



IPSSAR
«Migliorini»
IPSIA «Da Vinci»

Aggiornamento
Ptof 2020/2021

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Piano Scolastico per la Didattica Digitale Integrata (prot. N° 3514/2020, del. 33 del 15/09/2020)

Ordinanza Regione Liguria 72/2020 del 18 ottobre 2020 (50% in DDI)

DPCM (75 % DDI)

Nota MI 1934 del 26/10/2020

Ricognizione e materiale e fabbisogno

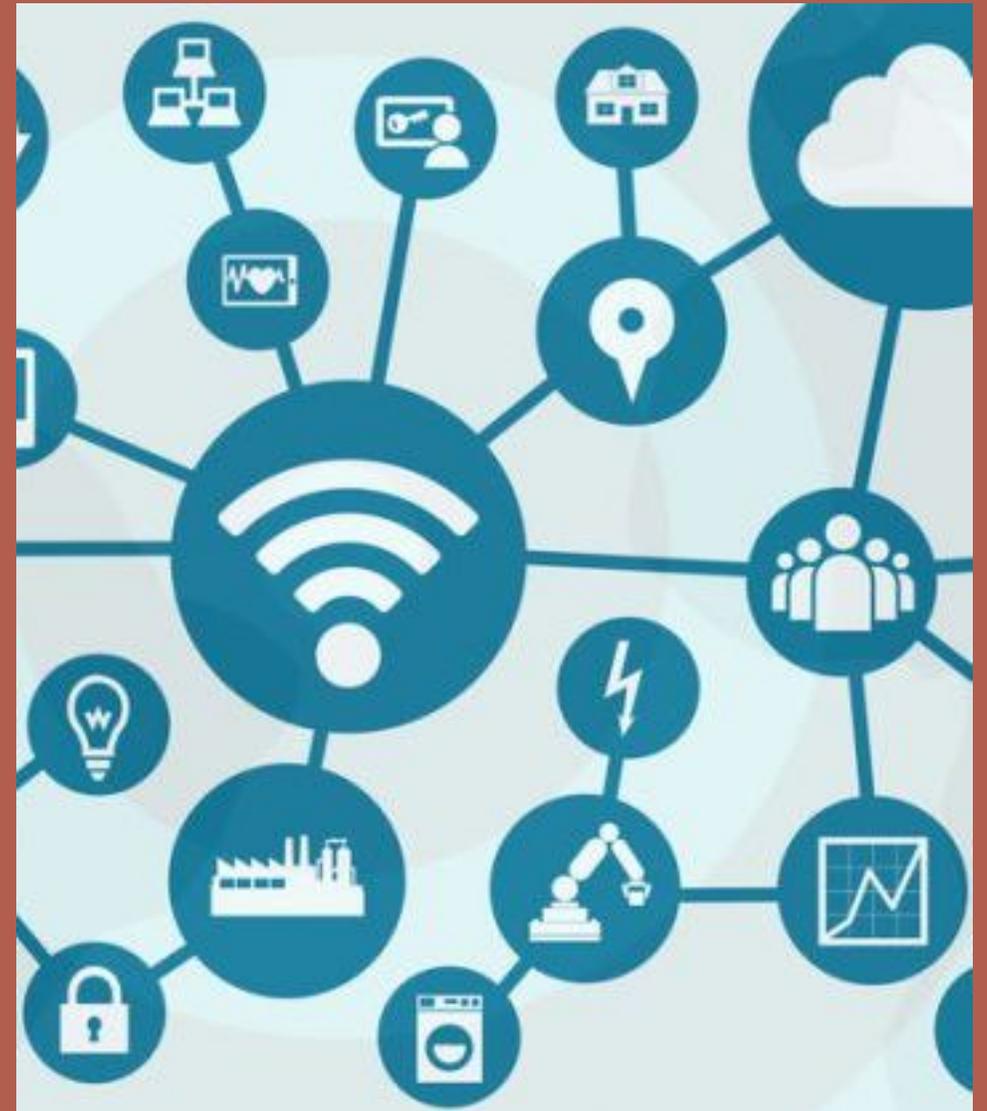
Per la realizzazione del Piano triennale dell'Offerta Formativa, il team degli ITP ha segnalato la necessità di acquisto di attrezzature ed utensileria necessaria per lo svolgimento delle attività didattiche nel comparto enogastronomico e sala bar.

In dettaglio:

- n. 2 sfogliatrici con accessori annessi (n. 2 per 2 laboratori);
- n. 1 macchina da cucina 4 fuochi con cuoci pasta, frytop, temperatrice per cioccolato;
- piccola attrezzatura per sala bar e cucina (come da preventivo del aggiornato)
- n.1 work station (banco bar mobile).

TECNOLOGIA E CONNETTIVITA'

- Accesso a internet
- Identità digitale: profilo digitale per alunni e docenti
- Ambienti per la Didattica Digitale Integrata: GSUITE
- Digitalizzazione amministrativa della scuola
- Possibilità di fornire in comodato d'uso apparecchiature tecnologiche (tablet e pc)



ORIENTAMENTO AL LAVORO SAVON@PPEAL

LE IMPRESE DEL TERZIARIO INCONTRANO LE SCUOLE



Educazione Finanziaria
conoscere per decidere

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICULARE

- Savon@appeal
- Educazione Finanziaria della Banca d'Italia, in collaborazione con il MIUR

- Orientarsi oggi per scegliere domani
- Front-Office



- Preparo le merende
- Il cavallo alla portata di tutti
- Progetto Acquaticità
- Vivi la tua città
- Laboratorio creativo
- Integrare per crescere
- Progetto BAR



Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale

- Aggiornamento piattaforma GSuite e sito web
- Promozione del benessere e della salute
- Centro Sportivo Studentesco
- Piante Aromatiche in Cucina



CURRICULO D'ISTITUTO

LA SCUOLA DELLE COMPETENZE E DEL TALENTO

- La nuova progettazione didattica degli Istituti professionali (contenuta nel D.Lgs 61/2017) è volta a favorire l'integrazione tra ambienti di apprendimento formali e non formali, potenziando i legami tra la scuola e il mondo del lavoro e valorizzando il contesto territoriale.
- Al centro di questo sistema integrato formato da scuola, lavoro e contesto territoriale vi è lo studente, visto come "risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatore di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per se stessi e per la comunità".

- Il nostro Istituto ha iniziato a lavorare sulla riforma a partire dall'anno scolastico 2018/2019 con l'introduzione del P.F.I. (Progetto Formativo Individuale), un "progetto che ha il fine di motivare e orientare la studentessa e lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo, di supportarli per migliorare il successo formativo e di accompagnarli negli eventuali passaggi tra i sistemi formativi di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, con l'assistenza di un tutor individuato all'interno del consiglio di classe.

UDA E COMPETENZE

- La Commissione Didattica ha inoltre lavorato per rendere sempre più concreto il nuovo modello didattico previsto dalla riforma, inserendosi nei lavori di condivisione già avviati da Re.A.Li. (Rete Alberghieri Liguri) riguardanti la stesura di U.D.A. e la declinazione delle competenze generali, di indirizzo specifico dei profili in uscita e dei relativi risultati di apprendimento disciplinati dal Regolamento (DM 92/2018) e reso operativo dalle Linee Guida (DM 766/2019).
- Questo percorso ha trovato una prima concretizzazione a partire dall'anno scolastico 2019/2020, con l'introduzione delle UDA (Unità Didattiche di Apprendimento) nelle classi prime e seconde, volte a favorire l'interdisciplinarietà dei contenuti e il lavoro in team dei docenti.
- L'UDA è un'articolazione della progettazione didattica del consiglio di classe basata su compiti di realtà e costituisce un insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo. Essa rappresenta il necessario riferimento per la valutazione e la certificazione delle competenze, previste al termine della scuola dell'obbligo e al termine del percorso scolastico.

Insegnamento trasversale di CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Ai sensi dell'art.1 della Legge n 92/2019 dal 1 settembre dell'a. s. 2020/2021, nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curricolo di istituto.“ Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)

- 1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.
- 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di **legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla**

- Al fine di realizzare i suddetti principi, nel presente Documento si propone un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020) .
- La Legge prevede che all'insegnamento dell'educazione civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche tramite la trasversalità e la corresponsabilità collegiale dell'insegnamento.
- Ogni consiglio di classe ha stabilito chi dovesse farsi carico, al proprio interno, del ruolo di coordinatore delle attività, attribuendolo dove era possibile al docente abilitato all'insegnamento discipline giuridico economiche, e dove non era possibile ad altri docenti, avvalendosi dell'alta valenza educativa dell'attribuzione dell'insegnamento all'intero Consiglio di Classe.

SVILUPPO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI - PER UNA SCUOLA SOSTENIBILE

- Il nostro istituto ha da diversi anni iniziato un percorso volto alla promozione della sostenibilità ambientale, alimentare e della tutela del territorio, sviluppando in modo trasversale e originale le competenze chiave di cittadinanza.
- Uno degli aspetti fondamentali riguarda la sostenibilità alimentare, il cui obiettivo principale è quello di sensibilizzare gli alunni verso scelte consapevoli in campo alimentare. Attraverso le lezioni frontali di scienze degli alimenti e le attività laboratoriali e progettuali con associazioni ed enti locali (Slowfood, Coldiretti, Legambiente, botteghe equo solidali, percorsi Coop), la scuola si propone di educare ad un consumo alimentare che sia equilibrato, equo e sostenibile.
- La sostenibilità alimentare è strettamente collegata alla valorizzazione del territorio mediante la scelta di utilizzare materie prime locali, presidi *slowfood*, prodotti di stagione e a Km0 durante le esercitazioni pratiche.
- Nell'ottica del rispetto ambientale, la scuola ha incentivato l'abbattimento degli sprechi e l'utilizzo delle plastiche, mettendo a disposizione erogatori di acqua a cui tutti possono accedere gratuitamente con borracce personali.

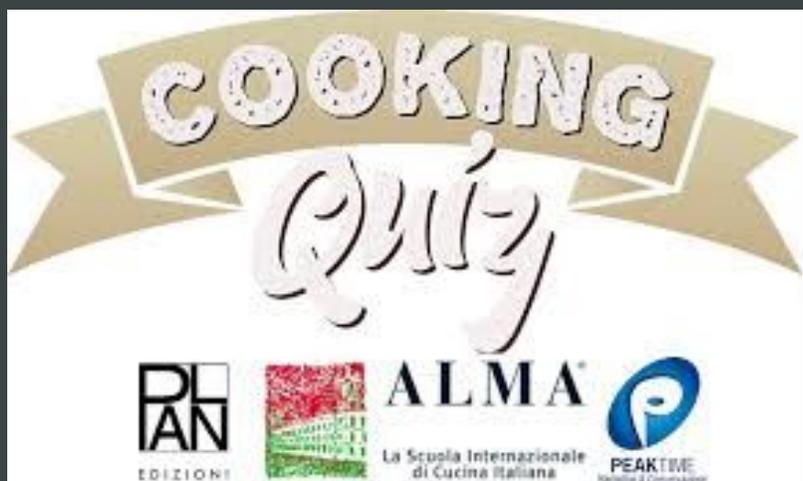
DIDATTICA&INNOVAZIONE

PERCORSO RE.NA.I.A.

Il nostro Istituto è inserito all'interno del percorso proposto da Re. Na. I.A. , la rete nazionale degli Istituti Alberghieri.

Tale collaborazione ha permesso al nostro Istituto di confrontarsi circa le novità introdotte dalla riforma degli Istituti Professionali, disciplinata dal DLgs 61/2017. La commissione didattica si è confrontata sulla costruzione delle rubriche di valutazione basate sulle competenze, sottolineando la necessità di creare nuovi ambienti di apprendimento che possano ricomprendere percorsi interdisciplinari finalizzati ad un apprendimento maggiormente significativo.





L'Istituto ha aderito al progetto didattico COOKING QUIZ, riservato agli studenti degli Istituti Alberghieri, classi 4[^] ad indirizzo CUCINA e ad indirizzo SALA. La gara segue il format del quiz a squadre, si avvale di tecnologie interattive e consiste nello sfidarsi rispondendo esattamente a domande multi-risposta, a tempo, che appariranno sul mega-screen. Le classi, dotate di pulsantiera wireless, risponderanno a quesiti su: Tecniche di Cucina, Tecniche di Sala e Sana e Corretta Alimentazione.



ERASMUS + 2021/2027

L'Istituto d'Istruzione Superiore di Finale Ligure nell'ambito del Programma Erasmus+ intende aderire, in qualità di membro del consorzio, alla richiesta di accreditamento che sarà presentata da **IPSSA NINO BERGESE** (Coordinatore) allo scopo di favorire la mobilità transnazionale a favore dei giovani studenti e/o neo-diplomati dell'Istituto/territorio.