mission è migliorare e consolidare il livello qualitativo degli alunni e favorire il loro successo formativo nell'area tecnico professionale grazie all'intervento prezioso dei docenti di lingua straniera; inoltre ha lo scopo di preparare e abituare gli alunni al contatto con il pubblico e vincere, quindi, quello stato emozionale che causa il blocco comunicativo. L'individuazione analitica degli effettivi bisogni formativi di ciascun alunno consentirà ai Docenti di predisporre interventi mirati, aperti anche allo sviluppo delle intelligenze plurime, al fine di garantire a tutti gli alunni pari opportunità formative, nel rispetto dei tempi e delle diverse modalità di apprendimento.

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

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Certificare le 8 competenze chiave europee.

Traguardo

Progettazione per UdA e didattica laboratoriale.

Risultati attesi

L'obiettivo primario sarà quello di insegnare loro l'importanza del sorriso, della gentilezza e della disponibilità. Ogni docente svolgerà le proprie ore di potenziamento con gli alunni presenti in turno al front office talvolta anche in compresenza con il docente di lingua straniera. Il role playing e le esercitazioni pratiche sui casi che riguardano il "ciclo cliente" saranno le metodologie



più utilizzate; particolare attenzione verrà data ai molteplici aspetti dell'etica professionale. Saranno previsti interventi mirati in diversi spazi dell'istituto (aule, lab. Accoglienza, hall 1 piano) in modo da garantire un'ottimale apprendimento Il rapporto costante con il pubblico (personale scolastico ed extra scolastico) sarà la direttrice che porterà l'allievo al raggiungimento delle competenze prefissate.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
	Accoglienza Back Office
	Accoglienza Front Office

● Concorso "Specialmente Barman"

Questo è un Contest promosso dall'Istituto. Riservato agli studenti delle classi terze, quarte e quinte dell'Istituto dell'indirizzo Sala e Vendita.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89



- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Certificare le 8 competenze chiave europee.

Traguardo

Progettazione per UdA e didattica laboratoriale.

Risultati attesi

L'obiettivo del Contest è quello di avvicinare i ragazzi ad un consumo corretto e consapevole delle bevande alcoliche, per creare nuove esperienze che uniscano il mondo della scuola e quello del lavoro, per imparare a creare drink in maniera alternativa ed innovativa. Quest'anno non sarà possibile incontrarsi tutti all'interno di un concorso e per questo motivo l'Istituto assieme ai Special...Mente Barman hanno deciso di cambiare il format con un concorso e una finale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Sala e Vendita



● We Can Play Futsal-Il calcio a 5 a scuola per dare un calcio alla violenza di genere

Saranno utilizzate le ore curricolari con svolgimento delle lezioni in palestra (totale 8 ore per classe) e dei laboratori di Educazione Civica (totale 4 ore per classe).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 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
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Certificare le 8 competenze chiave europee.

Traguardo



Progettazione per UdA e didattica laboratoriale.

Risultati attesi

-Rispetto e cura di se e degli altri attraverso corretti stili di vita; -eliminazione di ogni forma di violenza di genere.

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive

Calcetto

Palestra

● Campionato Nazionale delle Lingue

Il Campionato Nazionale delle Lingue è una competizione formativa nell'ambito dell'insegnamento e apprendimento delle lingue straniere rivolta agli studenti iscritti all'ultimo anno e ai docenti. Il CNDL rappresenta un momento qualificante e rafforza i rapporti tra scuola e Università attraverso un proficuo scambio di risorse intellettuali e culturali per la diffusione, la promozione e la valorizzazione dell'apprendimento e dell'insegnamento delle lingue e culture straniere.

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 nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Potenziare Italiano, matematica e inglese.

Traguardo

Arrivare alla media nazionale.

Risultati attesi

Potenziare la conoscenza della lingua Inglese e delle altre lingue comunitarie

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Lingue



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● L'essere umano è quello che mangia

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità

- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE

- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi

- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

· Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

Il progetto vuole aiutare gli studenti, le famiglie e i docenti a confrontarsi sul cibo e i fenomeni ad esso connessi rispetto a meccanismi personali insiti nella fase evolutiva dei giovani coinvolti e a quelli culturali sia con le religioni, ma anche del tempo che viviamo (il mangiare veloce, mangiare sano, cibo e religioni). Sinteticamente le finalità si snoderanno quindi nello studio di:

- immagine di sè-frustazione;
- cibo e famiglia;
- cibo e cultura locale;
- cibo e fenomeni sociali;
- cibo e religioni;
- riciclo e salvaguardia del creato.

Gli obiettivi che si intendono perseguire sono:

1. aiutare gli studenti a comprendere che attraverso il cibo l'essere umano si esprime, racconta di sè, costruisce la propria identità e cultura;
2. permettere un fattivo lavoro di interdisciplinarietà con le diverse materie curriculari coinvolte;
3. realizzare l'incontro con realtà religiose anche diverse dalla propria per esplorarne il rapporto con il cibo, l'accoglienza e la tavola;
4. mettere in relazione adulti e giovani delle famiglie per favorire uno scambio d'informazioni, tradizioni e vissuti;
5. interiorizzare una cultura del riciclo che promuova azioni contro gli sprechi alimentari.



Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente

Informazioni

Descrizione attività

La frase del filosofo Feuerbach, "l'uomo è ciò che mangia", porre l'accento sull'importanza di considerare che tutto ciò che l'essere umano assume, cibo e liquidi, è di primaria importanza, costituendo il carburante che consente lo sviluppo e il motore di quella che è la macchina del corpo strettamente unita alla mente. Ciò che si mangia fa l'uomo ricco o povero, forte o debole, ingegnoso o limitato, ben nutrito e quindi in salute oppure malnutrito e soggetto a malattie, ecc.. Implica anche che l'uomo è come mangia: da solo, in compagnia, con foga o parsimonia, di fretta o con il gusto della lentezza, nel rispetto o nello spregio dell'ambiente e dei viventi, nella consapevolezza o ignorando ciò che è buono da mangiare che non coincide, spesso, con ciò che fa bene alla salute personale e della comunità.

Il "cosa" mangiare dipende dalla densità demografica, dalla disponibilità di cibo (basta pensare



all'attuale "crisi dei cereali" dovuta alla guerra in Ucraina), o di certi cibi, dipende anche dalle tradizioni culturali e alimentari, dalla peculiarità e dalla predominanza di certi prodotti relativi ad una determinata area geografica, ma anche dalle strategie di allevatori, politici e compagnie multinazionali che vedono nel cibo un profitto più che un nutrimento; può inoltre dipendere dall'osservanza di precetti religiosi o da particolari tabù, ma è sicuramente relativo anche ad una scelta individuale consapevole che prescinde dall'offerta o dai costumi alimentari dominanti.

Il progetto s'inserisce nella proposta di un'UDA dove studiare il cibo quale "termometro" per misurarne il benessere della persona offrendo a studenti e famiglie alcuni parametri di riflessione.

Il cibo ha da sempre influenzato l'evoluzione dell'umanità e determinato le cicliche migrazioni. Nel cibo si possono cogliere gli esempi più chiari d'integrazione e scambio tra le culture.

Il cibo sarà uno strumento per scoprire e conoscere la propria cultura familiare, l'identità della terra che abitiamo e il legame che c'è tra cibo e religioni. Oltre che agli incontri multidisciplinari da svolgere con le discipline curriculari coinvolte si procederà a conoscere attraverso il contatto diretto (o la visita ai luoghi o interventi a scuola) il rapporto tra il cibo e tre grandi religioni: Cristiana Cattolica, Ebraismo e Buddismo. Alle tre religioni domanderemo come concretamente vivono il rapporto con tre linee portanti del percorso scolastico svolto dai nostri studenti:

- Accoglienza, quale valore e stile di vita;
- La tavola, quale strumento di comunicazione e inclusione in un'esperienza;
- Il cibo quale strumento che delinea il rapporto con il proprio corpo.

Nel contatto con le diverse realtà che incontreremo ci sarà ampio spazio per riflettere sullo sviluppo sostenibile, compatibile quindi con la salvaguardia dell'ambiente, riflettendo sul riutilizzo degli scarti alimentari, inteso non più come rifiuto, ma come risorsa preziosa per sfamare le popolazioni colpite dalle carestie.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie



Tempistica

- Annuale
- Triennale

● InDipendenza

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE
- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi



Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



Obiettivi economici

Acquisire competenze green

Risultati attesi

Il progetto vuole aiutare gli studenti, le famiglie e i docenti a confrontarsi sui meccanismi che portano alle dipendenze patologiche e ai disturbi alimentari attraverso la riflessione pratica su tre concetti:

- immagine di sé;
- *performance* ;
- frustrazione.

Obiettivi che si intendono perseguire:

- Mettere in contatto gli studenti, le famiglie e i docenti con la realtà della coop "Casa Emmaus" e la sua mission che si articola in servizi per la cura delle dipendenze patologiche, dei disturbi alimentari, ma anche nell'accoglienza dei migranti;
- Suscitare curiosità intorno ad alcuni atteggiamenti ormai divenuti di uso comune che possono però portare a condotte dannose per la salute e la costruzione di un efficace progetto di vita;
- Riflettere sui meccanismi che sottostanno alle dipendenze patologiche e ai disturbi alimentari;
- Aprire un canale di dialogo sull'espressione delle proprie emozioni e la loro ricaduta sul vissuto quotidiano offrendo i primi strumenti per la loro gestione;

Stimolare al vivere comunitario cercando di cogliere, nel territorio, le risorse che ci sono nell'ambito dell'associazionismo nelle istituzioni sportive, sociali o religiose.



Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

Informazioni

Descrizione attività

Il progetto vuole aiutare gli studenti, le famiglie e i docenti a confrontarsi sui meccanismi che portano alle dipendenze patologiche e ai disturbi alimentari. Il punto di partenza vuole essere quello di offrire alcuni strumenti di riflessione sui concetti di: immagine di sé, *performance* e frustrazione.

Intorno a questi tre pilastri si snodano anche i problemi dell'insuccesso e della dispersione scolastica. Si parte dal presupposto che i nostri studenti, già durante il percorso scolastico, vengono messi a contatto con il mondo lavorativo dell'accoglienza turistica e della ristorazione che richiede alte *performance* e ritmi di lavoro che necessitano di equilibrio psicofisico, capacità di leggere le proprie emozioni e di "stare" nelle difficoltà che non sono solo quelle legate all'ambito strettamente professionale del *saper fare*, ma che coinvolgono le life skills (prendere



decisioni, risolvere i problemi, pensiero creativo, pensiero critico, comunicazione efficace, capacità di relazioni interpersonali, autocoscienza/autoconsapevolezza, empatia, gestione delle emozioni, gestione dello stress) nel rapporto con se stessi, i colleghi e l'ambiente di lavoro in generale. Inoltre, nello sfondo del progetto si vuole offrire uno strumento di riflessione sull'“essere e fare comunità”, intesa, quest'ultima, come il “luogo” di confronto, riflessione, correzione, ma anche protezione per una persona che sta crescendo. Il concetto opposto a quello di “comunità” è la solitudine, situazione molto comune nel mondo giovanile attuale (ma anche in quello degli adulti), acuito anche per il largo uso degli smartphone che con i social e i giochi online che con l'iper connessione danno una sensazione di riempimento del tempo che non è detto corrisponda con relazioni reali.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie

Tempistica

- Annuale
- Triennale

● In cammino: alla scoperta del turismo lento

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità



Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico
- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

- 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

Il progetto vuole aiutare gli studenti, le famiglie e i docenti a confrontarsi una modalità diversa di fare turismo e ai fenomeni ad esso connessi rispetto, in modo particolare, a meccanismi personali insiti nella fase evolutiva dei giovani coinvolti e a quelli culturali, spirituali, ma anche del tempo che viviamo (vita frenetica e spesso povera di iniziative che diano respiro alle aspirazioni e ai progetti personali). Con il progetto si desidera:

- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le attitudini, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro e della società civile;

Contribuire allo sviluppo di consapevolezza e senso responsabilità nei confronti del rispetto e nella tutela dell'ambiente e del territorio (Cittadinanza attiva)

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili

Collegamento con la progettualità della scuola

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



Informazioni

Descrizione attività

Dal 2012 la Regione Sardegna ha avviato un percorso di studio e promozione dei "cammini" in Sardegna, cioè di itinerari da affrontare a piedi, che si sviluppano in tappe di circa 20 km ciascuna e che conducono in zone della Sardegna non sempre tracciate dal turismo di massa. La Sardegna, in questo modo, si propone, sulla scia dei grandi cammini come quello di Santiago de Compostela e della via Frangigena come un luogo ideale per la sperimentazione del "turismo lento", ecosostenibile e attento ai territori.

Uno dei modi migliori per viaggiare è farlo a piedi. Il paesaggio cambia al ritmo dei passi, si può avere modo di apprezzare lati poco noti e meraviglie spesso nascoste.

I cammini principali sono sei:

CAMMINI PIÙ BELLI DA FARE IN SARDEGNA

CAMMINO 100 TORRI

CAMMINO DI SANTO JACU

CAMMINO DI SAN GIORGIO VESCOVO

CAMMINO MINERARIO DI SANTA BARBARA

SELVAGGIO BLU

CAMMINO DI SANT'EFISIO

Obiettivo del progetto è condurre gli studenti alla scoperta di angoli meno noti della Sardegna affinché divengano promotori di un turismo sostenibile che ha anche una valenza spirituale – nel senso più ampio del termine – che promuove il bene e la salute della persona.

Destinatari



- Studenti

Tempistica

- Annuale
- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica

● AntropoCENA: gioco e progettazione didattica per la promozione della sostenibilità. L'Azione pilota dell'Agenda

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi



Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



Obiettivi economici

Acquisire competenze green

Risultati attesi

Il progetto presenta il delicato rapporto fra alimentazione e sostenibilità con un **gioco di carte** utilizzato come argomento e come strumento per introdurre ed approfondire l'argomento. Attraverso l'esperienza ludica, i giocatori potranno accostarsi in maniera leggera a diversi temi connessi al cibo (filiera agroalimentare, stagionalità dei prodotti, perdite e sprechi alimentari, diffusione sempre maggiore di regimi alimentari differenziati) e misurarne la complessità.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF



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

Informazioni

Descrizione attività

AntropoCENA permette al giocatore di confrontarsi con un mondo nel quale, contrariamente a quello che avviene nella realtà, **il costo degli ingredienti che acquista e utilizza quotidianamente è strettamente connesso al costo ambientale generato per la loro produzione, la loro distribuzione e il loro consumo.**

L'esperienza ludica diventa così occasione per porsi domande su come, anche a tavola, sia importante (e possibile) fare una scelta responsabile per il bene di tutti.

AntropoCENA è corredato da un **kit didattico** utilizzabile dai docenti per costruire, a partire dall'esperienza ludica, **unità di apprendimento (UdA)** sui temi affrontati dal gioco e inquadrabili all'interno dei programmi di **Educazione Civica**.

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale

● A scuola di Beach Tennis

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività



- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

· Recuperare la socialità



Obiettivi ambientali



Obiettivi economici

· Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

Risultati attesi

Il progetto mira alla crescita e alla maturazione complessiva dei ragazzi attraverso la presa di coscienza del valore del corpo inteso come una delle espressioni della personalità.

Lo scopo è quello di rendere lo sport del beach tennis un valore aggiunto e uno strumento nella attività di apprendimento per i ragazzi, quindi affermare lo sport in quanto attività formativa.

L'obiettivo generale del progetto è migliorare la qualità della vita dei ragazzi, dimostrando che tale miglioramento passa anche attraverso la pratica di una disciplina sportiva in ambiente naturale come il beach tennis. La facilità con la quale si possono apprendere le abilità di base per questa disciplina favorisce l'inserimento di tutti quei ragazzi che spesso vengono esclusi dalle "tradizionali"



attività motorie praticate a scuola e che non praticano una vera disciplina sportiva nella vita di tutti i giorni. Le caratteristiche del beach tennis sono tipiche degli sport individuali o di coppia. I numerosi incontri si disputano prevalentemente in una giornata e l'alternanza delle fasi di gioco a quelle di riposo si ripetono numerose. È per questo che il beach tennis assume numerosi aspetti degli sport di squadra. Favorisce la socializzazione, l'integrazione e grazie al potere relazionale, ludico e ricreativo che la caratterizza fa sentire i ragazzi parte integrante di un gruppo.

Gli obiettivi specifici saranno graduati sulla base dell'età degli alunni partecipanti. Per quanto riguarda la metodologia ci si rifarà anche al progetto promosso dalla stessa federazione "Racchette di Classe".

Altro obiettivo è quello di far appassionare gli alunni al beach tennis proponendo a quelli più interessati il tesseramento a carico dell'associazione e la partecipazione all'attività della CLUB SCHOOL nonché alle attività federali.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente

Informazioni



Descrizione attività

Il progetto mira a far conoscere e promuovere il beach tennis nella scuola, con il potenziamento delle attività sportive in ambito scolastico, per il benessere, il contrasto all'obesità e alla formazione di un sano stile di vita. Il numero di ore verrà concordato con l'istituto sulla base delle giornate disponibili, delle classi partecipanti e sulla base della disponibilità degli istruttori dell'associazione. In ogni caso, all'atto dell'approvazione del progetto da parte dell'istituto verrà comunicato da parte dell'associazione il numero massimo di ore disponibili. Il progetto si terrà sui campi dell'associazione e sulle strutture messe a disposizione degli istituti, sulla base di un programma concordato.

Il progetto dovrà iniziare entro il 31/12/2022.

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale
- Triennale



Attività previste in relazione al PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: Potenziamento della didattica digitale

AMMINISTRAZIONE DIGITALE

- Digitalizzazione amministrativa della scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Lo scopo è migliorare il sistema di connettività della scuola sia per poter offrire un miglior servizio dal punto di vista amministrativo sia potenziare l'utilizzo di tutti gli strumenti per la didattica digitale. Inoltre si vuole incrementare il numero degli strumenti, quali: LIM, Personal Computer o strumenti software specifici per i vari indirizzi al fine di migliorare la qualità della didattica.

Titolo attività: Laboratorio Back Office sede di Pula

SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Grazie al finanziamento della fondazione Banco di Sardegna, nell'immediato inizieranno i lavori per un altro laboratorio di Back Office Accoglienza presso la sede di Pula. Esso sarà situato al piano terra vicino al Front Office e permetterà di avere maggiori spazi per le esercitazioni pratiche con tecnologie di nuova generazione.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: L'utilizzo della rete e i suoi pericoli.

CONTENUTI DIGITALI

- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

attesi

Lo scopo è potenziare la consapevolezza dell'utilizzo della Rete e dei Social sia con delle lezioni mirate in classe, per esempio come già accade nell'Educazione Civica, ma anche organizzando delle conferenze con degli esperti che possano sensibilizzare ulteriormente sui pericoli e sull'uso consapevole.

Titolo attività: Potenziamento capacità digitali per il mondo del lavoro DIGITALE, IMPRENDITORIALITA' E LAVORO

- Un curriculum per l'imprenditorialità (digitale)

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Lo scopo è aiutare i ragazzi impegnati con l'alternanza scuola lavoro a potenziare le loro competenze digitali per un più facile accesso nel mondo del lavoro. Per questo si inseriscono delle ore di formazione interna sull'utilizzo dei software e sulla creazione del curriculum e lettera di presentazione.

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento

Attività

Titolo attività: Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Lo scopo è l'attività di formazione del personale scolastico con modalità innovative e sperimentazioni sul campo.

Titolo attività: Potenziamento soft skills docenti

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica



Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Lo scopo è la formazione continua del personale docente anche tramite dei corsi online segnalati dell'animatore digitale sull'utilizzo delle nuove tecnologie per poter migliorare le competenze e conoscenze digitali.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

"AZUNI" (CAGLIARI) - CARC00201B

I.P.S.C.T. " AZUNI" SERALE CAGLIARI - CARC00251R

IPSAR "AZUNI" PULA - CARH00203P

IPSAR-SEZIONE CARCERARIA UTA - CARH00204Q

IST. PROF. COM. TUR. SERALE PULA - CARH002501

Criteria di valutazione comuni

Le pratiche educative degli apprendimenti, utilizzate dall'Istituto, riflettono lo stato di transizione che stiamo attraversando (triennio appena concluso con una notevole perdita di apprendimento a tutti i livelli di scuola e di grado), soprattutto dalla focalizzazione esclusiva sulle conoscenze e talvolta sulle difficoltà a valutare per competenze. Il percorso di valutazione delle competenze è comunque in fase di miglioramento per l'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, assume sempre più consapevolezza la necessità di valutare in modo unitario, sull'esplorazione delle competenze e sulla trasversalità delle degli insegnamenti. La valutazione per competenze è operativa per l'indirizzo Commerciale (Turismo Accessibile e Sostenibile). Le griglie di valutazione in uso, riportate come allegati, sono da considerarsi in progress e discendono dalle scelte dei Dipartimenti per Assi Culturali, cui si rimanda per le specifiche di riferimento.

Allegato:

Griglia valutazione.pdf



Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

L'insegnamento dell'educazione civica è oggetto delle valutazioni periodiche e finali. È compito del docente coordinatore formulare la proposta di voto (espresso in decimi) dopo avere acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione Civica.

Criteri di valutazione del comportamento

Si allega il Regolamento di Istituto e la tabella decimologica approvata dal Collegio dei Docenti.

Allegato:

Regolamento d'Istituto_di vigilanza_griglia comportamento.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Per il solo triennio può non essere ammesso l'alunno con tre materie gravemente insufficienti (da 1 a 4)

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

I criteri sono quelli previsti dalla normativa vigente.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Le modalità di svolgimento dell'Esame di Stato 2023 e le eventuali modifiche alle tabelle dei crediti e



di conversione dei crediti verranno comunicate entro febbraio 2023.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

L'Azuni dedica particolare attenzione alle problematiche individuali nei percorsi di apprendimento. L'azione didattica consente a ciascun alunno di percorrere la propria strada per imparare con gli altri e, se necessario, in momenti diversi rispetto ai compagni. La diversità riscontrabile negli stili di pensiero, nei tipi di intelligenza, nelle dinamiche di relazione e nei vissuti familiari si associa spesso a quella derivante dalla provenienza culturale e geografica. La classe diventa quindi il luogo deputato a garantire il sostegno didattico adeguato a tutti coloro che presentano Bisogni Educativi Speciali (BES).

Un gruppo di lavoro complesso GLO (Gruppo di Lavoro Operativo) di Istituto, al quale partecipano docenti di sostegno, docenti curricolari, genitori, specialisti (medici, psicologi, assistenti sociali, educatori), studia e progetta le condizioni di integrazione e di inclusione per ciascuno studente.

L'Istituto annualmente predispone e/o aggiorna il PEI (Piano Educativo Inclusione) per pianificare, programmare e gestire in modo organico il rapporto con gli alunni con particolare richiesta di attenzione. Il lavoro è orientato alla valorizzazione delle potenzialità degli alunni per trasformare in risorse la diversità e favorire l'inclusione nella comunità scolastica. Viene focalizzata l'attenzione sul miglioramento della qualità dell'azione educativa e didattica degli insegnanti di Sostegno per garantire costantemente l'evoluzione dei percorsi.

A livello di sede, in riferimento al contesto socio-economico e culturale del territorio, con il contributo di tutte le professionalità presenti nella scuola, azioni educative e didattiche specifiche, vengono valorizzati i progressi e il lavoro dei singoli alunni mediante:

- l'utilizzo di mediatori didattici;
- collaborando con gli Uffici competenti degli Enti locali;
- attivando progetti specifici;
- attivando corsi di recupero per sostenere e garantire il successo formativo di ciascuno.

Per gli alunni certificati L.104/92 vengono redatti annualmente i Piani Didattici Personalizzati (PDP), in totale sinergia con le famiglie.

L'Istituto predispone percorsi educativi di inclusione, formativi e didattici in grado di:



- favorire lo sviluppo della personalità creativa, affettiva, relazionale e sociale
- promuovere l'acquisizione di una certa autonomia
- promuovere il senso di identità, unitarietà di ogni gruppo classe
- promuovere competenze trasversali nelle attività laboratoriali e nei PCTO che rendano l'alunno capace di interagire ed operare in contesti diversi. A questo riguardo la scuola prevede attività di stage e tirocinio guidato, all'interno delle strutture ricettive del territorio, sotto l'attenta guida dei docenti tutor e dei docenti di sostegno.
- aiutare l'alunno ad inserirsi nella società con lo scopo di promuovere comportamenti responsabili e di rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura.

Riguardo a quest'ultimo punto è di notevole importanza la collaborazione con i CPIA **Sede Carceraria di Uta** che ha permesso l'attivazione della classe 3^a ad indirizzo enogastronomico.

La Casa circondariale Ettore Scaldas di Uta ed il CIPIA n. 1 di Cagliari appartengono a due Amministrazioni dello Stato (Ministero di Grazia e Giustizia (MGG) e Ministero Pubblica Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) che, per quanto riguarda la propria competenza, il legislatore ha chiamato a collaborare per facilitare il percorso di rieducazione dei detenuti, secondo il dettato costituzionale. L'istruzione è considerata dall'Ordinamento penitenziario (Legge 375/1975) uno degli elementi fondamentali del "trattamento rieducativo" (art. 15) e pertanto i rapporti tra istruzione scolastica e istruzione penitenziaria vanno costantemente inquadrati in questa prospettiva.

Nelle carceri l'attivazione dei percorsi di Istruzione per Adulti, di Apprendimento Permanente e in generale il rientro in formazione, acquisiscono un valore fondante. Il percorso che l'Istituto Azuni offre, infatti, non è finalizzato solo all'acquisizione di un titolo di studio o al potenziamento e recupero delle competenze sociali e di cittadinanza, ma alla ridefinizione del proprio progetto di vita e all'assunzione di responsabilità verso se stessi e la società (C.M. n. 253/1993).

La Casa circondariale Ettore Scaldas di Uta, al pari delle altre carceri della Sardegna, entra a pieno titolo nella **Rete regionale per l'Apprendimento Permanente** di cui la "Rete regionale CIPIA Sardegna", come "Rete regionale di Servizio" costituisce, secondo il legislatore (L. 92/2012), una realtà fondamentale.

La programmazione delle attività didattiche avviene nell'ambito della Commissione Didattica prevista dal Regolamento di Esecuzione penitenziario (DPR 230/200), nello specifico con compiti consultivi e propositivi, della quale fanno parte il Direttore dell'Istituto, la Dirigente Scolastica, il Responsabile dell'Area Trattamento e gli Insegnanti. La Commissione è convocata dal Direttore, almeno 2 volte l'anno in via ordinaria e ogni qualvolta se ne presenti la necessità in via straordinaria.



Nel settore dei progetti **Scuola in Ospedale** l'Istituto offre istruzione domiciliare e a distanza. Il servizio, richiesto dalla famiglia ed erogato in base alla normativa vigente, favorisce il processo di apprendimento attraverso l'intervento domiciliare erogato principalmente dal Consiglio di Classe o da altri docenti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

La scuola dimostra cura e attenzione alle problematiche relative agli allievi con disabilità, con attività pratiche in laboratorio, progetti dedicati e, in diversi casi, inserimento in contesti lavorativi.

L'aggiornamento dei PEI e PDP avviene con regolarità. Risultati positivi si evidenziano anche per gli allievi di origine straniera. Di fondamentale importanza la collaborazione con CPIA sede carceraria di Uta con il corso di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera che ha permesso l'attivazione di una classe terza ad indirizzo enogastronomico. Nei progetti "Scuola in Ospedale" viene offerta istruzione domiciliare e a distanza.

Punti di debolezza:

Il blocco delle attività laboratoriali, legate all'emergenza sanitaria, ha fortemente demotivato tutti gli alunni.

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Rappresentante C.M. di CA

Funzioni Strumentali Inclusione

Definizione dei progetti individuali



Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Per tutti gli alunni certificati L. 104/92 viene redatto annualmente un percorso didattico- educativo individualizzato in cui si cerca di costruire un vero e proprio progetto di vita per l'alunno.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Viene redatto congiuntamente (responsabilità condivisa in tutte le sue fasi) dalla scuola, dalla famiglia, dai Servizi socio-sanitari che hanno in carica l'alunno.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La famiglia rappresenta un punto di riferimento essenziale per la corretta inclusione scolastica dell'alunno con BES, sia come fonte di informazioni preziose, sia in quanto luogo in cui avviene la continuità fra educazione formale ed educazione informale. La famiglia partecipa alla formulazione del PEI e del PDP, nonché alle loro eventuali revisioni e sarà chiamata a formalizzare con la scuola un "patto formativo", a testimonianza di un'assunzione diretta di corresponsabilità educativa, in particolare nella gestione dei comportamenti e nella responsabilizzazione degli alunni rispetto agli impegni assunti. A tal fine essa: fa pervenire alla scuola tutta la documentazione disponibile e le eventuali integrazioni apportate dagli specialisti nel tempo; segnala tempestivamente al coordinatore di classe o al docente di sostegno la necessità di procedere a variazioni motivate di quanto previsto nel PEI/PDP in rapporto a nuovi elementi di cui disponga; collabora fattivamente coi docenti di classe attraverso i colloqui mensili e quelli generali. Per quanto riguarda l'area degli alunni con disabilità il rapporto docente di sostegno-famiglia è molto esclusivo, a tal fine e nella prospettiva futura verranno sempre più sollecitate le situazioni di dialogo dei genitori con tutto il CdC. sempre in un prospettiva futura, verranno organizzate giornate informative sui BES rivolte alle famiglie. Saranno valutate collaborazioni con Associazioni di genitori (es . ANFASS), l'Unione Ciechi di Cagliari, ABC (Associazione Bambini Cerebro Lesi), Centro Downs Onlus Cagliari e con aziende e strutture ristorative locali per creare occasioni di stages lavorativi protetti. Inoltre, sarebbe auspicabile



garantire la presenza dello psicologo e/o di altri specialisti.

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 di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Tutoraggio alunni

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva



Assistenti alla
comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistenti alla
comunicazione

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Personale ATA

Progetti di inclusione/laboratori integrati

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

Associazioni di riferimento

Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale

Associazioni di riferimento

Progetti territoriali integrati

Associazioni di riferimento

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti territoriali integrati

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola



Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti a livello di reti di scuole

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Corsi di formazione a livello di Rete di scuola

Valutazione, continuità e orientamento

Criteria e modalità per la valutazione

Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive: -Adozione di un sistema di valutazione condiviso al fine di verificare non solo i risultati conseguiti dagli allievi ma il processo di apprendimento seguito, le conquiste raggiunte, gli sforzi fatti per superare i propri limiti e difficoltà, in considerazione della situazione di partenza. - Valutazione dell'efficacia degli interventi inclusivi: si prevede di far compilare dei questionari cartacei alle famiglie, agli alunni. -Valutare con voti più elevati le competenze conseguite dagli alunni durante gli stage in azienda, i tirocini formativi, le attività laboratoriali.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Per assicurare l'inserimento e la continuità didattica nel sistema scolastico degli alunni con bisogni educativi speciali sarebbe necessario prevedere degli incontri tra i docenti delle classi interessate e i precedenti insegnanti, questo avviene quasi esclusivamente tra docenti di sostegno. Dall'accordo di programma-quadro tra USR per la Sardegna- Ufficio V Ambito territoriale di Cagliari, gli Enti Locali e le ASL, per garantire il coordinamento dei servizi e migliorare la qualità dell'integrazione scolastica, ciascun alunno con disabilità deve essere accompagnato, nel passaggio tra i diversi ordini di scuola, dall'allegato E, compilato dal consiglio di classe precedente, nel quale vengono riportate tutte le informazioni riguardanti i ragazzi. I documenti (PEI, PDP) sono accolti e condivisi dalle scuole di nuova iscrizione, in modo da assicurare continuità e coerenza nell'azione educativa. In fase di preiscrizione si svolgono anche incontri con i genitori dei ragazzi e talvolta con i Servizi territoriali. La



scuola effettua anche attività di orientamento lavorativo e universitario, con particolare riferimento alle classi terminali. Pertanto, ogni anno verranno fornite informazioni riguardanti la scelta del percorso di studio e/o di lavoro. La scuola prevede attività di stage e tirocinio guidato all'interno delle strutture ricettive del territorio, sotto l'attenta guida di docenti tutor e dei docenti di sostegno. Si propongono "Progetti Ponte" in accordo con le famiglie e i docenti, per favorire il passaggio, dei neoiscritti fra i diversi ordini di scuole e l'individuazione della classe più adatta all'inserimento di tutti gli alunni con BES. Si propone, durante il periodo delle attività di orientamento alle nuove iscrizioni, che almeno due docenti specializzati per sede, incontrino i referenti GLI e BES delle scuole medie, al fine di specificare nel dettaglio e preventivamente, tutta la documentazione necessaria e le indicazioni indispensabili che tali documenti devono contenere, per garantire un più efficiente servizio di sostegno e AE; prendere infine accordi sull'invio delle certificazioni e dei PDP, predisposti per i ragazzi con DSA e altri bisogni educativi speciali, in tempo utile per migliorare l'inserimento nelle classi e gli interventi didattici utili al caso. Si ritiene infine che lasciare solo alle famiglie tale compito, non garantisca la tempestività degli interventi programmati per migliorare l'inclusione.

Approfondimento

Il **Progetto Autonomie Sociali**, apprezzato e condiviso dai docenti dell'Istituto e dalle famiglie, ha come scopo di promuovere l'autonomia e l'indipendenza nello spazio e nella vita pratica quotidiana, propone l'autonomia come supporto per l'autostima degli allievi e per il raggiungimento di una qualità di vita migliore. L'Istituto Azuni è consapevole che un buon Piano Educativo Individualizzato diventa un vero e proprio progetto di vita, un percorso che gli garantirà il rispetto dei diritti, qualità della vita ed inclusione sociale.

Allegato:

Progetto Autonomie Sociali.pdf



Piano per la didattica digitale integrata

L'Azuni ha utilizzato la Didattica Digitale Integrata (DDI) in modalità complementare alla didattica in presenza per tutto il periodo legato all'emergenza sanitaria da Covid-19, per garantire il mantenimento dell'Offerta Formativa e la continuità educativa. Ancora oggi questa modalità è ritenuta fondamentale per mantenere la comunicazione, sia formale che informale, con famiglie, alunni e docenti.

Per l'anno scolastico 2022-2023 il M.I. ha inviato alle scuole il vademecum con le indicazioni per il contrasto e la diffusione del virus.

Allegati:

Piano DDI_Vademecum covid 2022_2023.pdf



Aspetti generali

L'Istituto "D. A. Azuni" di Cagliari e Pula presenta 4 plessi ed un'organizzazione complessa in quanto sono presenti 2 realtà di scuola: un Istituto Professionale con due percorsi:

1. Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
2. Servizi Commerciali con l'indirizzo di Turismo Accessibile e Sostenibile

e un Istituto Tecnico di Grafica e Comunicazione.

La Dirigente Scolastica, Dott.ssa Jessica Cappai, assicura la gestione unitaria di tutti i plessi e ne ha legale rappresentanza ed è responsabile della gestione delle risorse finanziarie e strumentali. In particolare organizza l'attività scolastica secondo i criteri di efficienza e di efficacia formative ed è titolare delle relazioni sindacali. Promuove gli interventi per assicurare la qualità dei processi formativi e la collaborazione delle risorse culturali, professionali, sociali ed economiche del territorio, per l'esercizio della libertà di insegnamento, per l'esercizio della libertà di scelta educativa delle famiglie e per l'attuazione del diritto all'apprendimento da parte degli alunni.

La formazione del personale scolastico è considerata come risorsa strategica per il miglioramento della scuola, è un diritto, oltre che un dovere, dei docenti e del personale ATA.

I principi del **Piano di Formazione e aggiornamento personale**, presentato dalla Dirigente Scolastica, si basano su un sistema armonico di percorsi formativi di qualità, intendendo la formazione come priorità strategica e come crescita del docente, del personale e di tutta l'istituzione educativa della scuola.

Il **Regolamento di Istituto**, aggiornato nell'anno scolastico 2022 2023, stabilisce le regole che garantiscono il rispetto dei diritti e dei doveri da parte di tutte le componenti scolastiche e prevede eventuali sanzioni. Al suo interno è previsto il Patto di Corresponsabilità tra la scuola e la famiglia. Allegato al Piano è presente il vademecum per il contrasto dell'epidemia emanato dal M.I. (28/08/2022) con le principali indicazioni per il contrasto della diffusione del Covid-19.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	I collaboratori della Dirigente Scolastica, prof. Francesco Testa (1° collaboratore) e prof.ssa Valentina Canelles (2° collaboratore), controllano e autorizzano le entrate posticipate e le uscite anticipate degli alunni. Formulano proposte sull'organizzazione interna: classi, insegnanti e orari. Sostituiscono la Dirigente Scolastica, per tempi limitati, in caso di contemporanee assenze o impedimento della DS.	2
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	E' costituito dalla Ds Dott.ssa Jessica Cappai, che lo presiede, dai due collaboratori della Ds, proff. Renata Porcelli e Francesco Testa, e dai referenti di plesso dell'Istituto: proff. Tonina Niffoi (Direttrice sede di Pula), Benedetta Loddo (Referente sede via Monte Acuto), Alessandra Melis (Referente sede via Codroipo). Si riunisce all'inizio dell'anno scolastico per programmare l'organizzazione delle attività nei plessi, condividendo scelte e modalità di gestione che coinvolgono docenti, alunni e famiglie. Periodicamente verifica la tenuta del modello organizzativo, proponendo aggiustamenti funzionali al miglioramento della qualità del servizio scolastico.	6



Responsabile di plesso	I Responsabile di plesso è un docente che rappresenta la DS nei rapporti interni ed esterni al plesso, nominato sulla base di competenze di tipo organizzativo e direttivo.	3
Animatore digitale	L'Animatore Digitale, prof.ssa Francesca Viridis, è una figura strategica per l'innovazione della scuola digitale. Le sue funzioni principali sono la formazione del personale docente, la realizzazione di una cultura digitale nella scuola e l'adozione di soluzioni innovative dal punto di vista tecnologico.	1
Vice Preside	La Vice Preside di Istituto, prof.ssa Renata Porcelli, sostituisce la Dirigente in caso di assenza o di impedimento o su delega, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi Collegiali, redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno.	1
Funzione Strumentale PCTO	La FS per le attività dei PCTO, prof.ssa Valentina Canelles, ha le seguenti mansioni: organizza incontri con Aziende ed Enti del territorio, organizza e segue stages formativi, cura l'orientamento in uscita verso il mondo del lavoro e l'Università.	1
Funzione Strumentale PTOF	La FS al PTOF, prof.ssa Adriana Trudu, è responsabile dei seguenti compiti: aggiornamento e stesura e diffusione annuale del PTOF rispetto alla normativa scolastica nazionale; sostegno all'innovazione tramite la diffusione di informazioni relative alla funzione sociale della scuola nell'autonomia e alle finalità formative che deve perseguire; valutazione della coerenza tra RAV-PTOF-PdM e RS; monitoraggio	1



	delle attività; coordinamento delle attività di autoanalisi e di autovalutazione dell'Istituto (con il NIV) in relazione al RAV:	
Funzione Strumentale Orientamento	Le due Funzioni Strumentali per l'orientamento , prof.ssa Benedetta Loddo (sede di Cagliari) e prof. Nicola Mostallino (sede di Pula) si occupano della raccolta dati al monitoraggio dei nuovi ingressi, coordinano le attività di accoglienza e di orientamento in ingresso e in uscita e di promuovere l'Istituto in tutto il territorio.	2
Funzione Strumentale INCLUSIONE	Le due Funzioni Strumentali per l'Inclusione degli alunni con disabilità, prof.ssa Adalgisa Pisano (sede di Cagliari) e la prof.ssa Margherita Nieddu (sede di Pula) sono le figure di riferimento che, in stretta collaborazione con la DS, si occupano di tutti i processi organizzativi che hanno come scopo la piena integrazione degli alunni disabili e che presentano fragilità (DSA), supportano i CdC , seguono i docenti di sostegno in tutte le attività e favoriscono le relazioni con le famiglie.	2
Funzione Strumentale DISPERSIONE- EDUCAZIONE ALLA SALUTE-ATTIVITA' SPORTIVE	La Funzione Strumentale DISPERSIONE, prof. Stefano Diego Pinna, ha come obiettivo quello di incentivare e coordinare buone pratiche con azioni e progetti di Istituto per: contrastare la dispersione scolastica- prevenire la nascita di comportamenti che conducano all'abbandono scolastico, promuovendo la sfera relazionale e l'inclusione di tutti; stimolare motivazioni forti per favorire un apprendimento significativo e gratificante.	1
Referente Manifestazioni	I Referenti Manifestazioni, prof. Fabrizio Uda	2



(sede di Cagliari) e prof. Tommaso Foscarini (sede di Pula), lavorano con il territorio con lo scopo di valorizzarne le eccellenze. Collaborano con le Aziende, con esperti dei vari settori e ne organizzano gli incontri.



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Il DSGA ha il compito di organizzare, gestire e coordinare, in rapporto di collaborazione con la Dirigente Scolastica, le funzioni amministrative, contabili, gestionali, strumentali, operative e di sorveglianza connesse all'attività scolastica.

Ufficio acquisti

Rappresentata da un Referente Ufficio Tecnico, si occupa principalmente della programmazione degli acquisti di beni, servizi e lavori.

Ufficio per la didattica

Si occupa di compiti inerenti ai bisogni degli studenti, provvede alle iscrizioni e prepara vari certificati (di frequenza, di qualifica e di maturità)

Ufficio del personale

Si occupa della preparazione dei decreti di nomina degli insegnanti, dell'inserimento di eventuali supplenti, del protocollo e di tutto ciò che riguarda il personale docente.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Gli Uffici Scolastici si trovano nella sede di via Is Maglias ed erogano i servizi all'utenza il: LUNEDI-MERCOLEDI-GIOVEDI-VENERDI-SABATO dalle ore 10.00 alle ore 11.00 e MARTEDI dalle ore 15.00 alle ore 16.00.



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Re.Na.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri)

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Condivisione buone pratiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La Rete Re.Na.I.A. nasce per condividere buone pratiche, per sostenere e assicurare alle scuole ed al Paese la funzionalità degli Istituti Professionali in genere ed alberghieri in modo particolare. Oggi la Rete riunisce oltre 100 Istituti Alberghieri in tutta Italia e costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione a livello nazionale.

Denominazione della rete: IPSECOM (Istituti Professionali)



Servizi Commerciali)

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali
- Condivisione buone pratiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La Rete IPSECOM riunisce diversi profili professionali, con l'Azuni nello specifico "Turismo Accessibile e Sostenibile". Si occupa di formazione e condivisione di buone pratiche a livello nazionale.

Denominazione della rete: Rete Ambito 10

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Approfondimento:

La Rete Ambito 10 "Città Metropolitana Ovest" comprende 11 scuole, secondarie di primo e secondo grado, istituita con lo scopo di avere una gestione unitaria nella formazione del personale.

Denominazione della rete: Rete Liceo del Gusto

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Approfondimento:

La Rete nasce con l'idea di condividere esperienza e buone pratiche per proporre una nuova offerta formativa che non sia una rivisitazione dell'Istituto Alberghiero ma un percorso destinato a chi ha un obiettivo formativo a lunga scadenza, cioè che guarda a un post diploma o all'Università.

Denominazione della rete: RENISA (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri dell'Ittico)

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La Rete RENISA nasce con l'obiettivo di valorizzare i prodotti ittici, ottimi alleati per una sana alimentazione, offrendo un'ampia formazione sui prodotti del pescato, con particolare attenzione alla sostenibilità e sicurezza alimentare, agli aspetti nutrizionali, alle modalità di consumo, all'individuazione di nuovi strumenti di comunicazione collegati all'ambito turistico-ricettivo, e volti



ad incentivare un consumo consapevole e sano.

Denominazione della rete: Rete Fondazione MO.SO.S.

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La Rete fondazione MOSOS è una formazione post-diploma e propone percorsi formativi in linea con le esigenze delle imprese ed il territorio, promossi e finanziati dal Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Sardegna.



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Formazione Privacy

Formazione del personale docente per il trattamento dei dati personali, come previsto dal Regolamento Europeo e dal conseguente GDPR.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
--	-------------------------------------

Destinatari	Gruppi di miglioramento
-------------	-------------------------

Modalità di lavoro	• Comunità di pratiche
--------------------	------------------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Formazione Sicurezza - HACCP

La formazione mira a far conoscere le regole principali dell'igiene e sicurezza alimentare, nonché fornire gli strumenti e le conoscenze idonee per sapere come salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità dei prodotti, la tutela e la salute del consumatore.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
--	---

Destinatari	Docenti neo-assunti
-------------	---------------------



Modalità di lavoro

- Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Formazione disabilità- Formazione docenti di disciplina non specializzati

Formazione specifica per garantire una conoscenza di base relativa alle tematiche inclusive per il personale docente non specializzato su sostegno e impegnato nelle classi con alunni con disabilità.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Docenti neo-assunti

Modalità di lavoro

- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Formazione utilizzo Nuove tecnologie

Formazione volta all'innovazione della didattica. Esplorazione di opportunità educative offerte dalle nuove tecnologie e suggerimenti per una riflessione condivisa su tutti gli aspetti disciplinari e metodologici che possono servire per migliorare la didattica tradizionale e creare interesse e motivazione.



Collegamento con le priorità del PNF docenti Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base

Destinatari Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro • Laboratori

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Formazione specifica di settore

Formazione sul Nuovo Esame di Stato negli istituti Professionali, settore "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" e "Servizi Commerciali", in linea con la Riforma degli Istituti Professionali (Decreto Legislativo 61 del 13 aprile 2017).

Collegamento con le priorità del PNF docenti Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro • formazione on-line-webinar di accompagnamento

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di scopo



Piano di formazione del personale ATA

Formazione disabilità

Descrizione dell'attività di formazione L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità

Destinatari Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Formazione Privacy

Descrizione dell'attività di formazione I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

Formazione Sicurezza HACCP

Descrizione dell'attività di formazione La gestione delle relazioni interne ed esterne



Destinatari

Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Formazione specifica di settore

Descrizione dell'attività di formazione

I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli

Destinatari

DSGA

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola