

Via Casoria, 50 – 20134 MILANO - Id sede organizzativa N° 1172331
tel. 02.26413552 fax 02.2153516
e-mail segreteria.casoria@consorziosir.it

CFP Consorzio SiR

PTOF 2025 - 2027

Anno 2024-2025 Rev. 02.09.2024

PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA
ARTICOLATO IN COMPETENZE, ABILITA', CONOSCENZE
in riferimento agli standard minimi dell'Accordo Stato Regioni

Indice

PROFILI E FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO	3
1a - “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI” – percorso personalizzato	3
1b - “TECNICO DI CUCINA” (IV° ANNO PERCORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE)	3
2 “OPERATORE DEL LEGNO” – percorso personalizzato.....	4
OBIETTIVI GENERALI DI APPRENDIMENTO EDUCATIVI, CULTURALI E PROFESSIONALI (PECUP – LINEE GUIDA)	4
STANDARD MINIMI.....	5
A. AREA DEI LINGUAGGI.....	5
B. AREA TECNOLOGICA.....	6
C. AREA SCIENTIFICA.....	7
D. AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	7
LA VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI DEL CFP CONSORZIO SIR	8
PROGETTO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO A.S. 20../20..	12
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI	26
ARTICOLAZIONE ORARIA PER AREE/DISCIPLINE.....	26
TECNICO DI CUCINA (IV° ANNO).....	27
ARTICOLAZIONE ORARIA PER AREE/DISCIPLINE.....	27
OPERATORE DEL LEGNO.....	28
ARTICOLAZIONE ORARIA PER AREE/DISCIPLINE.....	28
AREA DEI LINGUAGGI.....	29
AREA LOGICO-MATEMATICA	39
AREA SCIENTIFICA	42
AREA STORICO SOCIO ECONOMICA.....	45
AREA TECNOLOGICA	51
AREA TECNICO PROFESSIONALE.....	52
“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI”	52
AREA TECNICO PROFESSIONALE	57
“OPERATORE DEL LEGNO”	57
TECNICO DI CUCINA.....	62
(IV° ANNO)	62
PATTO FORMATIVO.....	69
MISURE in caso di COVID-19	69
PROTOCOLLO OPERATIVO GESTIONE UTENTI CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE	69
MODALITA’ OPERATIVE PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITA’ A.F. 2022/2023	71
INTOLLERANZE ALIMENTARI, DIETE E MERENDE.....	74
LIBRETTO GIUSTIFICAZIONI	74
VISITE MEDICHE E TERAPIE	75
ASSUNZIONE MEDICINALI.....	75
RAPPORTO CON LE FAMIGLIE	75
I PERCORSI PERSONALIZZATI.....	75
ATTIVITA’ PARALLELE - INTEGRATIVE	76
SUPPORTI E SERVIZI IN RETE	77
SEGRETERIA, ORARI.....	78
ASSICURAZIONE INFORTUNI	79
RIFERIMENTI, NUMERI, MAIL	79
Allegato 1.....	80

PROFILI E FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO

1a - “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI” – percorso personalizzato

L’operatore/trice alimentare, alberghiero e della ristorazione è una figura professionale polivalente che opera nell’ambito della produzione di prodotti alimentari, panari e dolciari e nella distribuzione di cibi e bevande.

Possiede competenze professionali di base nell’organizzazione e nella gestione del lavoro in conformità alle normative di igiene e sicurezza ed alle procedure di qualità. Opera in autonomia a livello esecutivo nella gestione dei processi di lavoro produttivi/distributivi più semplici e in base ad indicazioni dei superiori nella gestione dei processi più complessi o in presenza di variazioni significative.

“Aiuto cuoco”

L’**aiuto cuoco** gestisce, individualmente e/o in collaborazione con altri, le fasi di produzione e di servizio di cibi/alimenti.

Possiede capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti e dei menù; opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e ha fatto proprie le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

Gestisce in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione, alla cottura ed al servizio dei piatti, mentre opera su indicazione del Cuoco o dello Chef di cucina per la programmazione dei menù e diete e per l’organizzazione del servizio di cucina.

E’ inserito in diverse aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d’albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione...) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante...).

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo - esecutivo.

1b - “TECNICO DI CUCINA” (IV° ANNO PERCORSO OPERATORE DELLA RISTORAZIONE)

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso la individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l’organizzazione operativa, l’implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all’analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti. Competenze acquisite a fine percorso

- Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l’attività di reparto
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l’ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l’assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento

- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

2 “OPERATORE DEL LEGNO” – percorso personalizzato

L'Operatore del legno interviene nel processo di produzione di manufatti lignei, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla realizzazione ed assemblaggio di componenti lignei (elementi di arredo, serramenti, prodotti di carpenteria, ecc.) in pezzi singoli o in serie, con competenze nella pianificazione, organizzazione e controllo del proprio lavoro.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.

- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari

alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

.

OBIETTIVI GENERALI DI APPRENDIMENTO EDUCATIVI, CULTURALI E PROFESSIONALI (PECUP – LINEE GUIDA)

1. Conoscere se stessi, le proprie possibilità e i propri limiti, le proprie inclinazioni, attitudini, capacità, nella porzione di mondo a cui si estende l'esperienza individuale
2. Risolvere con responsabilità, indipendenza e costruttività i normali problemi della vita quotidiana personale
3. Possedere un sistema di valori, coerenti con i principi e le regole della Educazione alla cittadinanza, in base ai quali valutare i fatti ed ispirare i comportamenti individuali e sociali
4. Sulla base della conoscenza di sé e del “sistema di valori” prima richiamato concepire progetti di vario ordine, dall'esistenziale al pratico
5. Decidere in maniera razionale tra progetti alternativi e attuarli al meglio, coscienti dello scarto possibile tra intenti e risultati, e della responsabilità che comporta ogni azione o scelta individuale
6. Utilizzare tutti gli aspetti positivi che vengono da un corretto lavoro di gruppo
7. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, a livello locale, nazionale, comunitario e internazionale
8. Esprimersi oralmente e per iscritto in italiano con proprietà possedendo in maniera attiva un

“vocabolario” abbastanza esteso di parole e di schemi sintattici argomentativi, retorici, logici, espressivi

9. Leggere con facilità, individuando nei testi i dati principali e il ragionamento costruito su di essi
10. Coltivare sensibilità estetiche ed espressive di tipo artistico, musicale, letterario e una competenza motoria che consenta di utilizzare in libertà e correttezza tutti i linguaggi propri dell'uomo e di affrontare in modo efficace le situazioni concrete della vita comprese quelle a carattere sportivo
11. Possedere un adeguato numero di strumenti formali, matematici o comunque logici, e saperli applicare a diversi ambiti di problemi generali e specifici
12. Individuare problemi, la loro natura pluri o interdisciplinare, isolarne gli aspetti fondamentali e definirne i confini
13. Riconoscere e utilizzare diversi tipi di ragionamento (da quello logico a quello persuasivo), di grado anche relativamente elevato di complessità
14. Riflettere sulla natura e sulla portata di affermazioni, giudizi, opinioni
15. Distinguere, nella quotidianità e nella vita intellettuale, tra quel che è essenziale e quel che è accessorio o superfluo
16. Avere memoria del passato, riconoscerne la permanenza nel presente e far tesoro di queste consapevolezze per la soluzione dei problemi che si incontrano e per la progettazione del futuro
17. Costruire un progetto professionale personale coerente con le caratteristiche e attitudini, con i contesti di vita (familiare, territoriale e sociale) e con il percorso di crescita individuali, con particolare attenzione agli aspetti formativi e di ricerca attiva del lavoro
18. Sviluppare il valore, il senso e una aggiornata “cultura” del lavoro che contribuisca alla crescita e completamento dell'identità della persona come base per una positiva e autonoma integrazione nella società
19. Costruire una identità e una deontologia professionale che consenta alla persona di collocarsi all'interno del mercato del lavoro e, in particolare, di uno specifico settore/comunità professionale, sviluppando la consapevolezza del proprio ruolo professionale e dei suoi possibili sviluppi
20. Maturare comportamenti rispettosi della dignità propria ed altrui e delle normative vigenti ed adeguati ai contesti lavorativi e sociali in cui la persona è inserita, con particolare attenzione all'ambito professionale
21. Adottare individualmente i principi e i comportamenti idonei ad un corretto rapporto fra salute e ambiente di lavoro, al fine di prevenire o contrastare stress affaticamento e malattie professionali
22. Acquisire e saper applicare le competenze professionali (in termini sia di conoscenze che di abilità) necessarie all'esercizio del ruolo lavorativo relativo alla figura professionale di riferimento

STANDARD MINIMI

COMPETENZE DI BASE (ACCORDO STATO – REGIONI 15/01/04)

A. AREA DEI LINGUAGGI

1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa

- 1.1. Comprende le idee principali e secondarie di conversazioni, formali ed informali, individuando il punto di vista e le finalità dell'emittente
- 1.2. Riconosce differenti codici comunicativi all'interno del messaggio ascoltato, anche attraverso trasmissioni radio, video, ecc.
- 1.3. Svolge presentazioni chiare e logicamente strutturate
- 1.4. Possiede proprietà di linguaggio, anche in senso lessicale e morfosintattico, adeguata a situazioni riferibili a fatti di vita quotidiana e professionale
- 1.5. Affronta situazioni comunicative diverse, impreviste, anche in contesti non noti, scambiando informazioni ed idee, utilizzando adeguate risorse linguistiche ed esprimendo il proprio punto di vista motivato
2. Leggere per comprendere e interpretare
 - 2.1. Comprende ed interpreta testi di varia tipologia, attivando strategie di comprensione diversificate
 - 2.2. Identifica le informazioni fattuali e i giudizi
 - 2.3. Conosce testi appartenenti alla produzione letteraria italiana e straniera di epoche ed autori diversi
3. Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità
 - 3.1. Acquisisce e seleziona le informazioni utili, in funzione dei vari testi scritti da produrre (ad es. annunci, articoli, formulari, etc.)
 - 3.2. Produce testi di contenuto generale e tecnico adeguati rispetto alla situazione comunicativa anche dal punto di vista lessicale e morfosintattico
4. Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera
 - 4.1. Comprende i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o professionale
 - 4.2. Descrive in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e professionale
 - 4.3. Interagisce in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, quotidiano o professionale
 - 4.4. Comprende i punti principali e localizza informazioni all'interno di testi di breve estensione riferiti alla vita quotidiana, all'esperienza personale, all'ambito professionale
 - 4.5. Scrive brevi testi di uso quotidiano, riferiti ad ambiti di immediata rilevanza
 - 4.6. Scrive correttamente semplici testi di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato
5. Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (ad es. fotografia, cinema, web e in generale ipertesti, teatro, musica ecc.)
 - 5.1. Coglie gli strumenti che caratterizzano il linguaggio dell'opera d'arte e il valore del patrimonio artistico e ambientale
 - 5.2. Riconosce i diversi codici e strumenti comunicativi propri delle comunicazioni non verbali e li utilizza in relazione ai diversi contesti
 - 5.3. Coglie gli strumenti che caratterizzano il linguaggio audiovisivo ed interpreta il messaggio attraverso diversi codici, finalità

B. AREA TECNOLOGICA

1. Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare dati (riferimento ECDL Start)
 - 1.1. Sa acquisire, leggere, creare, gestire e stampare testi usando le funzionalità di un programma di videoscrittura
 - 1.2. Usa le potenzialità offerte da applicazioni specifiche per creare, elaborare e gestire un foglio elettronico, utilizzando le funzioni aritmetiche e logiche, le normali funzionalità di trattamento dei testi, la rappresentazione dei dati in forma grafica

- 1.3. Conosce che cos'è una rete e utilizza in sicurezza internet per raccogliere informazioni, esplorare argomenti specifici, comunicare, collaborare e condividere risorse a distanza
2. Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva
 - 2.1. E' consapevole delle regole della comunicazione telematica e utilizza gli strumenti nel rispetto della propria e altrui privacy
 - 2.2. Conosce potenzialità e rischi nell'uso delle tecnologie digitali e analogiche.

C. AREA SCIENTIFICA

1. Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati
 - 1.1. Comprende il significato e le proprietà delle operazioni e utilizza strumenti, tecniche e strategie di calcolo (fino all'impostazione e risoluzione di equazioni di 2° grado)
 - 1.2. Analizza oggetti nel piano e nello spazio, calcolando perimetri, aree e volumi di semplici figure geometriche e costruisce modelli utilizzando figure
 - 1.3. Individua le strategie matematiche appropriate per la soluzione di problemi inerenti la vita quotidiana e professionale e motiva le risposte prodotte
 - 1.4. Analizza dati e li interpreta sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici (analisi della frequenza, tassi, probabilità) e di rappresentazioni grafiche
2. Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze. Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema
 - 2.1. Analizza fenomeni fisici e risolve problemi individuando le grandezze fisiche, le relative modalità di misura e le relazioni fra di esse
 - 2.2. Riconosce i principi fisici alla base del funzionamento di uno strumento o di una innovazione tecnologica
 - 2.3. Riconosce il ruolo degli elementi di un sistema (fisico, naturale, sociale) e le loro interrelazioni
 - 2.4. Analizza qualitativamente e quantitativamente fenomeni fisici e trasformazioni di energia
 - 2.5. Analizza fenomeni chimici, comprendendo le caratteristiche degli elementi e la struttura delle soluzioni chimiche legate al contesto della vita quotidiana

D. AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA

1. Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
 - 1.1. Riconosce le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche
 - 1.2. Identifica gli elementi maggiormente significativi per distinguere e confrontare periodi e aree diversi e li utilizza per cogliere aspetti di continuità e discontinuità, analogie e differenze e interrelazioni
 - 1.3. Riconosce le caratteristiche della società contemporanea come il prodotto delle vicende storiche del passato
 - 1.4. Individua nel corso della storia mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico scientifica
2. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza

- 2.1. Comprende le caratteristiche fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano come sistema di regole fondato sulla Costituzione repubblicana e si orienta nella struttura dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali, riconoscendo le funzioni dei rispettivi organi
- 2.2. Conosce gli organismi di cooperazione internazionale e il ruolo dell'Unione europea
- 2.3. Comprende la dimensione storica dei sistemi di organizzazione sociale, mette a confronto modelli diversi tenendo conto del contesto storico/culturale di riferimento
- 2.4. Riconosce il significato e il valore della diversità all'interno di una società basata su un sistema di regole che tutelano i diritti di tutti
3. Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro
 - 3.1. Riconosce ed applica concretamente in fatti e vicende della vita quotidiana e professionale i fondamentali concetti economici e giuridici
 - 3.2. Conosce le principali caratteristiche del mercato del lavoro europeo, nazionale e locale e le regole del suo funzionamento
 - 3.3. Identifica le condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente, individuando i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza
 - 3.4. Comprende la necessità di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare l'ambiente

LA VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI DEL CFP CONSORZIO SIR

La valutazione terrà in considerazione in modo prioritario il Progetto Educativo Individualizzato dell'alunno (PEI) con particolare riferimento alla diagnosi e agli obiettivi per l'anno.

Saranno presi in esame:

il rendimento scolastico complessivo o profitto (media delle classificazioni delle verifiche scritte, orali, pratiche, risultati delle osservazioni sistematiche).

l'impegno (ad es. percorso di maturazione, partecipazione attiva alle lezioni, atteggiamento collaborativo e costruttivo verso l'insegnante e i compagni, rispetto delle strutture e dei materiali)

il comportamento o condotta (ad es. partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle scadenze e delle regole della vita scolastica, relazioni all'interno dell'ambiente scolastico)

1. IL RENDIMENTO SCOLASTICO: IL PROFITTO

Per la formulazione del voto o giudizio, si fa riferimento alla proposta di Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2006.

«... Il Quadro europeo delle Qualifiche e dei Titoli contiene le seguenti definizioni:

- Conoscenze: indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.
- Abilità: indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).
- Competenze: indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia»

La valutazione del profitto scaturisce dalla media dei risultati ottenuti:

- nelle verifiche di tipo pratico
- nelle verifiche scritte con differenti tipologie di domande e diversi livelli di difficoltà: questionari a scelta multipla, domande a risposta aperta, vero/falso, domande sintetiche la preparazione all'esame finale, volti a valutare il grado di acquisizione delle competenze teoriche degli studenti e le loro capacità di saperle applicare alle proprie competenze pratiche (saper fare)
- nelle verifiche orali con diverse tipologie di domande e diversi livelli di difficoltà
- attraverso l'osservazione sistematica

Tabella di corrispondenza tra voti e giudizi per la definizione del profitto.

OTTIMO (pieno e completo raggiungimento degli obiettivi)	10	Ottimo	Conoscenze: - padronanza approfondita dei contenuti Abilità/competenze: - abilità stabili, corrette ed autonome di comprendere, applicare organizzare - utilizzo delle capacità logico-rielaborative e critico-valutative anche in situazioni di apprendimento nuove e complesse
	9	Distinto	Conoscenze: - padronanza dei contenuti Abilità/competenze: - abilità stabili, corrette ed autonome di comprendere, applicare e argomentare - utilizzo delle capacità logico-rielaborative e critico-valutative anche in situazioni di apprendimento nuove e complesse
	8	Buono	Conoscenze: - sicura assimilazione dei contenuti Abilità/competenze: - abilità acquisite di comprendere e applicare teorie, concetti e procedimenti in situazioni di apprendimento note di media complessità - utilizzo delle capacità logico-rielaborative anche in situazioni di apprendimento nuove di media complessità
SUFFICIENZA (raggiungimento degli obiettivi)	7	Discreto	Conoscenze: - assimilazione dei contenuti Abilità/competenze: - acquisizione delle abilità di applicazione di concetti e procedimenti in situazioni semplici di apprendimento - utilizzo delle capacità rielaborative in situazioni di apprendimento note e/o semplici

	6	Sufficiente	Conoscenze: - essenziale o parziale assimilazione dei contenuti Abilità/Competenze: - incertezza nella comprensione e applicazione di concetti e procedimenti anche in situazioni semplici di apprendimento - limitato utilizzo delle capacità logico-rielaborative
INSUFFICIENZA (Mancato raggiungimento degli obiettivi)	5	Insufficiente	Conoscenze: - carenze nella conoscenza dei contenuti Abilità/competenze: - carenza nella comprensione e applicazione di concetti e procedimenti anche in situazioni semplici di apprendimento - carenze nelle capacità logico-rielaborative.
Non classificato			A causa di assenze sistematiche, della mancanza di un congruo numero di verifiche (scritte orali, scritto grafiche, pratiche) e di compiti eseguiti a casa, non ci sono elementi utili alla classificazione dei livelli di conoscenza, abilità e competenza.

2. L'IMPEGNO

La valutazione dell'impegno si basa sull'osservazione sistematica di:

- miglioramenti dai livelli di partenza
- partecipazione attiva alle lezioni
- impegno e interesse mostrati durante le lezioni
- frequenza e partecipazione effettiva (comprese assenze e giustificazioni)
- serietà nello svolgimento del lavoro
- atteggiamento collaborativo e costruttivo verso l'insegnante e il gruppo classe
- rispetto delle strutture e del materiale utilizzato

3. IL COMPORTAMENTO: LA CONDOTTA

Per la formulazione del voto in condotta sarà assegnato un punteggio per ogni criterio (il punteggio massimo per ciascun criterio corrisponde al comportamento corretto):

- assiduità nella frequenza e puntualità alle lezioni (punti 2)
- partecipazione alle attività didattiche (punti 2)
- rispetto delle Norme: correttezza del comportamento con insegnanti, collaboratori scolastici e compagni, rispetto delle strutture e del materiale utilizzato (punti 4)
- rispetto degli impegni scolastici (punti 1)
- assenza di sanzioni disciplinari (punti 1)

Sono considerate valutazioni positive nella condotta i voti otto, nove e dieci. L'otto è indice di comportamento che presenta delle criticità.

Il sei e il sette sono da considerare valutazioni che richiedono da parte dell'alunno e della famiglia l'adozione di immediate misure per modificare comportamenti e atteggiamenti. Sono in generale precedute da note nel registro di classe e sospensioni fino a quindici giorni per il sei.

VALUTAZIONE ALLIEVO

CORSO

Nome allievo:

Anno di corso:

Valutazione:

Materia	Valutazione profitto	Valutazione impegno
LINGUA ITALIANA		
LINGUA INGLESE		
STORIA / GEOGRAFIA		
MATEMATICA		
SCIENZE		
ABILITA' INTEGRANTI		
ATTIVITA' MOTORIA		
RELIGIONE / ATTIVITA' ALTERNATIVA		
INFORMATICA		
LABORATORIO TEORIE E TECNICHE DI		
LABORATORIO D		

Condotta	
----------	--

L'allievo/a è AMMESSO all'annualità successiva

PROGETTO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO A.S. 20../20..

ALLIEVO COGNOME NOME
CLASSE X anno, sez. X
PERCORSO Operatore della ristorazione/Operatore del legno
L1
RELIGIONE
DIAGNOSI

Metodologia

La metodologia didattica utilizzata per facilitare l'insegnamento-apprendimento si basa sul l'utilizzo di schemi semplificati nonché schede didattiche di facile comprensione. In classe si privilegia la lezione teorica e la discussione sulla lettura di testi semplici tenendo conto del livello cognitivo e delle competenze abilità di ciascun ragazzo. Altri strumenti utilizzati sono la comunicazione verbale e l'espressione grafica del disegno con esercitazioni e simulazioni su cartelloni per favorire la collaborazione in classe. Il PEI si inserisce in questo contesto formativo raccordandosi con ciò che il gruppo dei docenti e degli educatori predispone come vantaggioso per l'allievo in questione.

Valutazione

La valutazione didattica si basa su attività espressive e di riconoscimento attraverso

- Attività pratica
- Schede didattiche
- Espressione verbale su discussione
- Comunicazione non verbale e atteggiamento

Le verifiche vengono effettuate al termine di gruppi di argomenti per verificare tempestivamente se essi siano stati appresi.

Le verifiche, in generale, saranno coerenti con l'insegnamento affrontato in aula, e conterranno i temi trattati.

Il livello di complessità delle verifiche sarà assolutamente in linea con l'apprendimento somministrato agli allievi in modo da non risultare, se troppo facile, inutilmente premiante e , se troppo difficile, inutilmente svalutante.

Le consegne delle verifiche saranno esplicitate ed in alcune i casi verbalizzate dall'insegnante passo dopo passo.

Dal punto di vista invece della valutazione educativa vengono ripresi gli obiettivi prefissati e concordato collegialmente il livello di adesione raggiunto, esplicitando criticità e punti di forza osservati in itinere.

Osservazione & Progettazione Educativa e Didattica

DIMENSIONE DELLA RELAZIONE, DELL'INTERAZIONE E DELLA SOCIALIZZAZIONE:

→ si faccia riferimento sia alla sfera affettivo relazionale, considerando l'area del sé, il rapporto con gli altri, la motivazione verso la relazione consapevole, sia alla sfera dei rapporti sociali con gli altri, con il gruppo dei pari e con gli adulti di riferimento – considerando ad esempio la capacità di rispettare le regole del contesto, di giocare/studiare/lavorare insieme agli altri, di condividere l'impegno, i tempi e i risultati comuni

ASSENTE	LIEVE	MEDIA	ELEVATA	MOLTO ELEVATA	note
---------	-------	-------	---------	---------------	------

DIMENSIONE DELLA COMUNICAZIONE E DEL LINGUAGGIO:

→ si faccia riferimento alla competenza linguistica, intesa come comprensione del linguaggio orale, produzione verbale e relativo uso comunicativo del linguaggio verbale o di linguaggi alternativi o integrativi; si consideri anche la dimensione comunicazionale, intesa come modalità di interazione, presenza e tipologia di contenuti prevalenti, utilizzo di mezzi privilegiati

ASSENTE	LIEVE	MEDIA	ELEVATA	MOLTO ELEVATA	note
---------	-------	-------	---------	---------------	------

DIMENSIONE DELL'AUTONOMIA E DELL'ORIENTAMENTO:

→ si faccia riferimento all'autonomia della persona e all'autonomia sociale, alle dimensioni motorio-prassica (motricità globale, motricità fine, prassie semplici e complesse) e sensoriale (funzionalità visiva, uditiva, tattile)

ASSENTE	LIEVE	MEDIA	ELEVATA	MOLTO ELEVATA	note
---------	-------	-------	---------	---------------	------

DIMENSIONE COGNITIVA, NEUROPSICOLOGICA E DELL'APPRENDIMENTO:

→ capacità mnestiche, intellettive e organizzazione spazio-temporale; livello di sviluppo raggiunto in ordine alle strategie utilizzate per la risoluzione di compiti propri per la fascia d'età, agli stili cognitivi, alla capacità di integrare competenze diverse per la risoluzione di compiti, alle competenze di lettura, scrittura, calcolo, decodifica di testi o messaggi

ASSENTE	LIEVE	MEDIA	ELEVATA	MOLTO ELEVATA	note
---------	-------	-------	---------	---------------	------

DIMENSIONE STORICA (sintesi delle informazioni individuali dell'allievo e del nucleo familiare):

--

Sostegni dell'Allievo

SOSTEGNO DIDATTICO – 3 H a settimana

ASSISTENZA EDUCATIVA SCOLASTICA: 5 H a settimana

ASSISTENZA ALLA COMUNICAZIONE: SI NO H:

SOSTEGNO PSICOLOGICO: su richiesta diretta dell'alunno maggiorenne, o dell'alunno minorenni con il consenso di chi ne fa le veci.

Sostegno al Nucleo Familiare

10h all'anno di Tutor Didattico; su appuntamento con i servizi di Orientamento, Segreteria, Netting e Direzione; Sportello di Ascolto Psicologico (su richiesta);

Sostegni all'autonomia

TRASPORTO: SI NO Se sì, con Pulmino Disabili con Mezzo di trasporto della famiglia Altro

Altri Sostegni: SI NO Se sì:

Progettazione disciplinare

Mezzi didattici/strumenti

X	ITALIANO	INGLESE	STORIA GEOGRAFIA	MATEMATICA	SCIENZE	INFORMATICA	RELIGIONE	ATTIVITA' ALTERNATIVA	ATTIVITA MOTRIA	ABILITA' INTEGRANTI	TEORIA E TECNICHE DEL LABORATORIO	LABORATORIO DI INDIRIZZO	STAGE/TIROCINO/APS	PROGETTO _____
tabelle e formulari (es. forme verbali, formule matematiche, ecc.)														
calcolatrice														
audio libri														
mappe e schemi														
testi riadattati e/o ridotti														
testi con immagini														
fotocopie														
registratore (e/o supporto audio)														
lavagna interattiva														
lim + pc														
laboratorio individualizzato														
interrogazioni orali														
verifiche scritte														
prove scritte personalizzate e/o strutture														
questionari														
prove pratiche														
osservazioni sistematiche														
device personale (pc, tablet)														
simulazione														
esercitazione														
Lezione con esperti														

Mezzi didattiche/strumenti in Formazione a Distanza (se attivata)

	ITALIANO	INGLESE	STORIA GEOGRAFIA	MATEMATICA	SCIENZE	INFORMATICA	RELIGIONE	ATTIVITA' ALTERNATIVA	ATTIVITA MOTRIA	ABILITA' INTEGRANTI	TEORIA E TECNICHE DEL LABORATORIO	LABORATORIO DI INDIRIZZO	STAGE/TIROCINO/APS	PROGETTO _____
Fotocopie														
Registratore (e/o supporto audio)														
Programmazione con insegnanti														
Videolezioni di gruppo														
Videolezioni individuali per recupero														
Supporto Compiti Online														
Video chiamata														
Raccordo con famiglia per organizzazione del tempo-lavoro														

Strategie e tecniche educative e didattiche

	ITALIANO	INGLESE	STORIA GEOGRAFIA	MATEMATICA	SCIENZE	INFORMATICA	RELIGIONE	ATTIVITA' ALTERNATIVA	ATTIVITA MOTRIA	ABILITA' INTEGRANTI	TEORIA E TECNICHE DEL LABORATORIO	LABORATORIO DI INDIRIZZO	STAGE/TIROCINO/APS	PROGETTO _____
Cooperative Learning														
Programmi di prosocialità														
Attività ludiche														
Multimedialità														
Programmi individuali														
Calendario/agenda														
Rapporto 1/1														
Piccolo gruppo														

Interventi sul contesto per realizzare un ambiente di apprendimento per uno sviluppo potenziale

(rif. zona di sviluppo prossimale – L. S. Vygotskij)

→ Obiettivi didattici, strumenti, strategie e modalità per realizzare un ambiente di apprendimento nelle dimensioni della relazione, della socializzazione, della comunicazione, dell'interazione, dell'orientamento e delle autonomie, anche sulla base degli interventi di corresponsabilità educativa intrapresi dall'intera comunità scolastica per il soddisfacimento dei bisogni educativi individuati e di indicazioni dello/a stesso/a studente/essa. Si curerà, in particolare, lo sviluppo di processi decisionali supportati, ai sensi della Convenzione ONU (CRPD).

Creare un clima di apprendimento sereno	Lavoro in piccolo gruppo	Sviluppare processi di autovalutazione e autocontrollo delle proprie strategie di apprendimento	Sollecitare le conoscenze precedenti pe introdurre nuovi argomenti e creare aspettative	Adeguaire i tempi dati a disposizione per la produzione scritta
Controllo della comprensione delle consegne orali e scritte e dei contenuti	Controllo della corretta trascrizione dei compiti e degli avvisi sul diario	Avviare/sviluppare nell'alunno un metodo di studio personale, ricorrendo agli strumenti compensativi e alle misure dispensative idonei	Promuovere la conoscenza e l'utilizzo dei mediatori didattici (immagini, schemi, mappe...)	Promozione della consapevolezza sul proprio modo di apprendere

Valutazione del comportamento ed eventuali obiettivi specifici

A - Il comportamento è valutato in base agli stessi criteri adottati per la classe

B - Il comportamento è valutato in base ai seguenti criteri personalizzati e al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

Partecipare attivamente e in modo adeguato	Usare un linguaggio adeguato	Essere disposto a collaborare alla realizzazione di un lavoro comune	Svolgere e portare a termine il compito assegnato nei tempi previsti	Mantenere il livello di concentrazione eseguendo un compito
Adottare comportamenti adeguati	Rispettare le regole di organizzazione e di comportamento previste dal ruolo professionale	Rispettare gli orari	Mantenere idonei all'uso gli strumenti e le attrezzature e i locali dell'ente	

ALLEGATO GRIGLIA ICF: SI NO

Colloqui con la famiglia

Regolari	Saltuari	Assenti	Altro:
----------	----------	---------	--------

Colloqui con l'allievo/a

Regolari	Saltuari	Con supporto della Direzione/Coordinamento	Altro:
----------	----------	--	--------

Colloqui con la rete (es. servizi sociali, uonpia, ecc.)

Regolari	Saltuari	Assenti	Altro:
----------	----------	---------	--------

Obiettivi a lungo e medio termine

Sostenere ed incrementare la motivazione e l'autostima	Accrescere la consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti	Saper utilizzare ciò che è conosciuto in situazioni nuove	Saper separare gli elementi fondamentali di un'informazione	Migliorare le capacità logiche
Favorire la comprensione dello scopo delle azioni e degli apprendimenti	Favorire un adeguato comportamento	Favorire il lavoro cooperativo	Sviluppare le capacità di organizzazione	Sapere esprimere un'informazione utilizzando un linguaggio adeguato

Obiettivi a breve termine

Concordare precisi momenti di lavoro individuale	Curare il proprio materiale scolastico	Stimolare la comunicazione verbale	Individuare strategie per arginare lo stato emotivo	Limitare le uscite dall'aula
Allenare l'attenzione su un compito preciso	Valorizzare le proprie competenze			

Programmazione differenziata (se attivata)

Periodo	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì

Tirocinio:

Ipotesi:

Sede del Tirocinio 2° anno:

Osservazioni (sintesi):

Ipotesi:

Sede del Tirocinio 3° anno:

Osservazioni (sintesi):

Ipotesi:

Sede del Tirocinio 4° anno:

Osservazioni (sintesi):

Obiettivi declinati nei diversi ambiti didattici e educativi a.f. 2023/2024

AREA DEI LINGUAGGI (ITALIANO, INGLESE)

ITALIANO

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato

verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

2 – Obiettivo

3 – Indicatore

INGLESE

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato

verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

2 – Obiettivo

3 – Indicatore

AREA SCIENTIFICA (MATEMATICA, SCIENZE)

MATEMATICA

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato

verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

2 – Obiettivo

3 – Indicatore

SCIENZE

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato

verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

2 – Obiettivo

3 – Indicatore

AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA (STORIA, GEOGRAFIA, DIRITTO E COMPETENZE DI CITTADINANZA, RELIGIONE)

STORIA E GEOGRAFIA

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato

verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

2 – Obiettivo

3 – Indicatore

DIRITTO E COMPETENZE DI CITTADINANZA

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]
2 – Obiettivo

3 – Indicatore

RELIGIONE/ATTIVITA' ALTERNATIVA

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione
1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]
2 – Obiettivo

3 – Indicatore

AREA TECNOLOGICA (INFORMATICA)

INFORMATICA

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione
1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]
2 – Obiettivo

3 – Indicatore

AREA DELLE AUTONOMIE E DELLA COMUNICAZIONE (INTEGRANTI, ESPRESSIVE, MUSICA, MOTORIE)

ABILITA' INTEGRANTI

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]
2 – Obiettivo

3 – Indicatore

ATTIVITA' MOTORIA

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione
1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]
2 – Obiettivo

3 – Indicatore

MUSICA

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione
1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti
[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]
2 – Obiettivo

3 – Indicatore

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

TEORIA E TECNICA DI INDIRIZZO

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione
1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

2 – Obiettivo

3 – Indicatore

LABORATORIO PRATICO DI CUCINA/LEGNO

1A – Segue la progettazione didattica della classe e si applicano gli stessi criteri di valutazione

1B – Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

1C – Segue un percorso didattico differenziato
verifiche identiche / equipollenti / non equipollenti

[indicare la o le attività alternative svolte in caso di differenziazione della didattica]

2 – Obiettivo

3 – Indicatore

Valutazione conclusiva giugno 20..

AREA DEI LINGUAGGI (ITALIANO, INGLESE)

Intervento

Verifica

Esito effettivo <-> Esito Atteso

Note conclusive

AREA SCIENTIFICA (MATEMATICA, SCIENZE)

Intervento

Verifica

Esito effettivo <-> Esito Atteso

Note conclusive

AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA (STORIA, GEOGRAFIA, DIRITTO E COMPETENZE DI CITTADINANZA, RELIGIONE)

Intervento

Verifica

Esito effettivo <-> Esito Atteso

Note conclusive

AREA TECNOLOGICA (INFORMATICA)

Intervento

Verifica

Esito effettivo <-> Esito Atteso

Note conclusive

AREA DELLE AUTONOMIE E DELLA COMUNICAZIONE (INTEGRANTI, ESPRESSIVE, MUSICA, MOTORIE)

Intervento

Verifica

Esito effettivo <-> Esito Atteso

Note conclusive

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

Intervento

Verifica

Esito effettivo <-> Esito Atteso

Note conclusive

G.L.O. Gruppo di lavoro operativo per l'inclusione di cui all'articolo 9, comma 10 del DLgs 66/2017

Nome Docente	Disciplina	Firma
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		
Prof.		

Educatore (AES)	
-----------------	--

Tutor Didattico	
-----------------	--

Genitore (o chi ne fa le veci)	
--------------------------------	--

APPROVAZIONE DEL PEI E PRIMA SOTTOSCRIZIONE	DATA _____	FIRMA DEL COORDINATORE 
VERIFICA FINALE	DATA _____	FIRMA DEL COORDINATORE 

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI

ARTICOLAZIONE ORARIA PER AREE/DISCIPLINE

	1° anno	2° anno	3° anno
AREA DEI LINGUAGGI			
Lingua italiana	54	40	50
Lingua straniera	40	33	40
AREA SCIENTIFICA			
Matematica	40	40	40
Scienze	40	40	40
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA			
Storia-geografia	35	16	50
Economia-diritto	18	19	19
AREA TECNOLOGICA			
Informatica	19	19	19
AREA TECNICO-PROFESSIONALE			
TEORIA E TECNICA PROFESSIONALE	364	335	200
FLESSIBILITA'	88	36	100
ALTERNANZA	135	255	275
TOTALI	833	833	833

TECNICO DI CUCINA (IV° ANNO)

ARTICOLAZIONE ORARIA PER AREE/DISCIPLINE

	1v° anno
AREA DEI LINGUAGGI	
Lingua italiana	70
Lingua straniera	50
AREA SCIENTIFICA	
Matematica	70
Scienze	70
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	
Storia-geografia	32
Economia-diritto	100
AREA TECNOLOGICA	
Informatica	66
AREA TECNICO-PROFESSIONALE	
TEORIA E TECNICA PROFESSIONALE	200
FLESSIBILITA'	100
ALTERNANZA	365
TOTALI	990

OPERATORE DEL LEGNO

ARTICOLAZIONE ORARIA PER AREE/DISCIPLINE

	1° anno	2° anno	3° anno
AREA DEI LINGUAGGI			
Lingua italiana	54	40	50
Lingua straniera	40	33	40
AREA SCIENTIFICA			
Matematica	40	40	40
Scienze	40	40	40
AREA STORICO-SOCIO-ECONOMICA			
Storia-geografia	35	16	50
Economia-diritto	18	19	19
AREA TECNOLOGICA			
Informatica	19	19	19
AREA TECNICO-PROFESSIONALE			
TEORIA E TECNICA PROFESSIONALE	364	335	200
FLESSIBILITA'	88	36	100
ALTERNANZA	135	255	275
TOTALI	833	833	833

AREA DEI LINGUAGGI

Attivare strategie e tecniche di ascolto volte a comprendere gli elementi essenziali della comunicazione in diversi contesti di vita, di cultura e di lavoro			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Individuare gli elementi della comunicazione e la loro connessione in contesti informali, formali e fortemente formalizzati	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi organizzando gli elementi della comunicazione	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Riconoscere differenti codici comunicativi che sovrintendono al messaggio ascoltato	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Principi, funzioni ed elementi della comunicazione	Lingua italiana	1	Tecniche di comunicazione
La lingua ed il linguaggio	Lingua italiana	1	Tecniche di comunicazione
Le forme della comunicazione orale	Lingua italiana	1	Tecniche di comunicazione
Tecniche di ascolto	Lingua italiana	1	Tecniche di comunicazione
Leggere e comprendere testi di complessità crescente riguardanti la vita quotidiana e professionale			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	
Leggere in maniera espressiva evidenziando i punti chiave e i valori espressivi del testo	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Leggere ed analizzare testi non letterari di diversa tipologia (ad es. informativi, tecnici, scientifici, normativi ecc.) secondo alcune delle seguenti categorie: - contesto storico-culturale - caratteristiche e tipologia del testo - elementi costitutivi la struttura argomentativa, retorica, sintattica e lessicale - finalità - distinzione tra messaggio principale/idee	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione

secondarie - distinzione tra informazioni, fatti, opinioni, valutazioni			
Leggere ed analizzare testi letterari narrativi e/o poetici secondo alcune delle seguenti categorie: - autore, contesto storico-culturale - elementi costitutivi la struttura compositiva del testo - finalità - tempo e spazio - personaggi (principali e secondari) - tema/messaggio principale - scelte linguistiche e stilistiche - rapporti dell'autore con il lettore e con i personaggi	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Utilizzare dizionari e/o strumenti di consultazione cartacei o multimediali per procurarsi informazioni necessarie alla comprensione di testi	Lingua italiana	1 2 3	
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Tecniche di lettura finalizzate alla comprensione e all'interpretazione	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Struttura e caratteristiche di alcune tipologie di testi: articolo di giornale, racconto, foglio di istruzione, manuale tecnico, testi scientifici	Lingua italiana	1 2 3	
Testi narrativi e/o poetici appartenenti ad autori ed epoche diverse sia italiani che stranieri	Lingua italiana	1 2 3	Storia e geografia
Produrre testi scritti, funzionali alla situazione comunicativa, con proprietà di linguaggio e correttezza formale			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	
Rielaborare un testo scritto (ad es. analisi, riassunto, parafrasi, commento) seguendo le consegne	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Produrre appunti (ad es. scalette, mappe, ecc.) funzionali alla stesura di un testo scritto	Lingua italiana	1 2 3	
Costruire proposizioni e periodi di complessità e di espressività crescente, attraverso l'uso corretto degli elementi ortografici, morfosintattici, lessicali, di strutturazione della frase e del periodo	Lingua italiana	3	Tecniche di comunicazione

Utilizzare dizionari e/o strumenti di consultazione cartacei o multimediali per procurarsi informazioni necessarie alla comprensione ed alla produzione di testi	Lingua italiana	1 2 3	Informatica
Utilizzare figure retoriche elementari a supporto della comunicazione	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Utilizzare la segnaletica testuale e gli elementi di editing	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche di comunicazione
Produrre testi scritti usando: - analisi - sintesi - descrizione - definizione - elencazione - classificazione - esemplificazione - citazione	Lingua italiana	1 2 3	
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Modalità di pianificazione, elaborazione, revisione, demarcazione testuale e di editing dei seguenti testi: descrittivi, narrativi, espressivi, espositivi, argomentativi, interpretativi	Lingua italiana	1 2 3	
Gli elementi morfo-sintattici (le parti del discorso)	Lingua italiana	1 2 3	
La struttura logica della frase	Lingua italiana	1 2 3	
La struttura del periodo	Lingua italiana	1 2 3	
La punteggiatura	Lingua italiana	1 2 3	
Figure retoriche	Lingua italiana	3	
Linguaggio e terminologia tecnico-professionale	Lingua italiana Tecnica	1 2 3	
Modalità di consultazione di dizionari, enciclopedie e strumenti multimediali	Lingua italiana Informatica	1 2 3	
Produrre comunicazioni orali, funzionali alla situazione comunicativa, con proprietà di linguaggio e correttezza formale			
ABILITA'	Disciplina	annualità di	

		riferimento	
Produrre appunti (ad es. scalette, mappe, ecc.) funzionali alla stesura di un testo orale	Lingua italiana	1 2 3	Informatica
Costruire proposizioni e periodi di complessità e di espressività crescente, attraverso l'uso corretto degli elementi ortografici, morfosintattici, lessicali, di strutturazione della frase e del periodo	Lingua italiana	1 2 3	
Utilizzare figure retoriche elementari a supporto della comunicazione	Lingua italiana	3	Tecniche comunicazione
Svolgere comunicazioni orali in contesti diversi (formali e fortemente formalizzati) usando: - analisi - sintesi - descrizione - definizione - elencazione - classificazione - esemplificazione - citazione	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche comunicazione
Utilizzare dizionari e/o strumenti di consultazione cartaceo e/o multimediali per incrementare il proprio patrimonio lessicale e terminologico	Lingua italiana	1 2 3	Informatica
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Struttura della comunicazione orale e fasi (pianificazione, elaborazione, controllo esito) di costruzione di una comunicazione orale	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche comunicazione
Le diverse modalità di comunicazione orale: conversazione, dialogo, intervista, comunicazione in pubblico, discussione, ecc.	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche comunicazione
Tecniche di registrazione delle informazioni (ad es. appunti, scalette, schemi, mappe, ecc.)	Lingua italiana	1	Tecniche comunicazione
Tecniche di sintesi orale	Lingua italiana	1 2 3	Tecniche comunicazione
Gli elementi morfo-sintattici (le parti del discorso)	Lingua italiana	1 2 3	
La struttura logica della frase (soggetto-predicato-complementi)	Lingua italiana	1 2 3	
La struttura del periodo (coordinazione e subordinazione) con attenzione ai nessi argomentativi	Lingua italiana	1 2 3	

Il lessico	Lingua italiana	1 2 3	
Linguaggio e terminologia tecnico-professionale	Lingua italiana	1 2 3	Tecnica culinaria Tecniche di comunicazione
Interagire in situazioni comunicative utilizzando linguaggi e codici di diversa natura per l'espressione di sé e la comunicazione interpersonale, anche di carattere professionale			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	
Fare uso di codici e strumenti linguistici diversificati in relazione alla varietà degli oggetti, delle caratteristiche e degli scopi della comunicazione	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	
Porre domande e chiedere informazioni sui passaggi argomentativi e sui contenuti al fine di comprendere appieno la comunicazione	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	
Esprimere le proprie opinioni e valutazioni sulla base di criteri consapevoli di giudizio	Tecniche comunicazione Lingua italiana	3	
Intervenire in discussioni usando informazioni e argomentazioni funzionali a sostenere tesi, formulare ipotesi, confutare o comprendere opinioni contrastanti	Tecniche comunicazione Lingua italiana	3	
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
La comunicazione interpersonale	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1	Flessibilità
La comunicazione espressiva	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1	Flessibilità
La comunicazione non verbale	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1	Flessibilità
Linguaggi e codici comunicativi non verbali	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1	Flessibilità

Tecniche di comunicazione in pubblico	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità
Tecniche di argomentazione e di assertività	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità
Acquisire e selezionare le informazioni utili, in funzione delle comunicazioni scritte od orali da produrre			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	
Utilizzare fonti informative di diversa tipologia per reperire le informazioni necessarie	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità
Organizzare la documentazione raccolta	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità
Selezionare le informazioni pertinenti e funzionali allo scopo della comunicazione	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità
Memorizzare informazioni ed argomentazioni strutturate	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Tipologie di fonti informative (orali, bibliografiche, archivistiche, informatiche, multimediali)	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1	Flessibilità
Tecniche di ricerca delle informazioni	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità
Organizzazione della documentazione	Tecniche comunicazione Lingua italiana	1 2 3	Flessibilità

Tecniche di memorizzazione	Tecniche comunicazione Lingua italiana	2	Flessibilità
Comprendere i punti salienti e il significato globale di brevi e semplici comunicazioni orali formulate con chiarezza, riferite al contesto personale, di vita quotidiana e di lavoro			
	Disciplina	annualità di riferimento	
Attivare strategie di ascolto individuando parole chiave, connettivi e sequenze per ricostruire il significato globale di brevi e semplici messaggi, annunci, dialoghi, istruzioni	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità
Riconoscere le caratteristiche specifiche, linguistiche e non, di brevi e semplici messaggi, annunci, dialoghi, istruzioni	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana
Utilizzare supporti grafici e produrre schemi, sequenze, ecc. per rappresentare il significato della comunicazione	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità Informatica
	Disciplina	annualità di riferimento	
Situazioni comunicative - di tipo personale (casa, famiglia, scuola, sport, tempo libero, ...) - di tipo pubblico (mezzi di trasporto, negozi, cinema, teatro, ristoranti, alberghi, ospedali, ...) - di tipo professionale (uffici, laboratori, fabbriche, magazzini, aziende di servizi, alberghi, servizi pubblici)	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana Flessibilità
Funzioni comunicative - Descrivere se stessi, oggetti, persone, luoghi, strumenti e apparecchiature - Chiedere e fornire informazioni, indicazioni, istruzioni - Narrare eventi - Esprimere la propria opinione, gusti, preferenze e chiedere quelli altrui - Comporre messaggi e brevi lettere di tipo informale e formale	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana Flessibilità
Lessico Il lessico di base riferito all'ambito personale, alla vita quotidiana e di lavoro	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana
Morfosintassi Le strutture morfologiche e sintattiche semplici e di uso comune, relative a situazioni prevedibili nei diversi contesti	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana Flessibilità
Leggere e comprendere brevi e semplici testi scritti riferiti al contesto personale, di vita quotidiana e di			

lavoro			
ATTIVITA'	Disciplina	annualità di riferimento	
Attivare strategie di lettura individuando parole chiave, connettivi e sequenze, punti principali e informazioni accessorie per ricostruire il significato globale di brevi e semplici testi scritti continui e non continui di tipo dialogico, descrittivo, narrativo, regolativo	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità
Riconoscere le caratteristiche linguistiche specifiche, le diverse tipologie di testo e la funzione dei registri	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità
Rappresentare attraverso schemi, sequenze, ecc. il significato della comunicazione	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità
Utilizzare diversi strumenti di consultazione	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana Flessibilità Storia geografia Matematica Economia e diritto
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Situazioni comunicative - di tipo personale (casa, famiglia, scuola, sport, tempo libero, ...) - di tipo pubblico (mezzi di trasporto, negozi, cinema, teatro, ristoranti, alberghi, ospedali, ...) - di tipo professionale (uffici, laboratori, fabbriche, magazzini, aziende di servizi, alberghi, servizi pubblici)	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana Flessibilità
Funzioni comunicative - Descrivere se stessi, oggetti, persone, luoghi, strumenti e apparecchiature - Chiedere e fornire informazioni, indicazioni, istruzioni - Narrare eventi - Esprimere la propria opinione, gusti, preferenze e chiedere quelli altrui - Comporre messaggi e brevi lettere di tipo informale e formale	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana Flessibilità Tecniche di comunicazione
Lessico Il lessico di base riferito all'ambito personale, alla vita quotidiana e di lavoro	Lingua inglese	1 2 3	Lingua italiana Flessibilità Tecniche di comunicazione
Morfosintassi Le strutture morfologiche e sintattiche semplici e	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità

di uso comune, relative a situazioni prevedibili nei diversi contesti			Tecniche di comunicazione
Produrre brevi e semplici testi scritti, lineari e coesi, riferiti al contesto personale, di vita quotidiana e di lavoro			
ATTIVITA'	Disciplina	annualità di riferimento	
Costruire semplici enunciati di tipo descrittivo ed espositivo utilizzando un repertorio linguistico di base	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità Tecniche di comunicazione
Utilizzare le diverse tipologie testuali e i diversi registri in funzione dello scopo comunicativo	Lingua inglese	2 3	Lingua italiana Flessibilità Tecniche di comunicazione
Attivare strategie di controllo e correzione dei testi prodotti	Lingua inglese	3	Lingua italiana Flessibilità Tecniche di comunicazione
Utilizzare diversi strumenti di consultazione	Lingua inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità Storia- geografia Matematica Economia- diritto
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Situazioni comunicative - di tipo personale (casa, famiglia, scuola, sport, tempo libero, ...) - di tipo pubblico (mezzi di trasporto, negozi, cinema, teatro, ristoranti, alberghi, ospedali, ...) - di tipo professionale (uffici, laboratori, fabbriche, magazzini, aziende di servizi, alberghi, servizi pubblici)	Lingua inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Funzioni comunicative - Descrivere se stessi, oggetti, persone, luoghi, strumenti e apparecchiature - Chiedere e fornire informazioni, indicazioni, istruzioni - Narrare eventi - Esprimere la propria opinione, gusti, preferenze e chiedere quelli altrui - Comporre messaggi e brevi lettere di tipo informale e formale	Lingua inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Lessico Il lessico di base riferito all'ambito personale, alla	Lingua inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità

vita quotidiana e di lavoro			
Morfosintassi Le strutture morfologiche e sintattiche semplici e di uso comune, relative a situazioni prevedibili nei diversi contesti	Lingua inglese	3	Lingua italiana
Produrre brevi comunicazioni orali riferite al contesto personale, di vita quotidiana e di lavoro			
ATTIVITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Costruire semplici enunciati di tipo descrittivo ed espositivo utilizzando un repertorio linguistico di base	Lingua Inglese	2 3	Italiano Flessibilità
Utilizzare le diverse tipologie testuali e i diversi registri in funzione dello scopo comunicativo	Lingua Inglese	2 3	Italiano Flessibilità
Attivare strategie di controllo e correzione dei testi prodotti	Lingua Inglese	2 3	Italiano Flessibilità
Utilizzare diversi strumenti di consultazione	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità Storia- geografia Matematica Economia- diritto
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	
Situazioni comunicative - di tipo personale (casa, famiglia, scuola, sport, tempo libero, ...) - di tipo pubblico (mezzi di trasporto, negozi, cinema, teatro, ristoranti, alberghi, ospedali, ...) - di tipo professionale (uffici, laboratori, fabbriche, magazzini, aziende di servizi, alberghi, servizi pubblici)	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Funzioni comunicative - Descrivere se stessi, oggetti, persone, luoghi, strumenti e apparecchiature - Chiedere e fornire informazioni, indicazioni, istruzioni - Narrare eventi - Esprimere la propria opinione, gusti, preferenze e chiedere quelli altrui - Comporre messaggi e brevi lettere di tipo informale e formale	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Lessico Il lessico di base riferito all'ambito personale, alla vita quotidiana e di lavoro	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Morfosintassi Le strutture morfologiche e sintattiche semplici e di uso comune, relative a situazioni prevedibili nei diversi contesti	Lingua Inglese	1 2 3	

Interagire con ragionevole disinvoltura in scambi comunicativi brevi e semplici riferiti al contesto personale, di vita quotidiana e di lavoro			
ATTIVITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Utilizzare un repertorio linguistico di base selezionando i registri adeguati al contesto	Lingua Inglese	2 3	Italiano Flessibilità
Gestire scambi comunicativi brevi in situazioni prevedibili	Lingua Inglese	2 3	Tecniche di comunicazione
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Situazioni comunicative - di tipo personale (casa, famiglia, scuola, sport, tempo libero, ...) - di tipo pubblico (mezzi di trasporto, negozi, cinema, teatro, ristoranti, alberghi, ospedali, ...) - di tipo professionale (uffici, laboratori, fabbriche, magazzini, aziende di servizi, alberghi, servizi pubblici)	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Funzioni comunicative - Descrivere se stessi, oggetti, persone, luoghi, strumenti e apparecchiature - Chiedere e fornire informazioni, indicazioni, istruzioni - Narrare eventi - Esprimere la propria opinione, gusti, preferenze e chiedere quelli altrui - Comporre messaggi e brevi lettere di tipo informale e formale	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Lessico Il lessico di base riferito all'ambito personale, alla vita quotidiana e di lavoro	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano Flessibilità
Morfosintassi Le strutture morfologiche e sintattiche semplici e di uso comune, relative a situazioni prevedibili nei diversi contesti	Lingua Inglese	1 2 3	Italiano

AREA LOGICO-MATEMATICA

Utilizzare codici formali, strumenti, tecniche e strategie di calcolo con particolare attenzione a quelle riferibili e applicabili a situazioni concrete			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà

Stimare l'ordine di grandezza del risultato di un calcolo numerico; approssimare a meno di una fissata incertezza risultati di operazioni numeriche	Matematica	1 [^] 2 [^] 3 [^]	Flessibilità
Applicare tecniche e procedure di calcolo anche a situazioni concrete	Matematica	1 [^] 2 [^] 3 [^]	Flessibilità
Utilizzare strumenti di calcolo automatico	Matematica	1 [^] 2 [^] 3 [^]	Flessibilità
Interpretare e costruire rappresentazioni grafiche di relazioni e corrispondenze definite formalmente o empiricamente	Matematica	1 [^] 2 [^] 3 [^]	Flessibilità
Ritrovare e usare, in contesti diversi, semplici relazioni goniometriche	Matematica	2 [^] 3 [^]	Flessibilità
SOLUZIONE DI PROBLEMI Impostare e risolvere semplici problemi che si presentano nei contesti di vita quotidiana, modellizzabili attraverso strumenti e procedure algebrici	Matematica	2 [^] 3 [^]	Flessibilità
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Insiemi loro caratteristiche e rappresentazioni	Matematica	1 [^] 2 [^]	
Ripresa degli insiemi numerici e dell'aritmetica: numeri naturali, relativi, razionali, reali: definizione, proprietà, operazioni	Matematica	1 [^] 2 [^] 3 [^]	
Scrittura posizionale dei numeri	Matematica	1 [^] 2 [^]	
Rapporti, percentuali e proporzioni	Matematica	2 [^] 3 [^]	
Cenni: numeri algebrici e trascendenti, calcolo letterale: monomi e polinomi, semplici fattorizzazioni, scomposizione di polinomi, operazioni con le frazioni algebriche, equazioni e semplici disequazioni di primo grado, sistemi di equazioni e primo grado: risoluzione algebrica e grafica, equazioni di secondo grado: risoluzione algebrica e grafica, la nozione di funzione: funzioni costanti, costanti a tratti, lineari, quadratiche, di proporzionalità inversa	Matematica	2 [^] 3 [^]	Flessibilità

Analizzare oggetti nel piano e nello spazio, calcolando perimetri, aree e volumi di semplici figure geometriche			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Scegliere unità di misura adeguate alla realtà rappresentata dalle figure geometriche	Matematica	2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Rappresentare, nel piano riferito a coordinate cartesiane, figure o assegnati insiemi di punti	Matematica	1 ^a 2 ^a	Flessibilità
Individuare e riconoscere relazioni e proprietà delle figure spaziali	Matematica	2 ^a 3 ^a	Flessibilità
SOLUZIONE DI PROBLEMI Analizzare e risolvere semplici problemi utilizzando le proprietà delle figure geometriche oppure le proprietà di opportune trasformazioni	Matematica	1 ^a 2 ^a 3 ^a	Flessibilità
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Nozioni intuitive di geometria del piano e dello spazio	Matematica	1 ^a 2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Punto, retta, piano, semiretta e segmento, triangoli, poligoni	Matematica	1 ^a 2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Rette perpendicolari e parallele	Matematica	1 ^a 2 ^a	Flessibilità
Altezze, bisettrici e mediane in un triangolo	Matematica	2 ^a	Flessibilità
Figure poligonali e loro principali proprietà metriche, il cerchio e le sue proprietà	Matematica	1 ^a 2 ^a	Flessibilità
Trasformazioni geometriche nel piano: isometrie e similitudini	Matematica	2 ^a	Flessibilità
Misura di segmenti e di angoli; perimetro e area dei poligoni	Matematica	1 ^a 2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Teoremi di Euclide e di Pitagora	Matematica	2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Criteri di similitudine	Matematica	3 ^a	Flessibilità Scienze
Il metodo delle coordinate: sistema di riferimento cartesiano nel piano	Matematica	2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Luoghi di punti e sezioni coniche: rappresentazioni analitiche	Matematica	2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Lunghezza della circonferenza e area del cerchio Il numero π . Misura degli angoli in radianti	Matematica	2 ^a 3 ^a	Flessibilità
Cenni: Seno, coseno e tangente di un angolo. Proprietà fondamentali Relazioni trigonometriche nei triangoli Poliedri, coni,	Matematica	1 ^a 2 ^a 3 ^a	Flessibilità

cilindri, sfere e loro sezioni			
Solidi geometrici: aree e volumi	Matematica	2 ³	Flessibilità Scienze
Analizzare e interpretare dati sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici (analisi della frequenza, tassi, probabilità) e di rappresentazioni grafiche			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Individuare dati significativi	Matematica	2 ³	Flessibilità Scienze Informatica Storia e geografia
Raccogliere e organizzare dati	Matematica	1 ² 2 ³	Flessibilità Scienze Informatica Storia e geografia
Interpretare i dati raccolti	Matematica	1 ² 2 ³	Flessibilità Scienze Informatica Storia e geografia Italiano
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Concetti generali di statistica	Matematica	2 ³	Informatica Economia e diritto
Semplice analisi di rappresentazioni tabellari e grafiche	Matematica	2 ³	Informatica Economia e diritto
Calcolo delle probabilità: eventi, probabilità classica, eventi indipendenti ed eventi dipendenti	Matematica	2 ³	Informatica Economia e diritto
Frequenza e probabilità: legge empirica del caso, probabilità statistica e probabilità soggettiva, giochi di sorte	Matematica	2 ³	Flessibilità

AREA SCIENTIFICA

Applicare metodi di osservazione, di indagine e le procedure proprie delle diverse scienze per comprendere la realtà naturale e il rapporto tra uomo e natura			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
RICERCA - Riconoscere problemi che si possono indagare scientificamente	Scienze	1 ² 2 ³	Flessibilità Matematica Storia e geografia

e individuare fonti sicure per la ricerca di informazioni utili e per la descrizione di argomenti scientifici, arrivando a semplici spiegazioni			Dietologia Sicurezza e ambiente
DISCUSSIONE - Sostenere anche in un contraddittorio la propria opinione riguardo a semplici fenomeni scientificamente analizzabili ed aventi ricaduta sociale ed etica (per esempio, salute, risorse naturali, ambiente, frontiere della scienza e della tecnologia) utilizzando informazioni fattuali e spiegazioni razionali	Scienze	1^ 2^3^	Flessibilità Matematica Storia e geografia Dietologia Italiano Inglese Tecnica culinaria
SOLUZIONE DI PROBLEMI - Applicare metodo e conoscenze scientifiche in situazioni tipiche dell'esperienza personale e formativa del soggetto per risolvere semplici problemi della vita reale (per esempio, salute, risorse naturali, ambiente, frontiere della scienza e della tecnologia)	Scienze	1^ 2^3^	Flessibilità Matematica Storia e geografia Dietologia Tecnica culinaria Sicurezza e ambiente
- Utilizzare linguaggi, simboli e convenzioni scientifici, matematici e tecnici	Scienze	1^ 2^3^	Flessibilità Matematica Storia e geografia Sicurezza e ambiente Tecnica culinaria Italiano
- Operare nei laboratori di fisica, chimica e microbiologia utilizzando strumenti, metodiche e procedure caratterizzanti il metodo scientifico	Scienze	2^3^	
- Utilizzare evidenze scientifiche: identificare le ipotesi, le evidenze e i ragionamenti sottesi a conclusioni scientifiche	Scienze	1^ 2^3^	Flessibilità Matematica Storia e geografia Sicurezza e ambiente Tecnica culinaria

- Utilizzare fonti informative di tipo divulgativo a carattere scientifico	Scienze	1^ 2^3^	Informatica Flessibilità Matematica Storia geografia
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
- Le principali grandezze fisiche del S.I. e relative unità di misura	Scienze	1^ 2^3^	Flessibilità Matematica
- Movimenti e forze: cinematica, statica e dinamica	Scienze	1^ 2^3^	Flessibilità Matematica
- L'energia e le sue trasformazioni: energia meccanica, energia elettrica, energia termica, energia chimica	Scienze	1^ 2^3^	Flessibilità Matematica
- Energia e materia: onde radio e luminose, onde sonore e sismiche	Scienze	3^	Flessibilità
- Struttura chimica della materia; legami chimici	Scienze	3^	Flessibilità
- Elementi chimici e tavola periodica; metalli e non metalli	Scienze	3^	
- Composti chimici (ossidi e anidridi, acidi e basi, sali)	Scienze	2^3^	
- Reazioni chimiche	Scienze	2^3^	
- Acidità e basicità, il pH	Scienze	2^3^	
- Soluzioni: solvente e soluto, diluizioni, concentrazione	Scienze	2^3^	
- Chimica del carbonio e principali composti organici (per esempio, zuccheri, idrocarburi, proteine)	Scienze	2^3^	
- Elementi fondamentali sui principali organi ed apparati dell'organismo umano e sulle principali e più comuni patologie	Scienze	2^3^	Dietologia Tecnica culinaria
- Popolazioni: specie, evoluzione, biodiversità, variazioni genetiche	Scienze	2^3^	Storia geografia Flessibilità dietologia

- La Terra, l'Universo e il Sistema solare: linee generali delle principali teorie sull'origine della terra e dell'universo	Scienze	1^ 2^ 3^	Storia e geografia Economia e diritto
- Uomo e natura: per esempio, salute, risorse naturali, ambiente, frontiere della scienza e della tecnologia	Scienze	1^ 2^ 3^	Storia e geografia Dietologia Flessibilità

AREA STORICO SOCIO ECONOMICA

Utilizzare categorie e strumenti funzionali alla comprensione degli eventi e delle interpretazioni storiche			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Esporre la ricostruzione di eventi	Storia e geografia	2° 3°	Economia e diritto
Individuare negli eventi storici il ruolo dei soggetti singoli e collettivi e le loro relazioni con i contesti	Storia e geografia	1° 2° 3°	Economia e diritto
Riconoscere nella ricostruzione di eventi storici fonti di diversa tipologia	Storia e geografia	2° 3°	Economia e diritto
Riconoscere nella società contemporanea i segni delle vicende storiche del passato	Storia e geografia	1° 2°	Economia e diritto
Riconoscere nella ricostruzione degli avvenimenti storici l'utilizzo di diverse logiche interpretative	Storia e geografia	3°	Lingua italiana
Descrivere l'impatto di alcune delle principali scoperte scientifiche e innovazioni tecnologiche del Novecento sullo stile di vita delle persone e sull'evoluzione del mondo del lavoro	Storia e geografia	2° 3°	Economia e diritto Lingua italiana Flessibilità
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Eventi storici di epoche e/o aree geografiche diverse in riferimento a tematiche di tipo trasversale (esempio flussi migratori, eventi	Storia e geografia	1° 2° 3°	Economia e diritto Lingua italiana Flessibilità

naturali, rivoluzioni, dinamiche sociali, scoperte scientifiche ...)			
I principali avvenimenti storici, scoperte scientifiche e tecnologiche del Novecento	Storia e geografia	1° 2°	Economia e diritto
L'evoluzione storica del settore professionale	Storia e geografia	2° 3°	Economia e diritto
I principali nessi relazionali: - causa /effetto - premessa/conseguenza - soggetto/oggetto - fatto/contesto - continuità/discontinuità - analogie/differenze	Storia e geografia	2° 3°	Economia e diritto Lingua italiana Flessibilità
Gli strumenti per l'esposizione: - mappe concettuali - tavole sinottiche - barre del tempo - grafici - tavole cronologiche - carte geopolitiche	Storia e geografia	1° 2° 3°	Matematica Flessibilità
Le diverse tipologie di fonti storiche	Storia e geografia	3°	Economia e diritto Lingua italiana Flessibilità
La terminologia della storia	Storia e geografia	2° 3°	Economia e diritto Lingua italiana Flessibilità
Utilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e rappresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Leggere, interpretare e rappresentare le caratteristiche e le trasformazioni di territori appartenenti ad aree geografiche e a periodi storici diversi in riferimento agli aspetti fisici, politici, economici e sociali	Storia e geografia		
- Utilizzare termini geografici adeguati ai diversi ambiti	Storia e geografia		
- Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e questioni di tipo politico, economico e sociale	Storia e geografia		Scienze

CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Le caratteristiche fisiche e l'organizzazione del territorio	Storia e geografia	1° 2° 3°	Economia e diritto Lingua italiana Flessibilità
Le principali categorie interpretative della geografia - eventi naturali/umani - fenomeni evolutivi - rappresentazione statica/dinamica - rappresentazione statica/dinamica - rappresentazioni statistiche	Storia e geografia	1° 2° 3°	Lingua italiana Flessibilità
La terminologia e la simbologia geografica	Storia e geografia	1° 2° 3°	Lingua italiana Flessibilità
Collocare l'esperienza personale e formativa nel funzionamento del sistema economico			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
RICERCA - Utilizzare fonti informative di tipo economico per indagare su questioni ed eventi economici connessi con la cultura e l'organizzazione sociale e politica	Economia e diritto	1° 2° 3°	Lingua italiana Storia e geografia
DISCUSSIONE - Sostenere opinioni personali per prendere parte, con diverse modalità, a confronti riguardo a questioni ed eventi economici connessi con la cultura e l'organizzazione sociale e politica, selezionando le informazioni pertinenti e funzionali allo scopo della comunicazione	Economia e diritto	1° 2° 3°	Lingua italiana Storia e geografia flessibilità
PARTECIPAZIONE - Negoziare e decidere, riflettendo sulla propria esperienza personale e familiare, in merito ad eventi economici esperiti in qualità di consumatore di beni e servizi, all'interno di organismi consultivi o deliberativi (Consiglio di Istituto, Consulta degli Studenti, ...)	Economia e diritto	1° 2° 3°	flessibilità
SOLUZIONE DI PROBLEMI - Trovare la soluzione di semplici casi riguardanti rapporti economici e sociali esperibili in qualità di produttore e di cittadino	Economia e diritto	1° 2° 3°	Lingua italiana Storia e geografia flessibilità

consumatore. Si suggerisce l'analisi di casi di gestione aziendale pubblica (es. sanità, istruzione, trasporti) o privata (trasporti, telefonia, sanità ...), in cui si manifestano problemi organizzativi o disservizi, rilevati nell'esperienza personale			
ABILITA' STRUMENTALI SPECIFICHE - Utilizzare fonti informative per leggere la realtà economico – giuridica - Utilizzare termini economici adeguati ai diversi ambiti (macroeconomia, microeconomia, economia aziendale e gestione delle imprese)	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità matematica
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
I mezzi e i fini dell'azione economica	Economia e diritto	1° 2 ° 3°	Storia e geografia flessibilità
I bisogni economici	Economia e diritto	1° 2 ° 3°	Storia e geografia flessibilità
Il sistema economico: attori, attività, relazione	Economia e diritto	1° 2 ° 3°	Storia e geografia flessibilità
Il mercato: concetti fondamentali (bene, valore, prezzo) e forme	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Matematica
Tipologie di mercati e rapporti tra operatori	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Matematica
L'azione economica nel quadro dei rapporti tra Stato democratico e sistema di mercato-fiscaltà, libertà di iniziativa economica	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Matematica
Gli attori e le parti sociali presenti sul territorio (economia e gestione dell'impresa)	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Matematica
Scambi e moneta	Economia e diritto	1° 2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Matematica
Comportamento economico individuale, organizzazione economiche e trasformazioni del mercato	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Matematica
Mappe geografiche ed economiche: mercati, produzioni, commercio, trasporti	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Matematica
Energia e ambiente	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia

			Flessibilità Matematica Scienze
Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
RICERCA - Utilizzare fonti informative di tipo giuridico per indagare su problemi, questioni ed eventi di carattere politico, culturale, morale e sociale	Economia e diritto	2 ° 3°	Lingua italiana Informatica Storia e geografia Flessibilità
DISCUSSIONE - Selezionando le informazioni pertinenti e funzionali allo scopo della comunicazione, sostenere opinioni personali prendendo parte, con diverse modalità, a confronti riguardo a questioni, problemi ed eventi di carattere politico, culturale, morale e sociale	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Lingua italiana Informatica Flessibilità
PARTECIPAZIONE - Riconoscere ed applicare le diverse modalità di esercizio della democrazia negoziando, decidendo e riflettendo sui processi di partecipazione, in merito a questioni direttamente esperite, quali la rappresentanza in gruppi consultivi o deliberativi interni alle istituzioni scolastiche, alla comunità locale e nazionale	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità
SOLUZIONE DI PROBLEMI - Trovare la soluzione di semplici casi riguardanti rapporti civili, politici, etico-sociali applicando a casi concreti le norme in materia di diritti-doveri e di cittadinanza	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Informatica Flessibilità Storia e geografia
ABILITA' STRUMENTALI SPECIFICHE - Reperire autonomamente fonti informative di tipo giuridico - Utilizzare termini giuridici adeguati ai diversi contesti	Economia e diritto	3°	Informatica Flessibilità Storia e geografia
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
La persona e la società	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità

Diritti e doveri nella vita sociale	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità
Dalla norma morale alla legge	Economia e diritto	1 °	Flessibilità
Interessi individuali e interesse generale	Economia e diritto	1 ° 2°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità
Bisogni collettivi, pubblici servizi e solidarietà sociale	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità
La tutela delle minoranze in una società multietnica	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità
Scuola, famiglia, lavoro	Economia e diritto	1 ° 2 ° 3°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità
Prima parte della Costituzione italiana	Economia e diritto	2 ° 3°	Flessibilità
La Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea	Economia e diritto	2 ° 3°	Lingua italiana Storia e geografia Flessibilità
I soggetti del diritto, oggetto del diritto, rapporto giuridico	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità
La cittadinanza europea	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità
I diritti umani nell'Occidente e nelle altre culture – Organismi di cooperazione internazionale	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Lingua italiana
Ordinamento giuridico: fonti del diritto: tipologia e gerarchia; tipologia di norme giuridiche	Economia e diritto	2 ° 3°	Flessibilità
Società civile e società politica	Economia e diritto	2 ° 3°	Flessibilità
Forme di Stato e di governo	Economia e diritto	2 ° 3°	Flessibilità Storia e geografia
I poteri e gli organi di Stato,	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia

Regioni, Province, Comuni			
Le istituzioni e le norme giuridiche comunitarie	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Lingua italiana
I diritti politici	Economia e diritto	2 ° 3°	Storia e geografia Flessibilità Lingua italiana

AREA TECNOLOGICA

Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare e rappresentare dati, anche in forma grafica			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Acquisire, leggere, creare e stampare testi usando programmi di videoscrittura per gestire dati	Informatica	1°	Lingua italiana
Creare, elaborare e gestire un foglio elettronico, utilizzando le funzioni aritmetiche e logiche, la rappresentazione e l'elaborazione dei dati in forma grafica	Informatica	2°	Matematica
Accedere alle informazioni e ai servizi on line	Informatica	1°	Flessibilità Economia e diritto
Raccogliere informazioni, esplorare argomenti specifici, comunicare, collaborare e condividere risorse a distanza utilizzando le reti	Informatica	1° 2° 3°	Flessibilità
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Le fondamentali nozioni di hardware, software e pacchetti applicativi	Informatica	1°	
Operazioni su documenti, fogli elettronici, testi e oggetti: apertura, creazione, salvataggio, conversione, chiusura, stampa	Informatica	1°	
Operazioni per la gestione dei dati: inserimento, modifica, selezione, copiatura, spostamento, sostituzione, cancellazione, rappresentazione grafica	Informatica	1° 2° 3°	Tecniche di comunicazione
Servizi on line: browser, motori di ricerca, posta elettronica	Informatica	1° 2° 3°	Tecniche di comunicazione Flessibilità
Norme di sicurezza e protezione	Informatica	1°	
Utilizzare le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva (Cfr Standard formativi minimi 2)			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà

Utilizzare le tecnologie nel rispetto della propria e della altrui privacy e sicurezza	Informatica	1°	Tecniche di comunicazione
Operare nel web rispettando la normativa vigente e adottando le necessarie forme di protezione	Informatica	1° 2° 3°	Tecniche di comunicazione
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Servizi on line: browser, motori di ricerca, posta elettronica	Informatica	1° 2° 3°	Tecniche di comunicazione
Norme di sicurezza e protezione	Informatica	1°	Tecniche di comunicazione
Elementi di normativa sulla privacy	Informatica	1°	Tecniche di comunicazione

AREA TECNICO PROFESSIONALE

“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI”

Eseguire le preparazioni e le lavorazioni nel rispetto delle norme e delle procedure vigenti nel campo dell'igiene della persona, dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e dei prodotti alimentari.			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Applicare le norme di igiene dell'ambiente di lavoro Curare la propria persona, il vestiario e la postazione di lavoro in coerenza con le norme di igiene Utilizzare i prodotti e i gli strumenti per la sanificazione e la disinfezione dell'ambiente Applicare le norme di igiene per la sicurezza alimentare	Sicurezza e prevenzione Tecnica culinaria	1° 2° 3°	scienza e tecnologie alimentari
Verificare le temperature di stoccaggio Controllare l'etichetta degli alimenti e adotta metodi di stoccaggio adeguati	Sicurezza e prevenzione Tecnica culinaria	1° 2° 3°	scienza e tecnologie alimentari organizzazione di settore e di magazzino
Registrare le temperature controllate utilizzando i protocolli aziendali Compilare le schede di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature secondo il piano di autocontrollo aziendale Adottare le procedure e i modelli aziendali di gestione delle anomalie	Sicurezza e prevenzione Tecnica culinaria	3°	scienza e tecnologie alimentari organizzazione di settore e di magazzino

CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Leggi e regolamenti igienico sanitari europei, regionali e locali: (Il d.lgs. 283/62 e il dpr 327/80 Il Titolo IV/93 regolamento locale di igiene tipo I regolamenti comunali di igiene (RCI) Il d.lgs 109/92 (etichettatura dei prodotti alimentari) Il manuale del sistema di rintracciabilità Direttive CEE 89/385 e 89/396 Il d.lgs 123/93, controllo ufficiale dei prodotti alimentari Il d.lgs. 155/97 Le leggi Regione Lombardia di settore	Sicurezza e prevenzione Tecnica culinaria	1° 2° 3°	scienza e tecnologie alimentari Economia e diritto
Il manuale del sistema di rintracciabilità Direttive CEE 89/385 e 89/396 Il d.lgs 123/93, controllo ufficiale dei prodotti alimentari Il d.lgs. 155/97 Le leggi Regione Lombardia di settore Il piano di autocontrollo aziendale Il piano di pulizia aziendale I sanificanti e disinfettanti	Sicurezza e prevenzione Tecnica culinaria	1° 2° 3°	scienza e tecnologie alimentari Economia e diritto
Gli organi di controllo e vigilanza dell'Asl Il piano di autocontrollo aziendale Il piano di pulizia aziendale I sanificanti e disinfettanti	Sicurezza e prevenzione Tecnica culinaria	3°	scienza e tecnologie alimentari organizzazione di settore e di magazzino
Realizzare i compiti professionali nel rispetto della normativa vigente nel campo della sicurezza, della prevenzione degli infortuni, della protezione dell'ambiente e nel rispetto degli standard di qualità aziendale.			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Applicare le norme di prevenzione degli infortuni e adotta le misure necessarie per eliminare o ridurre i rischi professionali Rispettare le norme previste per lo smaltimento dei rifiuti	Sicurezza e prevenzione tecnica culinaria	1 2 3	organizzazione di settore e di magazzino flessibilità
Utilizzare i sistemi di protezione individuale Utilizzare gli strumenti e le attrezzature in modo appropriato Segnalare anomalie di funzionamento di strumenti e attrezzature	Sicurezza e prevenzione tecnica culinaria	1 2 3	organizzazione di settore e di magazzino flessibilità

Effettuare gli interventi base di primo soccorso			
Adottare le procedure del piano di evacuazione	Sicurezza e prevenzione	3	Stage
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
I dispositivi di protezione individuale e collettiva Il piano di evacuazione antiincendio Nozioni di primo soccorso	Sicurezza e prevenzione	1 2 3	organizzazione di settore e di magazzino flessibilità tecnica culinaria
Il d.lgs. 626/94 e le integrazioni al d.lgs. 626/94 Le norme ISO-9000 Le direttive CEE in tema di sicurezza e qualità	Sicurezza e prevenzione	2	Economia e diritto
Rispettare le norme previste per lo smaltimento dei rifiuti	Sicurezza e prevenzione tecnica culinaria	1 2 3	Scienza e tecnologie alimentari
Effettuare, sulla base delle istruzioni ricevute, il ricevimento, la selezione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e materiale di consumo			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Prelevare le merci dal magazzino in base al prodotto/servizio Eseguire la mise en place propria del prodotto/servizio da erogare	Scienza e tecnologie alimentari Organizzazione di magazzino Lay out di settore Tecnica culinaria	1 2 3	
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Le tecniche di produzione e gestione dei servizi I principi di tecnologia alimentare Le tecniche di conservazione I materiali, gli strumenti, le attrezzature Le modalità di conservazione dei prodotti	Scienza e tecnologie alimentari Organizzazione di magazzino Lay out di settore	1 2 3	
Utilizzare sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard aziendali			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Lavorare in équipe Scambiare informazioni e comunicazioni funzionali con i colleghi Sapersi collocare all'interno dei processi aziendali	Organizzazione di settore Tecniche di comunicazione	1 2 3	

Rispettare i ruoli esercitati all'interno dell'organizzazione			
Predisporre la carta del menu	Organizzazione di settore Scienze e tecnologia alimentare	2	Italiano Informatica matematica
Utilizzare, con le diverse tipologie di clienti, le forme più adeguate di comunicazione in linea con le indicazioni aziendali	Tecniche di comunicazione	3	Flessibilità
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
La brigata di cucina I processi di lavoro relative alle diverse tipologie di aziende La comunicazione verbale e non verbale	Organizzazione di settore Tecniche di comunicazione	1 2 3	Scienze e tecnologia alimentare
La carta del menu	Organizzazione di settore Scienze e tecnologia alimentare	2	Italiano informatica
Il target aziendale	Organizzazione di settore	3	Economia e diritto Stage Tecniche di comunicazione
Partecipare alla progettazione di semplici menu e alla ideazione della presentazione coreografica delle singole portate			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Utilizzare il proprio ricettario e quello dell'azienda per la scelta dei piatti da proporre Aggiornare il proprio ricettario con nuove ricette calcolandone il valore nutrizionale Partecipare alla ideazione della presentazione dei piatti del menu con gusto coreografico	Scienza e tecnologia alimentare Tecnica culinaria Scienza dell'alimentazione e dietologia	2	Lay out di settore Italiano Informatica
Consultare riviste anche in lingua straniera per la scelta di nuove ricette da proporre all'azienda Applicare i concetti fondamentali di nutrizione e dietologia per la definizione di nuovi menù Applicare i concetti fondamentali di dietologia e dietoterapia per la progettazione di menu per comunità e in varie	Scienza e tecnologia alimentare Tecnica culinaria Scienza dell'alimentazione e dietologia Lingua straniera	3	Lay out di settore Italiano Informatica

situazioni patologiche			
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Il ricettario personale Il ricettario aziendale La composizione del menu	Scienza e tecnologia alimentare Tecnica culinaria Scienza dell'alimentazione e dietologia	2	Lay out di settore Italiano Informatica
La letteratura di settore Le basi di dietologia e dietoterapia Gli alimenti per le varie patologie e intolleranze Il calcolo nutrizionale Materiali e metodi per decorare	Scienza e tecnologia alimentare Tecnica culinaria Scienza dell'alimentazione e dietologia Lingua straniera Lay out di settore	3	Italiano Informatica
Eseguire le diverse fasi della preparazione e cottura dei piatti gestendo le dosi in relazione alla quantità di prodotto da preparare e del servizio da realizzare			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Individuare, dosare, miscelare i vari ingredienti in base alla ricetta da realizzare Utilizzare i vari sistemi di cottura in base alla tipologia di prodotto da realizzare Conservare i semilavorati e il prodotto finito Realizzare il porzionamento in base alla tipologia di servizio (sala, banqueting, catering, ecc.)	Scienza e tecnologia alimentare Tecnica culinaria Lay-out di settore	1 2 3	
Programmare le diverse fasi di lavorazione in base a ricette predefinite o di nuova creazione aziendale	Tecnica culinaria	1 2 3	Lay-out di settore
Realizzare la presentazione delle varie portate del menù in base alle indicazioni aziendali	Lay-out di settore Tecnica culinaria	1 2 3	
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Le tecniche di lavorazione La preparazione di antipasti La preparazione di primi piatti La preparazione di secondi piatti La preparazione di dolci a porzione e al piatto Il servizio di banqueting Il servizio catering Il servizio in sala	Tecnica culinaria	1 2 3	Scienza e tecnologia alimentare Lay-out di settore
Il ricettario personale aziendale	Tecnica culinaria	1 2 3	Scienza e tecnologia

Le tecniche di lavorazione La preparazione di antipasti La preparazione di primi piatti La preparazione di secondi piatti La preparazione di dolci a porzione e al piatto Il servizio di banqueting Il servizio catering Il servizio in sala			alimentare Lay-out di settore
Presentazione e decorazione	Lay-out di settore	1 2 3	

AREA TECNICO PROFESSIONALE

“OPERATORE DEL LEGNO”

Applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro, nelle specifiche operazioni tecnico professionali

ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	Matematica Scienze Tecniche del Legno	1 2 3	Matematica Scienze Layout di settore Flessibilità
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Elementi di comunicazione professionale - Tecniche di pianificazione	Matematica Scienze Tecniche del Legno	1 2 3	Matematica Scienze Layout di settore
Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore	Matematica Scienze Tecniche del Legno	1 2 3	Informatica Matematica

CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati - Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore	Matematica Scienze Tecniche del Legno	1 2 3	Informatica Matematica
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	Scienze Tecniche del Legno	1 2 3	Scienze Informatica
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore	Scienze Tecniche del Legno	1 2 3	Scienze Informatica

- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore - Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore			
Eseguire la lavorazione di pezzi e/o componenti in legno secondo le specifiche indicate da disegni e modelli.			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Leggere il disegno tecnico e il modello del prodotto da realizzare - Identificare materiali lignei, essenze e derivati del legno in relazione alla loro resa, al fine di ottimizzarne l'utilizzo - Impiegare metodiche e tecniche per rilevare i dati dimensionali e proporzionali del manufatto - Applicare procedure, metodiche e tecniche di preparazione e lavorazione del legno	Scienze Tecniche del Legno	2	Scienze Tecniche del Legno
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Caratteristiche fisiche e meccaniche dei legnami e dei materiali a base di legno - Metodologie di utilizzo dei diversi prodotti per i Trattamenti superficiali - Principali tecniche di lavorazione: taglio, piallatura, squadratura, intaglio, incastro, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura	Scienze Tecniche del Legno	2	Scienze Tecniche del Legno
Montare e assemblare manufatti lignei composti da più pezzi e particolari e/o accessori, sulla base delle specifiche di disegni e modelli			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Applicare tecniche di assemblaggio e montaggio di manufatti - Applicare procedure, metodiche e tecniche per la posa in opera di manufatti - Applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti - Applicare prodotti e tecniche di verniciatura e lucidatura dei manufatti - Applicare tecniche di riparazione e manutenzione dei manufatti	Scienze Tecniche del Legno	2	Matematica Italiano Informatica Economia e diritto
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di	Interdisciplinarietà

		riferimento	
Caratteristiche dei principali accessori, ferramenta e sistemi di applicazione - Principali tecniche di finitura dei manufatti - Tecniche di assemblaggio, collegamenti, incastri e unioni, incollaggio, giunzione e fissaggio - Tipologie e caratteristiche di collanti e ferramenta	Scienze Tecniche del Legno	2	Matematica Italiano Informatica Economia e diritto
Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, di macchinari, strumenti e utensili, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione dei manufatti lignei.			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Applicare metodi per il monitoraggio continuo della conformità e dell'efficienza del processo di lavorazione, su materiali, strumenti e macchinari - Applicare tecniche e metodiche per verificare la rispondenza di materiali grezzi, semilavorati, prodotti finali - Utilizzare strumenti di misura e/o controllo per individuare difettosità - Applicare procedure e metodi di intervento per il recupero delle anomalie e difettosità riscontrate	Scienze agrarie Economia agraria Chimica/fisica	3	Meccanica Matematica Informatica Economia industriale
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Principali norme delle lavorazioni del legno a regola d'arte - Principali strumenti di misura e controllo - Principali terminologie tecniche - Quadro normativo di riferimento e normative tecniche per le lavorazioni del legno - Tecniche e procedure di individuazione e valutazione del funzionamento	Scienze Economia Chimica/fisica	3	Scienze Tecniche del Legno
Applicare il controllo di qualità, nelle specifiche operazioni tecnico professionali sulla base di standard prefissati di processo, di utilizzo delle materie prime e di controllo dei prodotti finiti in uscita			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Interpretare le parti del manuale della Qualità totale e/o HACCP aziendale afferenti alle mansioni lavorative specifiche e al ciclo produttivo - Riconoscere nella pratica lavorativa gli standard prefissati di processo, di utilizzo	Economia	3	Matematica Italiano Informatica

delle materie prime e di controllo dei prodotti finiti in uscita. - Individuare i punti critici dei processi di lavoro - Compilare i documenti predisposti per il monitoraggio e il controllo delle produzioni - Ottimizzare le prestazioni nel rispetto dei criteri generali della qualità e dell'autocontrollo - Riconoscere le responsabilità e i ruoli ricoperti dalle figure professionali coinvolte nei processi di lavoro in tema di controllo di qualità			
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
Autocontrollo aziendale - Sistema di qualità - Documentazione tecnica	Economia	3	Matematica Italiano Informatica

TECNICO DI CUCINA

(IV° ANNO)

COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI - COMUNICAZIONE			
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni ▪ esporre informazioni e argomentare tesi con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto	Lingua Italiana	4	Abilità Integranti

▪ confrontare tra loro documenti di vario tipo, (continui, non continui e misti, in formato cartaceo ed elettronico) ▪ interpretare e confrontare testi di vario tipo e forma, anche della tradizione letteraria, individuandone la struttura tematica e le caratteristiche di genere ▪ applicare modalità di riscrittura intertestuale e inter semiotica ▪ utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici ▪ documentare le attività secondo le procedure previste e criteri di tracciabilità			
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
funzioni, strumenti, codici e tecniche della comunicazione verbale e non verbale e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali ▪ strumenti e metodi per l'analisi, l'interpretazione di testi d'uso e letterari, l'approfondimento tematico e la documentazione tecnica ▪ caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici ▪ repertori dei termini tecnici e scientifici di settore ▪ tecniche, lessico e tipologie testuali di presentazione professionale di se stessi e di reportinG	Lingua Italiana	4	Abilità Integranti
Selezionare e utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale, con riferimento anche alle diverse forme espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ identificare la forma multimediale più adatta alla comunicazione in relazione a target di riferimento, contesto e scopo ▪ applicare tecniche di composizione e utilizzare testi multimediali per scopi tecnico-professionali ▪ riconoscere e utilizzare i social network e i new media in rapporto a scopi sociali e tecnico-professionali	Lingua Italiana	4	Informatica, Abilità Integranti
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ tecniche, lessico e strumenti per la	Lingua Italiana	4	Italiano, Informatica

comunicazione multimediale in ambito professionale ▪ forme e tecniche di presentazione e comunicazione creativa e commerciale-pubblicitaria ▪ normativa sulla privacy e sul diritto d'autore ▪ caratteristiche più rilevanti e struttura di base dei linguaggi artistici e creativi (arti figurative, cinema, ecc..) italiani e di altri Paesi			
COMPETENZA LINGUISTICA			
Utilizzare i codici anche settoriali della lingua straniera....*per comprendere le diverse tradizioni culturali in una prospettiva interculturale e interagire nei diversi contesti di studio e di lavoro			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ identificare e utilizzare una gamma di strategie efficaci per comunicare con parlanti la lingua di culture diverse ▪ comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, ad argomenti di attualità e attinenti all'ambito professionale ▪ utilizzare il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua professionale ▪ partecipare a conversazioni o discussioni, esprimendo e motivando il proprio punto di vista ▪ redigere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario	Lingua Italiana, Lingua Inglese	4	Abilità Integranti
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ strutture ed elementi fondamentali del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico ▪ microlingua tecnico professionale specifica del settore di riferimento ▪ tematiche interculturali e socio-linguistiche ▪ aspetti della cultura e dell'identità del Paese straniero	Lingua Italiana, Lingua Inglese	4	Abilità Integranti
COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE			
Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche			

ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ identificare e applicare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche, strumenti e metodi di analisi scientifica ▪ elaborare rapporti documentali utilizzando il linguaggio logico matematico e scientifico ▪ utilizzare indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi ▪ utilizzare linguaggi tecnici e matematico-scientifici specifici	Matematica, Scienze	4	Informatica, Abilità Integranti
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati ▪ strategie matematiche connesse all'interpretazione, rappresentazione e risoluzione di dimensioni e problemi degli specifici contesti professionali ▪ principali modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali ▪ scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli e ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile ▪ principali innovazioni scientifiche e tecnologiche del settore professionale	Matematica, Scienze	4	Informatica, Abilità Integranti
COMPETENZE STORICO-GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE			
Utilizzare nel proprio ambito professionale i principali strumenti e modelli relativi all'economia, alla gestione aziendale e all'organizzazione dei processi lavorativi			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ cogliere la specifica identità professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento ▪ utilizzare strumenti di analisi e descrizione dell'organizzazione aziendale e dei processi di lavoro ▪ applicare tecniche di descrizione, documentazione e monitoraggio di un progetto, di una commessa o ordine di lavoro, di erogazione di un servizio ▪ utilizzare tecniche di analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi	Storia e Geografia, Diritto, Tecniche di Cucina	4	Abilità Integranti

CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ principali modelli di economia ▪ modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali; organigramma e relazioni tra ruoli e funzioni ▪ concetto di finanza, risparmio, assicurazione, previdenza e relativi servizi ▪ lavoro indipendente, autonomo e Imprenditoria ▪ servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale ▪ protocolli di lavoro, manuali tecnici e certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza ▪ metodologie, attività e fasi di elaborazione, documentazione, e monitoraggio e rappresentazione di un progetto	Storia e Geografia, Diritto, Tecniche di Cucina	4	Abilità Integranti
Riconoscere gli aspetti caratteristici, le tendenze evolutive, i limiti e le potenzialità di crescita del sistema socio-economico e del settore professionale di riferimento, in rapporto all'ambiente, ai processi di innovazione scientifico-tecnologica e di sviluppo del capitale umano			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche, le trasformazioni nel tempo e l'utilizzo delle risorse ▪ confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea ▪ riconoscere le tendenze evolutive e la domanda di nuovi elementi di professionalità del settore di riferimento	Storia e Geografia, Diritto, Tecniche di Cucina	4	Abilità Integranti
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ evoluzione dei sistemi economico produttivi e del settore professionale di riferimento nazionale e locale ▪ aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e ai principali effetti dell'interazione con le attività umane ▪ innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni sociali ed	Storia e Geografia, Diritto, Tecniche di Cucina	4	Abilità Integranti

economiche ▪ struttura demografica, tessuto sociale e produttivo e fabbisogni formativi e professionali del territorio ▪ principali problematiche della contemporaneità anche in riferimento all'innovazione tecnologica			
COMPETENZA DIGITALE			
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ analizzare e valutare criticamente l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali ▪ applicare criteri e tecniche di organizzazione e conservazione dei dati ▪ utilizzare strumenti e forme di protezione dei dati personali e della privacy ▪ utilizzare i servizi digitali pubblici e privati e differenti dispositivi digitali e applicazioni come canali di partecipazione alla vita sociale ▪ scegliere la comunicazione digitale appropriata per un determinato contesto	Informatica, Scienze	4	Abilità Integranti
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ tecniche e criteri di ricerca delle informazioni ▪ programmi per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali ▪ servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale ▪ impatto e opportunità dei Social Media per le imprese ▪ norme relative alla privacy e applicazione del diritto d'autore delle licenze ai contenuti digitali ▪ caratteristiche della Sicurezza Informatica ▪ i principali fattori e le implicazioni del Cambiamento Digitale ▪ il contesto e le tecnologie - Documentazione tecnica dell'Industria 4.0. ▪ Cittadino Digitale, Digital Divide, servizi digitali pubblici e privati	Informatica, Diritto, Matematica	4	Abilità Integranti

COMPETENZA DI CITTADINANZA			
Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto			

dell'ambiente e delle diverse identità culturali			
ABILITA'	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale locale e allargata ▪ rapportarsi ai servizi del proprio territorio ▪ utilizzare forme e occasioni di partecipazione alla vita sociale e lavorativa locale, in rapporto al proprio progetto di vita ▪ adottare comportamenti coerenti con un proprio progetto di vita e di etica professionale, nell'ambito dei principi e dei valori costituzionali ▪ riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni ▪ riconoscere i contributi e le manifestazioni della cultura del proprio Paese e di quella altrui ▪ applicare regole di comportamento sostenibile e non dannoso per l'ambiente	Diritto, Lingua Italiana	4	Abilità Integranti
CONOSCENZE	Disciplina	annualità di riferimento	Interdisciplinarietà
▪ problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore sociale, produttivo e i servizi in cui si opera ▪ servizi informativi e strutture di partecipazione sociale-civile e per lo sviluppo professionale del territorio ▪ processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera sociale e professionale ▪ strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza ▪ concetto di Responsabilità Sociale d'Impresa ▪ concetto di intercultura e suoi aspetti caratterizzanti ▪ legislazione e contrattualistica di settore	Storia e Geografia, Diritto, Tecniche di Cucina	4	Abilità Integranti

PATTO FORMATIVO

All'inizio dell'anno formativo ed in momenti successivi, i ragazzi iscritti alla prima annualità elaborano e sottoscrivono con i propri formatori il "Patto formativo", un documento che riassume le regole e i reciproci impegni (diritti e doveri) che gli studenti, le loro famiglie e formatori si impegnano ad applicare e seguire per tutta la durata del percorso formativo. La sottoscrizione del contratto rappresenta il momento finale del percorso di accoglienza (*allegato 1*).

MISURE in caso di COVID-19

Alla data attuale, non sono in essere particolari misure di prevenzione e protezione da Covid-19. In caso di nuove ondate pandemiche, il CFP rispetterà le misure di prevenzione e protezione che verranno impartite da Regione Lombardia e dal Ministero della Salute.

PROTOCOLLO OPERATIVO GESTIONE UTENTI CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

(N.B. Il seguente protocollo dovrà essere rispettato da chiunque acceda alla struttura del CFP, per attività inerenti il Centro, così come per attività inerenti progetti altri)

- Come previsto dalla normativa vigente tutto il personale del Centro ha l'obbligo di possesso ed il dovere di esibizione della certificazione verde COVID-19.
La verifica delle certificazioni verdi COVID-19 verrà realizzata, come previsto nella comunicazione del Ministero dell'Istruzione del 30.08.2021, mediante l'utilizzo - anche senza necessità di connessione internet - dell'App "VerificaC19", installata su un dispositivo mobile. L'applicazione consente di riscontrare l'autenticità e la validità delle certificazioni emesse dalla Piattaforma nazionale digital green certificate (DGC), senza rendere visibili le informazioni che ne hanno determinato l'emissione e senza memorizzare informazioni personali sul dispositivo del verificatore. Pertanto, nel pieno rispetto della privacy.
Il controllo e la segnalazione di eventuali inadempienze saranno effettuate da personale espressamente delegato dal Rappresentante Legale del Consorzio come previsto dalla comunicazione di regione Lombardia "Raccomandazioni urgenti per l'avvio dell'anno formativo 20/21" del 31/08/2021.
- Laddove l'utente dovesse manifestare, sin dal suo ingresso, sintomi influenzali, quali tosse o raffreddore, si procederà con un suo momentaneo isolamento (con tutte le attenzioni del caso, in uno spazio a tal fine adibito), in attesa che i suoi genitori/tutori, debitamente informati, vengano a prenderlo.
- Se durante l'attività un lavoratore o un allievo dovesse manifestare i sintomi di infezione respiratoria da COVID-19 (es. febbre, tosse, raffreddore, congiuntivite) sarà posto in isolamento e segnalato alle autorità sanitarie, e, laddove trattasi di allievo, verranno immediatamente informati anche i genitori/tutori affinché si rechino al centro a prendere il minore.
- Al momento del primo accesso alla struttura, ad ogni utente (o ai genitori/tutore dello stesso, in caso di minore), verrà chiesto di sottoscrivere e consegnare il Modulo Utente / Utente minore Ingresso in Struttura - Autodichiarazione (All. 3b), per attestare che nei 14 giorni precedenti non abbia avuto contatti a rischio di esposizione, autorizzare la misurazione della propria temperatura corporea ed impegnarsi ad informare tempestivamente il servizio nel caso di ragionevole dubbio di esposizione nei giorni seguenti alla firma del documento. L'autodichiarazione sottoscritta verrà archiviata e conservata all'interno della cartella dell'utente. L'operatore addetto alla segreteria (o chi per esso), informato del rilascio dell'autodichiarazione, riporterà all'interno di un apposito registro i nominativi degli utenti di cui, via via, verrà raccolta (Registro raccolta moduli autodichiarazione utenti).

- Come indicato nelle Istruzioni Operative predisposte dal Consorzio si sottolinea che l'accesso al CFP sarà possibile, tanto per gli operatori, quanto per gli utenti, soltanto con adeguati dispositivi di protezione individuali (mascherine chirurgiche o altre mascherine adeguate,) ed in seguito ad igienizzazione delle mani con soluzione idroalcolica.
 - Verranno a tal fine resi disponibili a utenti e personale i necessari DPI nonché i prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani, distribuiti anche in più punti degli spazi dedicati all'attività, in particolare all'entrata della struttura e in prossimità dei servizi igienici, e ne verrà promosso un frequente utilizzo. All'ingresso della struttura, gli operatori, laddove riscontrassero che un utente è privo di mascherina, o dispone di mascherina non adeguata (non consona o logora), provvederanno sin da subito a fornirgliene una adeguata. Allo stesso modo, laddove nel corso della giornata un utente dovesse smarrire o logorare la propria mascherina, sarà cura degli operatori, fornirgliene al più presto una nuova.
 - Prima dell'inizio delle attività ogni utente dovrà procedere al lavaggio delle mani con i prodotti igienizzanti messi a disposizione. Sarà cura degli operatori verificare che questo avvenga correttamente.
 - Gli operatori dovranno registrare scrupolosamente le presenze degli allievi, anche per consentire alle strutture sanitarie competenti di individuare eventuali contatti, laddove dovesse venire identificato, tra gli utenti, un caso di COVID19.
 - Nel caso di soggetti minori (età 14-17), con disabilità, il rispetto delle norme di distanziamento e il mantenimento della distanza interpersonale sono obiettivi che possono essere applicati solo compatibilmente con il grado di autonomia e di consapevolezza e in considerazione dell'età degli stessi. Pertanto, sulla base di tali considerazioni, le attività dovranno essere modulate in ogni contesto specifico.
 - Gli operatori provvederanno a sensibilizzare, per quanto possibile ed adeguato, ciascun utente, circa l'importanza di un corretto utilizzo dei DPI, di una frequente igienizzazione delle mani e di un costante mantenimento delle distanze di sicurezza.
 - Laddove possibile, con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche, dovrà essere privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni.
 - Gli spazi destinati all'attività d'aula devono essere organizzati in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti; tale distanza potrà essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
 - Gli utenti dovranno essere invitati ad evitare l'utilizzo promiscuo del loro materiale (penne, quaderni, etc.)
 - Tutti i soggetti (docenti, discenti, tutor d'aula, utenti ecc.), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per l'intera durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti. Qualora fosse necessario per consentire ad utenti non udenti la lettura labiale è consentito l'utilizzo di visiere trasparenti.
- Resta inteso che nelle attività pratiche dovranno essere utilizzati, se previsti, anche gli ordinari dispositivi di protezione individuale associati ai rischi della singola attività.
- Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni. L'utilizzo dei distributori automatici e della fotocopiatrice è definito da appositi protocolli (Istruzioni operative utilizzo dei distributori automatici rev.0 04-05-2020; Istruzioni operative utilizzo della fotocopiatrice rev.0 04-05-2020)
 - Gli allievi potranno utilizzare esclusivamente i servizi igienici loro riservati (ed espressamente identificati tramite appositi cartelli) ed sarà consentito l'accesso ai servizi a non più di una persona per volta (come specificato sugli appositi cartelli).
 - L'utilizzo degli spogliatoi non sarà consentito a più di due persona per volta mantenendo comunque la distanza minima di un metro.

Se si è in attesa del proprio turno, ci si dovrà assicurare di rispettare il metro di distanza da eventuali altri lavoratori in attesa. Una volta terminato, si dovrà abbandonare lo spogliatoio per permetterne la fruizione in sicurezza da parte di altri lavoratori.

- Gli strumenti di uso comune dovranno, nel limite del possibile, essere assegnati ad ogni singolo allievo e dovranno essere resi riconoscibili. Dovranno essere inoltre lavati al termine di ogni giornata lavorativa. Qualora la specifica attività preveda l'utilizzo frequente e condiviso di attrezzature da parte di più soggetti, sarà necessario procedere alla pulizia e disinfezione frequente delle mani o dei guanti. Le attrezzature dovranno poi essere lavate al termine dell'utilizzo giornaliero.

- Dovrà essere costantemente favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni. Per gli impianti di condizionamento, sarà obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. Laddove questo non fosse possibile, il loro utilizzo sarà escluso. In ogni caso andranno rafforzate le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e andrà garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, andrà aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate.

- I colloqui con allievi, genitori, assistenti sociali ed altre figure di riferimento dovranno essere svolti esclusivamente nei locali indicati dalla Direzione, utilizzando le mascherine e garantendo una distanza tra le persone di almeno un metro. Gli arredi ed il materiale eventualmente utilizzato, dovranno poi essere lavati con appositi prodotti. Onde evitare forme di assembramento, all'interno dell'aula non potrà essere svolto più di un colloquio per volta e la programmazione dei colloqui dovrà essere condivisa tra gli operatori ed approvata dal Direttore di Sede. Al termine di ciascun colloquio l'aula dovrà essere areata per almeno 15 minuti. Qualora un soggetto dovesse presentare sintomi influenzali, l'ingresso in CFP gli sarà precluso. Anche nel caso di colloqui, sarà inoltre necessario verificare, all'ingresso, che tutti i soggetti indossino una mascherina adeguata (e laddove così non fosse, fornire loro una nuova) e che gli stessi provvedano ad igienizzare le mani con i prodotti specifici messi a tal fine a disposizione. Dei colloqui e dei rispettivi partecipanti dovrà essere tenuta traccia scritta in appositi verbali, anche per consentire alle strutture sanitarie competenti di individuare eventuali contatti, laddove dovesse venire identificato un caso di COVID19.

MODALITA' OPERATIVE PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITA' A.F. 2022/2023

Le attività riprenderanno dal 12 settembre con le seguenti modalità:

Classi prime: 13 settembre

Classi seconde: 14 settembre

Classi terze: 15 settembre

Classe quarta: 13 settembre

Lo scaglionamento dell'avvio delle attività consentirà un'accoglienza più adeguata per gli allievi del primo anno, una maggior facilità nella gestione delle procedure di accesso alla struttura (allegato 1) e la possibilità di meglio istruire ed addestrare gli allievi circa le procedure da adottare ed i comportamenti da tenere (Allegato 2)

Tutte le procedure saranno individuate e concordate con le altre realtà che frequentano cascina Biblioteca.

Gli orari delle lezioni saranno:

IV anno: lunedì-martedì-giovedì-venerdì 8.40-14.40 mercoledì 8.40-13.40

I, II, III anno: lunedì-martedì-mercoledì-giovedì- venerdì 8.40-13.40

L'orario standard di servizio del personale docente sarà:

8.30 – 8.40 accoglienza allievi

8.40 – 13.40 docenza

13.40 – 13.45 accompagnamento all'uscita (14.40 – 14.45 in caso di 6a ore)

13.45 – 14.30 pausa pranzo (14.45 – 15.15 in caso di 6 ore)

dalle 14,30 o dalle 15.15 attività pomeridiane a seconda del proprio orario o dell'incarico ricevuto (riunioni, programmazione, incontri, ecc).

Accesso del personale

Come previsto dalla normativa vigente tutto il personale del Centro ha l'obbligo di possesso ed il dovere di esibizione della certificazione verde COVID-19.

La verifica delle certificazioni verdi COVID-19 verrà realizzata, come previsto nella comunicazione del Ministero dell'Istruzione del 30.08.2021, mediante l'utilizzo - anche senza necessità di connessione internet - dell'App "VerificaC19", installata su un dispositivo mobile. L'applicazione consente di riscontrare l'autenticità e la validità delle certificazioni emesse dalla Piattaforma nazionale digital green certificate (DGC), senza rendere visibili le informazioni che ne hanno determinato l'emissione e senza memorizzare informazioni personali sul dispositivo del verificatore. Pertanto, nel pieno rispetto della privacy.

Il controllo e la segnalazione di eventuali inadempienze saranno effettuate da personale espressamente delegato dal Rappresentante Legale del Consorzio come previsto dalla comunicazione di regione Lombardia "Raccomandazioni urgenti per l'avvio dell'anno formativo 20/21" del 31/08/2021

Accoglienza allievi

Alle 8.30 i docenti titolari della materia della prima ora dovranno trovarsi nelle rispettive classi accogliendo gli allievi che arrivano. I docenti in AES alla prima ora verificheranno il corretto comportamento degli allievi (indipendentemente dalla classe di appartenenza) negli spazi comuni, dall'ingresso alle rispettive aule ed attenderanno l'arrivo di tutti i pulmini prima di recarsi nella propria classe. Le modalità di ingresso sono descritte nell'allegato 3

Verrà ricordato ai conducenti dei pulmini che non potranno lasciare gli allievi prima delle 8.30.

Gli allievi che arriveranno al Centro in ritardo dovranno obbligatoriamente passare dalla segreteria didattica per l'autorizzazione all'ingresso.

Per le famiglie e per gli allievi sarà predisposto apposito opuscolo informativo (allegato 5) in cui verranno descritte queste e tutte le altre regole e procedure di sicurezza.

Nei primi giorni dovrà essere prestata particolare attenzione alla formazione degli allievi relativamente alle misure di sicurezza previste ed alla loro applicazione

Aule

Le aule sono predisposte in modo da rispettare il distanziamento previsto.

Non devono essere fatte modifiche alla disposizione dei banchi e delle cattedre se non concordate con la Direzione.

Ogni classe utilizzerà il più possibile la stessa aula tranne che per le attività di laboratorio e le eventuali attività motorie.

Il primo giorno gli allievi individueranno in collaborazione dei docenti il proprio posto a sedere che non dovrà essere cambiato durante le attività e neanche nei giorni successivi.

Per quanto possibile dovrà essere garantita il più possibile l'aerazione degli spazi attraverso le finestre presenti.

Ogni aula sarà dotata di prodotti idonei alla pulizia delle mani e delle superfici di lavoro.

Affinché gli allievi acquisiscano le competenze necessarie, specialmente nelle prime settimane di scuola, dovranno essere costantemente sollecitati alla pulizia delle mani e delle superfici.

Le attività dovranno essere svolte seguendo le indicazioni dell'apposita procedura (Allegato 1)

Si raccomanda di evitare che gli allievi escano dalle aule durante l'attività didattica.

Intervali

Per consentire il distanziamento ed evitare affollamenti gli intervalli saranno scaglionati con la seguente tempistica:

10.15-10.30 I A e I B; II A e II B

11.05-11.20 III A e III B; III C e IV anno

Gli intervalli potranno essere svolti unicamente nel corridoio o nell'aia della cascina. Non è consentito uscire dalla struttura.

I docenti e i docenti AES presenti organizzeranno e sorveglieranno gli intervalli in funzione della tipologia delle classi e degli allievi.

L'utilizzo dei distributori automatici è consentito seguendo le istruzioni contenute nell'apposita istruzione (allegato 6) anche se sarà consigliato alle famiglie di fornire gli allievi di merenda e bevande che comunque potranno essere consumate unicamente durante l'intervallo. Durante il consumo delle merende dovranno essere aumentate ulteriormente le distanze dato che non sono indossate le mascherine.

Servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere utilizzati il più possibile unicamente durante gli intervalli.

Le allieve utilizzeranno il bagno al primo piano mentre gli allievi useranno i bagni al piano terreno.

L'accesso ai bagni può avvenire una persona alla volta e dovranno essere applicate tutte le norme igieniche con particolare attenzione alla pulizia delle mani.

Segreteria e uffici

L'accesso di persone esterne al Centro deve avvenire seguendo l'apposita procedura.

L'ingresso in segreteria e uffici è consentito preferibilmente una persona per volta e comunque mantenendo il distanziamento di un metro, indossando la mascherina e previa pulizia delle mani con apposito prodotto disinfettante.

E' preferibile prendere appuntamento per evitare assembramenti.

Le persone in attesa dovranno aspettare il loro turno all'esterno mantenendo le distanze di sicurezza.

Non è consentito superare il bancone della segreteria né accedere agli uffici senza autorizzazione né sostare in segreteria una volta terminate le pratiche richieste.

Anche per il personale del centro valgono le stesse regole relative all'ingresso ed alla permanenza in segreteria.

Gli allievi non possono accedere alla segreteria se non per motivi amministrativi o in caso di arrivo in ritardo.

Uscita allievi

A termine delle lezioni gli allievi dovranno essere accompagnati dai docenti all'uscita del Centro nel rispetto del distanziamento e con l'utilizzo della mascherina che potrà essere tolta solamente una volta usciti dalla struttura.

Le scale e le uscite dovranno essere impegnate da una sola classe alla volta.

Qualora all'uscita non fosse presente il pulmino o la persona incaricata al ritiro, un docente della classe dovrà avvisare la segreteria ed attendere con l'allievo oppure affidarlo ad un collega disponibile avvisando comunque la segreteria.

Materiale ed attrezzature

I materiali e le attrezzature per le attività didattiche dovranno essere utilizzate come previsto dal protocollo operativo Gestione Utenti (Allegato 1)

Non è consentito lo scambio di materiali tra docenti ed allievi o tra allievo ed allievo (biro, matite, forbici, ecc.).

Il materiale di cancelleria presente in segreteria non può essere ceduto temporaneamente né a docenti né ad allievi ed ogni docente dovrà quindi avere a disposizione proprio materiale per la didattica.

Gli strumenti che necessariamente devono essere utilizzati da più persone (PC, tablet, ecc) dovranno essere puliti con apposito detergente da parte dei docenti dopo ogni utilizzo.

Agli allievi non è consentito l'uso delle fotocopiatrici mentre i docenti devono detergersi le mani con apposito prodotto prima di ogni utilizzo. Per le fotocopie per uso didattico potrà essere utilizzata unicamente la fotocopiatrice presente in aula insegnanti. Per una migliore funzionalità e per evitare assembramenti si raccomanda di preparare con largo anticipo il materiale necessario.

I telefoni cellulari di servizio dovranno essere utilizzati solo previa pulizia con apposito detergente e la stessa operazione dovrà essere svolta dopo la telefonata.

Aula Insegnanti

L'aula insegnanti potrà essere utilizzata contemporaneamente da un massimo di 11 docenti (6 al tavolo e 5 nelle postazioni dei PC).

Obbligatorio l'uso della mascherina.

Dopo l'utilizzo dei PC, le superfici devono essere pulite con apposito detergente come pure la tastiera, il monitor ed il computer.

E' vietato l'ingresso degli allievi in aula insegnanti.

Per le riunioni saranno individuati spazi adeguati al numero di partecipanti.

Pulizie degli spazi

Gli spazi saranno puliti con cadenza giornaliera con prodotti specifici dagli addetti incaricati.

Per facilitare le operazioni di pulizia si raccomanda di lasciare le superfici il più possibile libere da materiali ed attrezzature.

I servizi igienici saranno puliti due volte al giorno o all'occorrenza. E' stato predisposto apposito cronoprogramma (Allegato 8) ben definito delle attività da documentare attraverso un registro regolarmente aggiornato.

Periodicamente saranno effettuate sanificazioni degli spazi da parte di ditte specializzate

INTOLLERANZE ALIMENTARI, DIETE E MERENDE

Eventuali intolleranze, allergie o diete vanno immediatamente segnalate alla scuola attraverso un Certificato Medico, in modo tale da poter predisporre tempestivamente la dieta. Vi ricordiamo che è possibile portare a scuola, in occasione di festeggiamenti o altro, esclusivamente alimenti confezionati. È caldamente consigliato di portare a scuola merende confezionate per uso personale durante l'intervallo. Ciò diminuirà l'afflusso ai distributori.

LIBRETTO GIUSTIFICAZIONI

Daremo il primo libretto per le giustificazioni delle assenze, dei ritardi e delle uscite anticipate.

Preghiamo i genitori o chi ne fa le veci, che giustificheranno le assenze, di porre la propria firma sulla seconda pagina del libretto;

Inoltre vi raccomandiamo di prestare particolare attenzione nella compilazione delle giustificazioni e nella loro consegna. Le giustificiche devono essere portate a scuola il giorno dopo l'assenza o il ritardo.

Qualora il libretto venisse smarrito o reso inutilizzabile, vi informiamo che sarà disponibile in segreteria un nuovo libretto con contributo di € 2,50.

VISITE MEDICHE E TERAPIE

Preghiamo le famiglie di concentrare le visite mediche e le terapie necessarie, possibilmente nei pomeriggi dopo la conclusione delle attività formative, in modo da non interrompere la continuità didattica. Le eventuali richieste di uscita anticipata continuativa devono essere presentate per iscritto allegando il piano terapeutico.

ASSUNZIONE MEDICINALI

Qualora fosse necessaria l'assunzione di qualsiasi tipo di farmaco da parte degli allievi, è indispensabile la prescrizione medica indicante posologia ed orari.

Si ricorda inoltre che i docenti non sono autorizzati a somministrare farmaci agli allievi ma possono eventualmente verificare la loro assunzione.

RAPPORTO CON LE FAMIGLIE

Il rapporto tra il Centro di formazione e famiglie è fondamentale per la realizzazione del progetto educativo proposto. Per questo il Centro si rivolge ai genitori coinvolgendoli in alcuni momenti dell'anno formativo:

- ad inizio anno per la presentazione di tutta l'attività formativa, dei formatori e delle metodologie di cui intende avvalersi e per la condivisione del regolamento di Centro per il rispetto del quale è richiesto anche il loro supporto;
- all'interno del percorso formativo per colloqui inerenti alla situazione formativa del proprio figlio;
- singolarmente su richiesta del genitore, ogni qualvolta questi senta la necessità di un confronto con il tutor, la direzione del centro o con i singoli formatori;
- alle scadenze previste per la consegna delle schede di valutazione;
- per i momenti di attività formativa rivolta anche ai genitori stessi.

Durante l'anno formativo inoltre le famiglie sono costantemente aggiornate sulla presenza /assenza dei figli anche attraverso comunicazioni dirette nel caso di assenze prolungate e/o ingiustificate.

La riammissione in classe dei ragazzi assenti implica la consegna della giustificazione firmata dal genitore così come nei casi di entrata posticipata /uscita anticipata.

Si specifica che la frequenza ai corsi è obbligatoria e che è richiesta la partecipazione minima ad almeno tre quarti dell'orario annuale per poter essere ammessi all'annualità successiva (salvo le deroghe previste dalla normativa regionale).

Vi preghiamo di comunicare tempestivamente alla nostra segreteria eventuali variazioni che dovessero avvenire durante l'anno formativo di indirizzo, numeri di telefono o altro.

Per ogni ulteriore necessità, la Direzione, i Coordinatori, i Docenti di riferimento e la Segreteria sono a vostra completa disposizione.

I PERCORSI PERSONALIZZATI

Si rivolgono ad allievi con disabilità certificata (diagnosi funzionale e/o invalidità) che hanno concluso la Scuola Secondaria di primo grado e di età inferiore ai 18 anni per la prima annualità. Hanno una durata di tre anni integrabili eventualmente con una quarta annualità. Sono validi per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto dovere di istruzione e formazione. Perseguono l'obiettivo di sviluppare competenze professionali e possibilità di inserimento socio-lavorativo con un'attenzione particolare al rafforzamento di quelle competenze trasversali non connesse ad una determinata professione, ma che si muovono trasversalmente all'individuo. Si caratterizzano per una proposta formativa flessibile e personalizzata in risposta alle personali modalità di apprendimento.

Dal II anno significativa esperienza di tirocinio presso aziende o cooperative del territorio un'opportunità di apprendimento e di crescita per l'allievo che si confronta con il reale, sia dal punto di vista lavorativo che a livello personale. Durante l'attività l'allievo è seguito dal tutor scolastico e dal tutor aziendale.

Per ogni allievo vengono identificati obiettivi educativi e didattici legati ad un più ampio progetto personale condiviso con l'allievo, con la famiglia e con i servizi del territorio.

Aree formative previste: area cognitiva; area professionale; area autonomie personali; area stage

Caratteristiche dell'attività formativa:

DIDATTICA ATTIVA: formazione centrata sulla dimensione operativa dei laboratori professionali e del tirocinio valorizzati come esperienze pratiche di apprendimento e di crescita. Il concetto è quello di imparare "attraverso il fare": agire manualmente per poi comprendere i passaggi logici che sottendono all'azione, agire e poi riflettere sull'azione eseguita passando dal concreto all'astratto (dalla pratica alla teoria e non viceversa). In particolare, la finalità delle attività di laboratorio è quella di far vivere all'allievo un'esperienza di successo attraverso la realizzazione di un lavoro compiuto, di valutare le abilità possedute, di fornire all'allievo la possibilità di "provarsi" in un ambito di concretezza, di rinforzare la consapevolezza delle proprie abilità, attitudini e capacità, di identificare gli elementi essenziali di un processo di produzione, di realizzare alcuni semplici processi operativi.

FORMAZIONE MIRATA E PERSONALIZZATA: tratto distintivo dell'attività formativa è la personalizzazione dell'intervento, ovvero il rispetto delle specificità dei singoli allievi e dei loro stili cognitivi.

LAVORO DI RETE: modalità operativa che tiene conto delle diverse competenze e della necessità di integrarle. L'allievo, infatti, è al centro di un sistema di relazioni che va accolto nella sua interezza e complessità, se si vogliono favorire la maturazione e il cambiamento. La finalità è creare una rete di comunicazione organizzata per migliorare il coordinamento e l'integrazione dei vari servizi che si occupano degli allievi, facilitando e garantendo un progetto di vita coerente e continuo, e supportando lo stesso allievo disabile e la sua famiglia nei momenti critici che accompagnano le fasi di passaggio (verso altri percorsi di formazione o di inserimento lavorativo).

ATTIVITA' PARALLELE - INTEGRATIVE

Il CFP Consorzio SiR si avvale della collaborazione di esperti nella progettazione sociale e inclusiva. Negli ultimi 15 anni è stato pertanto possibile usufruire di fondi per la sperimentazione di progetti educativo-formativi in collaborazioni con varie realtà istituzionali, sociali, aziendali. Attraverso queste collaborazioni potranno continuare ad essere attivate iniziative ad integrazione del percorso formativo nei più vari ambiti (animativo, educativo, ecologico/ambientale, culturale, sociale) svolgendo attività anche con aziende private.

A titolo esemplificativo tali attività potranno riguardare

- Educazione ambientale;
- Laboratori sul Bullismo e cyberbullismo;
- Accompagnamento alle nuove tecnologie;
- Integrazione sociale e integrazione culturale;
- Sport e benessere;
- Sostegno sociale;
- Team Building aziendale

SUPPORTI E SERVIZI IN RETE

Il nostro CFP è parte del Consorzio SiR, ente del terzo settore molto presente con diversi servizi nel milanese e limitrofi. Le associate del Consorzio SiR sono alcune delle più importanti cooperative che operano nel territorio milanese e dell'hinterland.

I vantaggi di operare all'interno di una rete di servizi capillari e nella filiera di supporto fanno del nostro CFP qualcosa di particolare, apportando opportunità e alternative sia al futuro studente che al suo nucleo familiare.

Come Consorzio SiR, disponiamo di alcuni servizi socio-sanitari sia privati che ad accesso pubblico ove è possibile prenotare delle visite specialistiche (es. Diagnosi Funzionale, test neuropsicologici ai fini del riconoscimento dell'invalidità civile) ed essere seguiti nella riabilitazione, nella valutazione neuropsicologica e nel supporto psicologico:

Consultorio Familiare di via Carlo Bazzi 68, Milano

Tel. 02 8440451

E-mail: consultorio@consorziosir.it

<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/servizi-sanitari-cittadini/consultorio/>

Centro di Riabilitazione di via Carlo Bazzi 68, Milano

Tel. 028440451

E-mail: riabilitazione@consorziosir.it

<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/servizi-sanitari-cittadini/riabilitazione/>

Centro Salute Valla di via Lorenzo Valla 25, Milano

tel. 02.84470131 – fax 02.89540379

E-mail: info@centrosalutevalla.it

<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/servizi-sanitari-cittadini/centro-salute-valla/>

Centro Salute Cenni di via Gabetti 15/b

Telefono: 02 8447 0131

E-mail: segreteria.gabetti@consorziosir.it

<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/servizi-sanitari-cittadini/centro-salute-cenni/>

Oltre al CFP, il nostro Consorzio negli anni ha sviluppato una filiera di servizi di supporto sociale per le famiglie e per i minori quali ad esempio

Centro Diurno Minori "Fai un Balzo" di via Gabetti 15/B, Milano

Tel. Uff.: 02.40076271

E-mail: segreteria.gabetti@consorziosir.it
<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/centro-diurno-minori-fai-un-balzo/>

Assistenza Domiciliare Minori
Città di Milano con invio dal servizio sociale Zona 7-8
Città di Bollate con invio dal servizio sociale
Accesso spontaneo della famiglia (Privato) su l'intero territorio milanese e limitrofo
Tel. +39 391 360 5259 (Milano)

Parallelamente a questi servizi, come Consorzio SiR offriamo altre opportunità, come ad esempio
Alloggi in Autonomia e Ex Legge 112
Tel.: 02/84470111
<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/servizi-sociali-cittadini/alloggio-in-autonomia/>

Scuola di Musica Carousel di via Gabetti 15, Milano
Tel. 331.6525831
E-mail: info@scuoladimusicacarousel.it
<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/minori-cittadini/scuola-di-musica-carousel/>

Infine, il nostro CFP è strettamente legato all'Agenzia del Lavoro del nostro Consorzio. La collaborazione si sviluppa già durante la formazione e i tirocini scolastici. Attraverso gli operatori specializzati dell'Agenzia, gli studenti dell'ultimo anno vengono accompagnati nel mondo del lavoro attraverso profilazione, tutoraggio, formazione sul posto di lavoro, tirocini con borse lavoro, ecc.. L'Agenzia ha diverse sedi sul territorio: Milano, Cinisello e Seregno. Oltre a questo importante Servizio, il Consorzio SiR dispone anche di un piccolo servizio di formazione-lavoro nel Comune di Cinisello Balsamo, "FormOfficina" ove accompagna la nuova generazione ad acquisire le competenze di base per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Agenzia del Lavoro di Via Valla 25, Milano
Tel. 02 84470122
E-mail: agenzia.milano@consorziosir.it
<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/lavoro-cittadini/agenzia-lavoro-valla/>

FormOfficina di via dei Partigiani 117, Cinisello Balsamo
Tel: 0362325342
Email: info@formofficina.it
<https://www.consorziosir.it/cittadini-cat/lavoro-cittadini/formofficina/>

SEGRETERIA, ORARI

La segreteria è aperta al pubblico, previo appuntamento, dal lunedì al venerdì nei seguenti orari
dalle 8:40 alle 9:40 e dalle 13:40 alle 14:40.

ASSICURAZIONE INFORTUNI

Il Consorzio SiR ha attivato una RCT con la polizza n. 7491400100079 31/12/2017 con Assimoco s.p.a..
Inoltre, per gli infortuni la polizza n. 97495800104157 03/08/2015 con Assimoco s.p.a..

RIFERIMENTI, NUMERI, MAIL

Segreteria

Sig.ra Roberta Cibari

Segreteria.casoria@consorziosir.it – 02 26413552 - +39 335 875 8891

Orientamento e Selezione

Dott. Denis Trivellato

Orientamento.cfp@consorziosir.it +39 3491629937

Dott. Dante Vecchi

Dante.vecchi@consorziosir.it - +39 335 103 3670

Coordinamento Didattico

Dott. Denis Trivellato

Denis.trivellato@consorziosir.it - +39 3491629937

Dott.ssa Giovanna Zanolio

Giovanna.zanolio@consorziosir.it +39 3482372325

Referente Assistenza Educativa Scolastica

Dott. Denis Trivellato

Denis.trivellato@consorziosir.it - +39 3491629937

Referente Salute & Benessere, Sars2-Covid19

Dott. Denis Trivellato

Denis.trivellato@consorziosir.it - +39 3491629937

Referente DSA e BES

Dott. Denis Trivellato

Denis.trivellato@consorziosir.it - +39 3491629937

Referente Area Progettazione, Ricerca, Innovazione

Dott. Denis Trivellato

Denis.trivellato@consorziosir.it - +39 3491629937

Referente SIUF e Rapporti con Regione Lombardia

Dott.ssa Giovanna Zanolio

Giovanna.zanolio@consorziosir.it +39 3482372325

Referente Orientamento al Lavoro, Rapporti con le Aziende e Inserimento Lavorativo

Dott. Dante Vecchi

Dante.vecchi@consorziosir.it - +39 335 103 3670

Direzione

Dott. Andrea Pellegata

Andrea.pellegata@consorziosir.it - +39 331 692 9016

Allegato 1

Patto Formativo del Centro di Formazione Professionale

“Consorzio SiR”

ART. 1

Principi fondamentali

1. il Centro di Formazione Professionale “Cascina Biblioteca” del Consorzio SiR, di seguito denominato CFP, è luogo di educazione, di cultura, di formazione professionale. Ogni attività che vi si svolge deve essere indirizzata al conseguimento di queste finalità.
2. Primo requisito degli aspiranti alla formazione è il contegno esemplare in ogni contingenza, sia all'interno del CFP che fuori. Educazione e cortesia sono le caratteristiche dello stile che tutti devono costantemente osservare.
3. La disciplina interna del CFP è affidata al senso di responsabilità e alla dignità degli studenti che, attraverso un costante esercizio di autocontrollo, con l'assistenza dei docenti e di quanti operano nell'Istituto, debbono acquisire una mentalità che consenta loro di svolgere serenamente e proficuamente il lavoro in ambiente alberghiero, della ristorazione e delle arti.

ART. 2

Diritti degli studenti

1. *Lo studente ha diritto ad una formazione culturale qualificata che rispetti e valorizzi, anche attraverso l'orientamento, l'identità di ciascuno e sia aperta alla pluralità delle idee.*
2. La scuola persegue la continuità dell'apprendimento e valorizza le inclinazioni personali degli studenti, anche attraverso un'adeguata informazione, nonché la possibilità di formulare richieste, di sviluppare temi liberamente scelti e di realizzare iniziative autonome.
3. La comunità scolastica promuove la solidarietà tra i suoi componenti e tutela il diritto dello studente alla riservatezza.
4. Lo studente, nell'ambito delle norme regolamentari, ha diritto:
 - a) di disporre di un servizio di qualità, sia nel campo delle infrastrutture scolastiche, sia nel campo educativo- didattico, sia nella sfera del benessere psico-fisico;
 - b) di partecipare attivamente e responsabilmente alla vita della scuola nei diversi livelli (classe, corso, istituto) in cui si articola;
 - c) di essere informato sulle decisioni e sulle norme che regolano la vita della scuola;
 - d) di essere valutato in modo trasparente e tempestivo al fine di attivare un processo di autovalutazione che lo conduca a individuare i propri punti di forza e di debolezza, migliorando il proprio rendimento;
 - e) di esprimere le proprie opinioni singolarmente o collegialmente;
 - f) di proporre attività extracurricolari che, corredate da un progetto che ne specifichi intendimenti ed obiettivi, modalità di attuazione ed eventuali oneri finanziari, verranno esaminate ed eventualmente approvate dal Collegio Docenti e dalla Direzione che potrà decidere di farle proprie se considerate di particolare interesse e rilevanza socio-culturale;
 - g) al rispetto della vita culturale e religiosa della comunità di appartenenza;
 - h) all'organizzazione della vita scolastica secondo tempi e modalità che tengano conto dei ritmi di apprendimento e delle esigenze singole e collettive.

ART. 3

Impegni dell'istituto

1. La direzione, i docenti e il personale scolastico, con le modalità previste dal Regolamento del CFP, attivano con gli studenti un dialogo costruttivo sulle scelte di loro competenza in tema di programmazione e definizione degli obiettivi didattici, di organizzazione della scuola, di criteri di valutazione, di scelta dei libri e del materiale didattico e sul rispetto del regolamento.
2. La Direzione del CFP si farà carico di illustrare alla Famiglia e alla rete dei Servizi, qualora esistesse, il POF – Piano Offerta Formativa - e recepirà osservazioni e suggerimenti che verranno posti all'analisi e alla discussione del collegio docenti.
3. I docenti esplicitano le metodologie didattiche che intendono seguire, le modalità di verifica e i criteri di valutazione.
4. Nei casi in cui una decisione influisca in modo rilevante sull'organizzazione della scuola, gli studenti possono essere chiamati ad esprimere la loro opinione mediante una consultazione. Analogamente negli stessi casi e con le stesse modalità possono essere consultati i genitori.
5. La scuola promuove e favorisce iniziative volte all'accoglienza e alla tutela della lingua e della cultura degli stranieri anche realizzando attività interculturali.
6. La scuola si impegna a porre progressivamente in essere le condizioni per assicurare:
 - a) un ambiente favorevole alla crescita integrale della persona e un servizio educativo e didattico di qualità;
 - b) la presenza di offerte formative aggiuntive e integrative;
 - c) l'attuazione di iniziative concrete per il recupero di situazioni di ritardo e di svantaggio nonché per la prevenzione e il recupero della dispersione scolastica;
 - d) la salubrità e la sicurezza degli ambienti che devono essere adeguati a tutti gli studenti;
 - e) la disponibilità di una adeguata strumentazione tecnico-professionale;
 - f) un servizio di sostegno e di promozione alla salute e all'assistenza psicologica;
7. La scuola garantisce e disciplina l'esercizio del diritto di riunione e di assemblea degli studenti, a livello di classe, di corso e di CFP.

ART. 4

Doveri degli studenti

Gli studenti sono tenuti a:

1. frequentare regolarmente le lezioni, a favorirne lo svolgimento, ad assolvere assiduamente gli impegni di studio, mantenere un comportamento corretto e di collaborazione;
2. portare quotidianamente il Diario che è il mezzo di comunicazione costante tra scuola e famiglia. I genitori sono invitati a controllare i compiti e le lezioni assegnate, le eventuali annotazioni degli insegnanti, le comunicazioni della scuola e ad apporre la propria firma per presa visione.
3. avere nei confronti del Direttore, dei docenti, del personale non docente e dei propri compagni lo stesso rispetto, anche formale, che chiedono per se stessi;
4. mantenere un comportamento corretto e coerente con i principi di questo Patto Formativo
5. osservare le disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dal regolamento d'istituto e dai regolamenti di utilizzo dei laboratori;
6. usare correttamente le strutture, le attrezzature e i sussidi didattici, comportandosi in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola;
7. deporre i rifiuti negli appositi contenitori ed avere la massima cura nell'uso degli arredi, condividendo la responsabilità di rendere accogliente l'ambiente scolastico.

ART. 5

Norme di buon comportamento

1. E' educato salutare rispettosamente la Direzione ed i docenti in servizio nel CFP, il personale e le persone occasionalmente presenti al CFP.
2. Al cambio di insegnante, negli spostamenti da un'aula all'altra, all'ingresso e all'uscita non è permesso correre, uscire dalla classe senza autorizzazione, gridare nei corridoi e nelle aule
3. Ad eccezione dell'intervallo nessuno può recarsi presso i punti ristoro.
4. Durante gli intervalli sono da evitare tutti i giochi che possono diventare pericolosi: gli alunni dovranno seguire le indicazioni degli insegnanti e dei collaboratori scolastici.
5. Al termine delle lezioni le aule debbono essere lasciate così come sono state trovate.
6. I servizi vanno utilizzati in modo corretto e devono essere rispettate le più elementari norme di igiene e pulizia.
7. Gli ombrelli devono essere depositati negli appositi portaombrelli.
8. E' fatto assoluto divieto di fumare all'interno dell'aule, dei bagni, dei corridoi, degli uffici, e in tutti gli spazi chiusi e al coperto dell'Istituto
9. E' tassativamente vietato affacciarsi o sporgersi dalle finestre, lanciare o buttare oggetti fuori dalla finestra e dalla porta.
10. E' proibito l'uso dell'apparecchio telefonico personale durante le lezioni. Nei casi di assoluta necessità potrà essere utilizzato il telefono della scuola, previa richiesta e autorizzazione del docente.
11. Non è consentito, durante le attività didattiche o comunque all'interno della scuola, acquisire – mediante telefonini cellulari o altri dispositivi elettronici - immagini, filmati o registrazioni vocali, se non per finalità didattiche, previo consenso del docente. La divulgazione del materiale acquisito all'interno dell'istituto è utilizzabile solo per fini esclusivamente personali di studio o documentazione con autorizzazione del docente, e comunque nel rispetto del diritto alla riservatezza di tutti. Inoltre, è vietato ricaricare il cellulare o altri dispositivi elettronici durante l'orario scolastico.
12. Durante le lezioni o le attività didattiche in genere non si possono usare cellulari, giochi elettronici e riproduttori di musica, se non per finalità didattiche, previo consenso del docente.
13. Gli alunni sono tenuti a portare a scuola solo l'occorrente per i compiti e le lezioni e l'eventuale merenda. Non è consigliabile portare somme di denaro e oggetti di valore. La scuola, in ogni caso, non risponde comunque di eventuali furti di denaro o oggetti personali.
14. Ogni studente è responsabile dell'integrità degli arredi e del materiale didattico che la scuola gli affida: coloro che provocheranno guasti al materiale e/o alle suppellettili della scuola saranno chiamati a risarcire i danni.
15. E' fatto divieto agli alunni di invitare estranei ed intrattenersi con loro nella scuola.
16. Si dovrà tenere un comportamento civile e corretto sui mezzi di trasporto pubblico al fine di tutelare l'immagine e il decoro dell'istituto.
17. L'accesso ai laboratori potrà avvenire unicamente in presenza dei docenti.
18. E' vietato usare l'ascensore senza l'autorizzazione di un docente.
19. Gli alunni che, per motivi di salute, non potranno seguire le lezioni di Educazione Fisica dovranno presentare alla Direzione la domanda di esonero firmata dal genitore unita a certificato del medico di famiglia.
20. E' vietato uscire dall'edificio scolastico durante l'orario delle lezioni, salvo relativa autorizzazione come segue nei prossimi articoli.
21. Gli allievi minorenni possono lasciare autonomamente il Centro per il rientro a casa solo se espressamente autorizzati dai genitori o da chi ne fa le veci

ART. 6

Bullismo e cyberbullismo

1. Tutti gli alunni hanno il diritto ad un sicuro ambiente di apprendimento e tutti devono imparare ad accettare e rispettare differenze di cultura e di personalità.
2. Il **bullismo** è un atto volontario e consapevole di prevaricazione e di aggressione fisica o verbale perpetrato in maniera continuativa e organizzata da uno o più individui (bulli) nei confronti di una o più persone (vittime) e può assumere forme differenti (fisica, verbale, relazionale).
3. Qualsiasi atto di bullismo si ritiene deprecabile e inaccettabile e viene sanzionato severamente.
4. Il **cyberbullismo** è un tipo di attacco continuo, ripetuto, offensivo e sistematico attuato mediante gli strumenti della rete. Il cyber bullismo è un fenomeno molto grave perché in pochissimo tempo le vittime possono vedere la propria reputazione danneggiata in una comunità molto ampia, anche perché i contenuti, una volta pubblicati, possono riapparire a più riprese in luoghi diversi.
5. Qualsiasi atto di cyberbullismo si ritiene deprecabile e inaccettabile e viene sanzionato severamente.
6. Le condotte di cyberbullismo, anche se poste in essere in altro luogo, in altro tempo rispetto all'edificio e all'orario scolastico (es .messaggi offensivi che partono di notte , dal pc di casa....), se conosciute dagli operatori scolastici, rientrano nelle azioni perseguibili a scuola, vista la funzione educativa di quest'ultima.
7. Sono da considerarsi tipologie persecutorie qualificate come BULLISMO:
 - a) la violenza fisica, psicologica o l'intimidazione del singolo o del gruppo , specie se reiterata;
 - b) l'intenzione di nuocere;
 - c) l'isolamento della vittima.
8. Rientrano nel cyber bullismo:
 - a) Flaming: litigi on line nei quali si fa uso di un linguaggio violento e volgare.
 - b) Harassment: molestie attuate attraverso l'invio ripetuto di linguaggi offensivi.
 - c) Cyberstalking: invio ripetuto di messaggi che includono esplicite minacce fisiche, al punto che la vittima arriva a temere la propria incolumità.
 - d) Denigrazione: pubblicazione all'interno di comunità virtuali, quali newsgroup, blog, forum di discussione, messaggistica immediata, siti internet.... di pettegolezzi e commenti crudeli, calunniosi e denigratori.
 - e) Outing estorto: registrazione delle confidenze, raccolte all'interno di un ambiente privato, creando un clima di fiducia e poi inserite integralmente in un blog pubblico.
 - f) Impersonificazione: insinuazione all'interno dell'account di un' altra persona con l'obiettivo di inviare dal medesimo messaggi ingiuriosi che screditino la vittima.
 - g) Esclusione: estromissione intenzionale dall'attività on-line.
 - h) Sexting: invio di messaggi via smartphone ed internet, corredati da immagini a sfondo sessuale.

ART. 7

Provvedimenti disciplinari in caso di bullismo o di cyberbullismo

1. I comportamenti, accertati, che si configurano come forme di bullismo e cyber bullismo vengono considerati come infrazione grave e vengono sanzionati sulla base di quanto previsto da questo Patto Formativo.

2. Gli episodi di bullismo e cyberbullismo saranno sanzionati, con sanzioni particolarmente incisive per i fatti di estrema gravità, attivando percorsi educativi di recupero, mediante lo svolgimento di attività di natura sociale, culturale e in generale a vantaggio della comunità scolastica.
3. Vengono considerate deplorevoli le condotte dei compagni sostenitori del bullo perché, pur non partecipando direttamente alle prevaricazioni, con il loro assenso contribuiscono a rafforzare il comportamento del bullo.
4. Quando se ne rilevasse la necessità saranno inoltre informate le autorità competenti (polizia postale, magistratura ecc.)

ART. 8

Orario delle lezioni

1. L'inizio, il termine e la durata della giornata scolastica è fissato dalla Direzione del CFP in conformità agli orari dei servizi di trasporto e alle esigenze didattico organizzative del CFP.

ART. 9

La lezione

1. Durante le lezioni gli alunni devono essere in possesso di tutto il materiale occorrente indicato dall'insegnante.
2. Ovunque si svolga l'attività scolastica, il comportamento di ognuno deve essere educato e corretto, e non solo non deve recare danno allo svolgimento della lezione nella propria classe e in quelle vicine, ma deve soprattutto consentire di trarre il massimo profitto dalle lezioni stesse.
3. Non è consentita agli alunni l'uscita dalla classe né durante l'ora di lezione né durante il cambio dell'insegnante. Eventuali e occasionali deroghe a questa norma sono stabilite dall'insegnante in servizio.
4. Il passaggio degli alunni da un locale all'altro della scuola deve avvenire con ordine e sollecitudine.
5. Durante le lezioni non è assolutamente consentito mangiare o bere bibite, ad eccezione dell'acqua.
6. In caso di assenza improvvisa degli insegnanti la programmazione scolastica subirà la necessaria modificazione.
7. Per le classi con la totalità di studenti maggiorenni potrà essere anticipato o posticipato l'inizio o il termine delle lezioni.

ART. 10

Intervallo

1. Durante l'intervallo gli studenti possono sostare negli spazi della scuola: Atrio, Aia, Vagone(bar).
2. E' vietato fumare in tutti i locali chiusi del CFP
3. Tutti i rifiuti derivanti dal consumo di cibi e bevande dovranno essere riposti negli appositi cestini. Ove eventualmente esista la raccolta differenziata, usufruire del cestino adibito al rifiuto.
4. Al termine dell'intervallo gli alunni dovranno trovarsi nella propria classe.

ART. 11

Trasferimenti/trasferte

1. Durante il percorso fra la sede del CFP e la meta di una uscita didattica (o simili), gli alunni dovranno mantenere un comportamento corretto, disciplinato ed un linguaggio educato.
2. E' vietato usare cuffiette auricolari e cellulari.

ART. 12

Assenze - Giustificazioni

1. L'assenza dell'alunno di uno o più giorni di lezione deve essere giustificata.
2. Le assenze vanno giustificate il giorno di rientro a scuola.

3. L'assenza è controllata dall'insegnante della prima ora del giorno di rientro a scuola o dal docente designato dalla Direzione.
4. Al compimento del diciottesimo anno di età gli alunni possono presentare personalmente le proprie giustificazioni di assenza. La Direzione valuterà ogni situazione singolarmente
5. Il nome di coloro che non hanno giustificato verrà annotato nel registro di classe in modo che sia rilevabile con immediatezza il giorno seguente. Lo studente provvederà a giustificare l'assenza il giorno successivo.
6. Il docente che provvede alla giustificazione dell'assenza, qualora ritenga di non poter accogliere la richiesta, potrà ammettere in via provvisoria lo studente previa immediata comunicazione alla Direzione.

ART. 13

Tirocinio

Il tirocinio è un'esperienza essenziale per la crescita personale e professionale degli allievi consentendogli di affrontare il mondo del lavoro seguiti da un tutor del Centro.

E' quindi necessario che questa esperienza venga valorizzata al massimo e gestita nel modo corretto.

1. ogni tirocinante sarà seguito da un tutor del Centro che verificherà con lui e con l'azienda l'andamento dell'esperienza intervenendo in caso di bisogno
2. il tirocinante deve compilare giornalmente ed in ogni sua parte il registro stage conservandolo con cura
3. in caso di assenza, ritardo od uscita anticipata (comunque autorizzate dai genitori) dovrà informare entro l'orario di inizio del tirocinio sia la postazione lavorativa che la segreteria del Centro
4. le assenze, i ritardi e le uscite anticipate dovranno essere giustificate attraverso l'apposito libretto il primo giorno di rientro al Centro
5. Ovunque si svolga il Tirocinio, il comportamento di ognuno deve essere educato e corretto, e non solo non deve recare danno allo svolgimento dell'attività lavorativa, ma deve soprattutto consentire di trarre il massimo profitto dall'esperienza.

ART. 14

Ritardi

1. Gli alunni che giungeranno oltre l'inizio delle lezioni potranno avere accesso in aula con autorizzazione della Direzione o del docente della prima ora e comunque dovranno giustificare il ritardo il giorno successivo.
2. Non saranno ammessi in classe gli alunni ritardatari dopo la prima ora (9:40) salvo richiesta, scritta e motivata, da parte della famiglia.
3. Nel caso di ritardi ripetuti e/o "sospetti" i docenti informeranno la Direzione e il Collegio Docenti.

ART. 15

Uscite anticipate

1. Le richieste di autorizzazione per uscite anticipate non sono di regola consentite.
2. Potranno essere concesse dalla Direzione o dai suoi collaboratori solo in casi di evidente necessità documentate, oppure se lo studente viene prelevato direttamente da un genitore. Tali richieste dovranno essere inoltrate compilando l'apposito talloncino sul libretto delle giustificazioni.

ART. 16

Abbigliamento prescritto

1. Viste le finalità professionali dell'Istituto, è necessario che tutti gli allievi, sia durante le lezioni sia durante le esercitazioni pratiche, abbiano la massima cura della propria persona, del proprio abbigliamento, e dell'igiene personale.

Per la frequenza alla esercitazioni :

CUCINA

Pantaloni, giacca a doppio petto bianca e cappello da cuoco o cuffia, scarpe antinfortunistiche, un torcione, un grembiule da cucina (da concordare con il proprio docente).

ARTISTICO

Camice (da concordare con il proprio docente).

ORTOCULTURA E SCIENZA

Scarpe antinfortunistiche e guanti (da concordare con il proprio docente).

2. Gli inadempienti saranno soggetti a sanzioni disciplinari. Qualora la maggior parte degli alunni della classe non avesse gli indumenti adeguati, non si potrà effettuare la parte pratica delle esercitazioni.

ART. 17

Danni

1. Cooperare alla buona conservazione dei locali della scuola, delle suppellettili, del materiale didattico è un dovere civico per tutti.
2. Eventuali danni provocati dagli allievi a causa di un comportamento scorretto, determinano l'obbligo di risarcimento.
3. L'entità del risarcimento viene stabilita dalla Direzione in conformità alla gravità del danno e alla spesa per la riparazione o sostituzione.
4. I danni provocati ai beni dell'Istituto, oltre a determinare l'obbligo del risarcimento, comportano nei confronti degli autori provvedimenti disciplinari e, nei casi previsti dalle norme, denuncia alle competenti autorità giudiziarie..

ART 18

Infortuni

1. In caso di infortuni di qualsiasi tipo gli allievi devono informare immediatamente l'insegnante in servizio.

ART. 19

Responsabilità disciplinari

I provvedimenti disciplinari hanno finalità educative e tendono al rafforzamento del senso di responsabilità ed al ripristino di rapporti corretti all'interno della comunità scolastica.

1. La responsabilità disciplinare è sempre personale.
2. Le sanzioni, tranne nelle ipotesi più gravi, sono sempre temporanee, proporzionate all'infrazione disciplinare ed ispirate, per quanto possibile, al principio della riparazione del danno. Esse tengono conto della situazione personale dello studente. Allo studente è sempre offerta la possibilità di convertirle in favore della comunità scolastica o in altre attività esterne socialmente utili.
3. Nel periodo di allontanamento può essere previsto, per quanto possibile ed opportuno, un rapporto con lo studente e con i suoi genitori tale da preparare l'eventuale rientro nella comunità scolastica.
4. L'inosservanza delle norme comportamentali fissate da disposizioni normative o provvedimenti a carattere generale e di quanto stabilito dal presente Regolamento comporta responsabilità disciplinare dello studente, l'instaurarsi del provvedimento disciplinare e l'applicazione, nei casi di dolo o colpa grave delle relative sanzioni.
5. Le violazioni dei doveri disciplinari dal presente Regolamento daranno luogo all'irrogazione delle seguenti sanzioni disciplinari:

AMMONIMENTO VERBALE: irrogato dai Docenti e dalla Direzione attraverso un richiamo verbale al rispetto dei doveri dello studente.

AMMONIMENTO SCRITTO: irrogato dai Docenti e dalla Direzione attraverso l'annotazione sul registro di classe e sul diario dello studente, consiste nel richiamo formale al rispetto dei doveri dello studente e/o nella censura dei comportamenti contrari ai doveri dello studente.

ALLONTANAMENTO DALLA COMUNITA' SCOLASTICA IMMEDIATA: può essere disposto in caso di grave infrazione disciplinare, è irrogato con atto della Direzione, dopo aver ascoltato il docente che la propone, e l'alunno responsabile dell'azione. Consiste nella sospensione temporanea per un periodo non superiore ai 15 giorni dal diritto di frequenza della scuola.

ALLONTANAMENTO DALLA COMUNITA' SCOLASTICA PER REITERATE INFRAZIONI: può essere disposto in caso di reiterate infrazioni disciplinari, è irrogato con atto del Collegio Docenti e consiste nella sospensione temporanea per un periodo non superiore ai 15 giorni dal diritto di frequenza della scuola.

ALLONTANAMENTO DALLA COMUNITA' SCOLASTICA SUPERIORE A 15 GIORNI IMMEDIATA: può essere disposto quando siano stato commessi reati che violano il rispetto o la dignità della persona o vi sia pericolo per l'incolumità delle persone, è irrogato con atto della Direzione, dopo aver ascoltato il docente che la propone, e l'alunno responsabile dell'azione. Consiste nella sospensione per un periodo superiore ai 15 giorni dal diritto di frequenza della scuola e/o nell'esclusione dallo scrutinio finale o nella non ammissione agli esami.

ALLONTANAMENTO DALLA COMUNITA' SCOLASTICA SUPERIORE A 15 GIORNI PER REITERATE INFRAZIONI : può essere disposto quando siano stati commessi reati che violano il rispetto o la dignità della persona o vi sia pericolo per l'incolumità delle persone, è irrogato con atto del Collegio Docenti e consiste nella sospensione per un periodo superiore ai 15 giorni dal diritto di frequenza della scuola e/o nell'esclusione dallo scrutinio finale o nella non ammissione agli esami.

3. Elementi di valutazione della gravità sono:

- a) l'intenzionalità del comportamento;
- b) il grado di negligenza od imprudenza ravvisabile nel comportamento dello studente, anche in relazione alla prevedibilità delle conseguenze;
- c) il concorso di più studenti nel comportamento censurabile;
- d) la sussistenza di altre circostanze aggravanti od attenuanti con riferimento anche al pregresso comportamento dello studente.

4. Tutti i provvedimenti che comportino la formulazione di una sanzione scritta concorrono automaticamente a determinare il voto di condotta e alla determinazione del credito scolastico per la parte in cui è valutata la qualità della partecipazione al dialogo educativo: esso è comunque stabilito dal Collegio Docenti anche in relazione alle osservazioni dei singoli docenti.

5. Per il furto di oggetti di proprietà altrui o della scuola è prevista la restituzione della refurtiva o il risarcimento in denaro e, in caso di danneggiamento, la riparazione dell'oggetto o il risarcimento.

L'accertato danneggiamento volontario di strutture e attrezzature nei locali della scuola include anche l'imbrattamento e lo sfregio con scritte o disegni dei muri interni o esterni, degli arredi e della tecnologia e prevede, oltre alle sanzioni previste, anche il risarcimento del danno o la riparazione a spese del responsabile del danno.

6. L'alunno che è incorso nelle sanzioni che prevedono l'allontanamento dalle lezioni da 1 a 15 giorni non può partecipare ai viaggi d'istruzione o ad altra attività individuata dal Collegio Docenti. Durante il periodo previsto per le attività o per il viaggio lo studente frequenterà le lezioni in altra classe dello stesso livello.

7. L'infrazione al divieto di attivazione e uso di telefoni cellulari e apparecchiature atte a collegamenti senza cavi ecc. sono sanzionate con il ritiro dell'apparecchiatura che verrà depositata in Direzione. Essa verrà riconsegnata agli alunni al termine delle lezioni della giornata. Qualora l'infrazione fosse di tipo estremo, verranno convocati i genitori dell'alunno.

8. Se le violazioni contemplate nel presente regolamento rientrano tra quelle che comportano la mancata osservanza della normativa vigente verranno denunciate alle autorità competenti.

VIOLAZIONE

ORGANO COMPETENTE: Docenti – Collegio Docenti e Direzione

- I. Mancanza ai doveri scolastici
- II. Negligenza abituale
- III. Ritardi ripetuti e/o ingiustificati.
- IV. Scarsa cura della persona.
- V. Mancanza del materiale didattico occorrente indicato dall'insegnante.
- VI. Uscita non autorizzata dall'aula.
- VII. Consumo di bevande e cibi durante l'ora di lezione.
- VIII. Utilizzo di auricolari e cellulari in classe e durante i trasferimenti.
- IX. Ingresso nei laboratori senza l'autorizzazione dell'insegnante.
- X. Violazione del divieto di fumare in tutti gli spazi del CFP e durante i vari trasferimenti.
- XI. Assenza ingiustificata.
- XII. Mancata giustificazione delle assenze nei tempi e nelle forme previste dal regolamento.
- XIII. Sporcare con ogni genere di rifiuti gli spazi del CFP : aule, corridoi, ecc..
- XIV. Non rispettare la raccolta differenziata dei rifiuti
- XV. Imbrattare, sia all'interno che all'esterno dell'edificio scolastico, pareti o altre aree con scritte, graffiti o murali.
- XVI. Danneggiamento degli strumenti di proprietà della Scuola con comportamento imprudente o negligente.
- XVII. Fatti che turbino il regolare andamento delle lezioni.
- XVIII. Offesa al decoro personale, alla morale, alla religione e alle istituzioni.
- XIX. Offesa e/o mancanza di rispetto al Dirigente Scolastico, ai docenti e al personale del Centro.
- XX. Offesa e/o mancanza di rispetto nei confronti dei compagni
- XXI. Comportamenti lesivi della propria e altrui incolumità
- XXII. Atti di violenza fisica e verbale
- XXIII. Offesa alla dignità e integrità della persona
- XXIV. Ricorso a comportamenti, termini o espressioni volte a emarginare altri soggetti presenti nella scuola, anche mediante il web

- XXV. Uso di termini volgari e offensivi riferibili a soggetti o categorie di persone, specie se presenti nella scuola, nonché ai loro valori di riferimento, anche mediante il web
- XXVI. Comportamenti intolleranti e discriminatori verso soggetti presenti nella scuola, anche mediante il web
- XXVII. Uso di espressioni offensive nei confronti del CFP e delle istituzioni in genere, anche mediante il web
- XXVIII. Fatti che possono recare danno all'immagine, discredito e perdita di reputazione nei confronti dell'Istituzione scolastica
- XXIX. Comportamenti persecutori qualificati come Bullismo.
- XXX. Comportamenti persecutori qualificati come cyberbullismo:
- XXXI. Comportamenti gravi e scorretti non solo nell'ambito della scuola ma anche durante attività extrascolastiche.
- XXXII. Uso improprio del telefono cellulare: riprese e foto nei locali scolastici, produzione e/o diffusione di audio e/o immagini,
- XXXIII. Produzione e diffusione di immagini/video contenenti atti di pornografia, violenza e bullismo attraverso cellulari, internet o altri dispositivi elettronici.
- XXXIV. Introduzione nell'ambito scolastico di sostanze stupefacenti.
- XXXV. Uso personale di sostanze stupefacenti all'interno dell'Istituto
- XXXVI. Spaccio nell'ambito scolastico di sostanze stupefacenti
- XXXVII. Introduzione e/o diffusione nell'ambito scolastico di sostanze alcoliche, superalcoliche.
- XXXVIII. Furto di denaro o oggetti personali.
- XXXIX. Sottrazione di strumenti e attrezzature scolastiche.
- XL. Danneggiamenti dolosi.
- XLI. Reati di particolare gravità perseguibili d'ufficio o per i quali l'autorità giudiziaria abbia avviato procedimento penale.
- XLII. Spaccio di sostanze stupefacenti all'interno del CFP.
- XLIII. Situazioni di recidiva nel caso di reati che violino la dignità ed il rispetto della persona umana

SANZIONE

Qui sotto viene riportato un elenco non esaustivo delle possibili sanzioni:

1. Ammonizione scritta ma, in caso di violazione reiterata, si provvederà all'allontanamento dalla comunità scolastica fino ad un massimo di 5 giorni

2. Ammonimento scritto. Dopo alcune assenze ingiustificate verrà avvisata la famiglia e lo studente dovrà essere accompagnato a scuola da un genitore, in caso contrario non verrà ammesso alle lezioni
3. Allontanamento dalla comunità scolastica da tre fino a dieci giorni e, nei casi più gravi, per una durata non inferiore ai quindici giorni, con eventuale esclusione dallo scrutinio finale e non ammissione all'esame di stato. Denuncia in sede penale se il fatto può configurarsi come reato
4. Allontanamento dalla comunità scolastica per una durata fino a quindici giorni e, nei casi gravi, superiore ai quindici giorni, eventuale esclusione dallo scrutinio finale e non ammissione all'esame. Denuncia in sede penale se il fatto può configurarsi come reato.
5. Denuncia in sede penale. Allontanamento dalla comunità scolastica fino al permanere della situazione di pericolo o delle condizioni di accertata incompatibilità ambientale e comunque per un periodo non inferiore a gg. 15. Nei casi in cui l'autorità giudiziaria, i servizi sociali o la situazione obiettiva rappresentata dalla famiglia o dallo stesso studente, consiglino il rientro nella comunità scolastica di appartenenza, allo studente è consentito di iscriversi, anche in corso d'anno, ad altra scuola.
6. Denuncia in sede penale. Allontanamento dalla comunità scolastica fino al termine dell'anno scolastico, eventuale esclusione dallo scrutinio finale e non ammissione all'Esame di Stato

ART. 20

Riconversione delle sanzioni

Le sanzioni che comportano l'allontanamento dalla comunità scolastica, su esplicita richiesta scritta della famiglia o dello studente, se maggiorenne, possono essere convertite in attività a favore della comunità scolastica o in altre attività esterne socialmente utili.

ART. 21

Procedura di irrogazione dell'allontanamento dalla scuola

1. Un docente contesta l'infrazione disciplinare all'alunno proponendo un'ipotesi di sanzione: convocazione dei genitori, sospensione dalle lezioni, attività di pubblica utilità per la comunità scolastica, attività alternativa scolastica.
2. La Direzione analizza la situazione con il docente e viene ascoltato l'alunno.
4. La Direzione valuta la situazione e applica la sanzione.
3. Del provvedimento saranno informati i genitori, dal Tutor dell'alunno.

ART. 22

Norme finali

1. Il presente Patto di Formazione può essere modificato o integrato secondo eventuali necessità.
2. Gli alunni, i genitori, il personale docente e non docente sono tenuti ad osservare e a far osservare il presente Patto di Formazione di Corresponsabilità.

Il genitore/affidatario (o chi ne fa le veci) dell'alunno/a _____ classe _____
a.s. 20.....-20.....

e

l'alunno/a _____ classe _____ a.s. 20.....-20.....

e

il Collegio Docenti e la Direzione del CFP "Cascina Biblioteca"

preso atto del PATTO FORMATIVO qui sopra riportato, e che:

1. la formazione e l'educazione sono processi complessi e continui che richiedono la cooperazione, oltre che dello alunno/studente, della scuola, della famiglia e dell'intera comunità scolastica;
2. il Centro non è soltanto il luogo in cui si realizza l'apprendimento, ma una comunità organizzata e dotata di risorse umane, materiali e immateriali, tempi, organismi ecc che necessitano di interventi complessi di gestione, ottimizzazione, conservazione, partecipazione e rispetto dei regolamenti;

sottoscrivono il PATTO FORMATIVO

Il genitore/affidatario assume l'impegno:

- ad osservare le disposizioni contenute nel presente Patto Formativo
- a sollecitarne l'osservanza da parte dell'alunno.

L'alunno assume l'impegno ad osservare le disposizioni contenute nel presente patto di corresponsabilità

Il Collegio Docenti e la Direzione, in quanto rappresentanti dell'istituzione scolastica e responsabile gestionale assumono l'impegno affinché i diritti degli studenti e dei genitori richiamati nel presente patto siano pienamente garantiti.

Il genitore/affidatario e l'alunno nel sottoscrivere il presente patto è consapevole che:

- le infrazioni disciplinari da parte dell'alunno possono dar luogo a sanzioni disciplinari;
- nell'eventualità di danneggiamenti o lesioni a persone la sanzione è ispirata al principio della riparazione del danno e al Patto Formativo qui sopra riportato;
- il Patto Formativo disciplina le modalità d'irrogazione delle sanzioni disciplinari e d'impugnazione.

In caso di parziale o totale inosservanza dei diritti-doveri previsti o implicati nel presente patto si attueranno le procedure descritte nel presente documento.

Il Genitore

L'Alunno/a

Per il Collegio Docenti/Direzione

data: _____