



*Servizi di Sala*  
*Vendita*

*Accoglienza*  
*turistica*



*Enogastronomia*

*Arti bianche e*  
*pasticceria*



**I.P.S.E.O.A. "MARCO POLO" - GENOVA**

**Piano Triennale**  
**Offerta Formativa**  
**2022-2025**

**PTOF**

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSSA M.POLO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **22/12/2021** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **6057** del **14/11/2021** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **09/03/2022** con delibera n. 62*

*Anno di aggiornamento:*

**2022/23**

*Triennio di riferimento:*

**2022 - 2025**



## La scuola e il suo contesto

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



## Le scelte strategiche

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



## L'offerta formativa

- 31** Aspetti generali
- 33** Traguardi attesi in uscita
- 39** Insegnamenti e quadri orario
- 47** Curricolo di Istituto
- 48** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 57** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 80** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 86** Attività previste in relazione al PNSD
- 87** Valutazione degli apprendimenti
- 90** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 95** Piano per la didattica digitale integrata



## Organizzazione

- 96** Modello organizzativo
- 99** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 101** Reti e Convenzioni attivate
- 111** Piano di formazione del personale docente



## Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### Popolazione scolastica

L'IPSEOA Marco Polo ospita circa 1.100 alunni distribuiti tra le 2 sedi di Genova e Camogli di provenienza da tutto il territorio provinciale fino al basso Piemonte. L'utenza della scuola è eterogenea in considerazione della varietà dell'offerta formativa che prevede, oltre ai corsi quinquennali, i corsi Triennali su delega della Regione Liguria. L'Istituto accoglie circa 100 alunni certificati ai sensi della L. 104/92, oltre 200 con disturbi specifici di apprendimento (DSA) e altri alunni con Bisogni Educativi Speciali, in particolare studenti di recente immigrazione di diversa provenienza.

La scuola risponde ai bisogni formativi dell'utenza perseguendo finalità inclusive per tutti gli alunni, sia con l'attività curricolare sia con percorsi professionalizzanti costruiti nel rispetto delle esigenze individuali.

### Territorio e capitale sociale

Dal 1956 l'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Marco Polo" forma personale qualificato da inserire nei più alti livelli della ricettività turistico alberghiera.

La sede centrale dell'Istituto è collocata all'interno di un parco dotato di ampio parcheggio nella zona residenziale di Genova-Quarto, lontana dal traffico ma facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici, con una splendida vista sul mare mentre la sede coordinata di Camogli è in posizione collinare all'interno del Parco di Portofino. L'Istituto è immerso attivamente nel tessuto sociale del territorio e collabora con Istituzioni, associazioni culturali prestando l'opera dei nostri alunni e insegnanti alla realizzazione di eventi pubblici. La preparazione professionale dei nostri studenti è favorita da un forte legame con le aziende ristorative e ricettive di Genova e della Riviera di Levante, disponibili ad ospitare gli alunni negli stage di formazione, e da un'attenta educazione alimentare, che coniuga valori nutrizionali, creatività nella gastronomia e rispetto delle tradizioni.

Le molteplici collaborazioni e l'appartenenza alle reti di scuole contribuiscono in modo significativo a migliorare la qualità dell'offerta formativa. L'Istituto appartiene alla Reti di Ambito n. 3 per la sede di Genova e alla Rete di Ambito n. 4 per la sede di Camogli e alla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (RENAIA) ed è attualmente capofila della Rete degli Alberghieri Liguri (Re.A.Li).

La scuola collabora attivamente con soggetti privati e pubblici: Università, SINU, Camera di Commercio, Enti Locali oltre 500 aziende fra ristoranti e alberghi e le principali associazioni nazionali che operano nell'ambito della Ristorazione (AIS, FIC, ONAV, ONAF, ONAS). L'Istituto, a partire dal 2018, ospita la sede di Genova e Tigullio della Federazione Italiana Cuochi (FIC). Questa fitta rete di rapporti e collaborazioni è formalizzata mediante specifici accordi e protocolli di intesa.

### Risorse economiche e materiali

L'Istituto è articolato su 2 diversi edifici, ubicati nel levante cittadino, La sede di Genova Quarto, interamente ristrutturata nel 2003, è attrezzata con 5 laboratori di cucina e 1 laboratorio dedicato a pasticceria e arte bianca, tutti in linea con la normativa vigente in fatto di sicurezza e di igiene nella



confezione dei prodotti alimentari (HACCP). Le cucine hanno una sala ristorante adiacente con dotazioni efficienti e funzionali per la didattica. Particolarmente pregevole il quinto piano dell'Istituto, che ospita una cucina e una moderna sala ristorante adiacente a una pregevole terrazza affacciata sul mare. La sede di Quarto completa le dotazioni dei corsi di Enogastronomia con un'aula dimostrativa per la sala e un laboratorio interamente dedicato al corso di Pasticceria e arte bianca, avviato nell'anno scolastico 2019/20. Finanziamenti FESR più recenti hanno consentito di realizzare due nuovi laboratori multimediali e di ristrutturare il laboratorio dedicato all'accoglienza turistica, collocato sul retro della reception della sede centrale. Gli stanziamenti dell'emergenza Covid hanno consentito di creare, a Piano terra dell'istituto, una nuova sala ristorante e un bar didattico interamente gestito dagli alunni certificati ai sensi della L. 104 (il "Bistrot Marco Polo"), oltre ad altri interventi strutturali che hanno permesso di riqualificare alcuni spazi scolastici.

La sede coordinata di Camogli presenta maggiori criticità ma alcuni interventi programmati da Città metropolitana sono orientati a migliorare la struttura e, in particolare, l'efficientamento energetico. Il plesso può comunque contare sulla disponibilità di un'ampia sala ristorante, di una cucina spaziosa e attrezzata e di un bar didattico.

Le fonti di finanziamento per la gestione ordinaria, oltre a quelle MIUR, sono costituite in prevalenza dai contributi delle famiglie e, in parte minore, da quelli privati provenienti dagli introiti dei servizi commissionati alla scuola. L'assegnazione delle risorse relative ai diversi progetti europei (PON-FSE) ha consentito di ampliare notevolmente l'offerta formativa.

#### Popolazione scolastica

##### Opportunità:

L'IPSEOA Marco Polo ospita circa 1.100 alunni distribuiti tra le 2 sedi di Genova e Camogli di provenienza da tutto il territorio provinciale fino al basso Piemonte. L'indice ESCS denota un livello medio alto, di fatto l'utenza della scuola è estremamente eterogenea in considerazione della varietà dell'offerta formativa che prevede: oltre ai corsi quinquennali, i corsi Triennali e i percorsi di Istruzione degli Adulti pomeridiano e serale. L'Istituto accoglie circa 150 alunni diversamente abili, oltre 200 alunni con Bisogni Educativi Speciali; in particolare studenti di recente immigrazione di diversa provenienza. C'è un numero significativo di studenti non italofoni, prevalentemente nei corsi triennali dove la presenza di studenti non italiani si avvicina al 40%. Nel corso I.D.A. la presenza di studenti non italiani è ormai prevalente, con una significativa presenza di giovani africani. La scuola risponde ai bisogni formativi dell'utenza perseguendo finalità inclusive per tutti gli alunni, sia con l'attività curricolare sia con percorsi professionalizzanti costruiti nel rispetto delle esigenze individuali. Sufficientemente adeguate le erogazioni destinate ai servizi alla persona, quali i trasporti, l'assegnazione degli Operatori Socioeducativi (OSE) a favore degli alunni disabili in situazione di gravità. Proseguono l'erogazione delle borse per il sostegno al diritto allo studio e dei finanziamenti per il comodato gratuito dei libri di testo.

##### Vincoli:



Si rileva un notevole incremento di alunni con problematiche familiari e/o disturbi legati alla salute. Nella gestione dei casi più delicati risulta spesso carente la rete dei servizi socio-sanitari a supporto degli studenti e delle rispettive famiglie. Pur in presenza di un numero crescente di richiedenti asilo, adulti o minori stranieri non accompagnati, non esiste un adeguato servizio di mediazione culturale e linguistica. Proseguono l'erogazione delle borse per il sostegno al diritto allo studio e dei finanziamenti per il comodato gratuito dei libri di testo. Notevolmente aumentata la percentuale delle famiglie in situazione di disagio socio-economico: la richiesta di materiale didattico (libri, divise e device) in comodato d'uso interessa attualmente circa il 10% della popolazione scolastica.

---

### Territorio e capitale sociale

#### Opportunità:

Dal 1956 l'IPSEOA "Marco Polo" forma personale qualificato per lavorare ad alti livelli della ricettività turistico alberghiera. L'Istituto è collocato all'interno di un parco con una splendida vista sul mare, dotato di ampio parcheggio nella zona residenziale di Genova-Quarto; una posizione lontana dal traffico, ma facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici. La sede di Camogli è in posizione collinare all'interno del Parco di Portofino, facilmente raggiungibile con i mezzi ferroviari e gli autobus di linea. La preparazione professionale dei nostri studenti è favorita da un forte legame con le aziende di Genova e della Riviera di Levante. L'Istituto appartiene alla Reti di Ambito GE3 e GE4 e alla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (RENAIA). L'Istituto è immerso attivamente nel tessuto sociale del territorio e collabora attivamente con soggetti privati e pubblici: Università, SINU, Camera di Commercio, oltre 500 aziende di settore e le principali associazioni nazionali che operano nell'ambito della Ristorazione (AIS, FIC, AMIRA, ONAV, ONAF, ONAS). La Federazione Italiana Cuochi, a partire dal 2018, ha la sede della delegazione di Genova presso i locali del nostro Istituto. In termini di orientamento in uscita, l'Istituto lavora in continuità con l'Università e ITS del Turismo (di cui è scuola capofila) e con i percorsi di Hotellerie dell'Accademia della Marina Mercantile.

#### Vincoli:

Per quanto riguarda il contributo degli Enti Locali, in questi anni sono notevolmente diminuiti gli investimenti edilizi. Il servizio di manutenzione, attualmente gestito da Siram, garantisce, tuttavia, interventi tempestivi nelle situazioni di emergenza e ordinaria manutenzione. Particolare carente risulta la situazione edilizia del plesso di Camogli che necessita di interventi di manutenzione straordinaria per quel che riguarda la copertura (in fase di ristrutturazione) e gli impianti.

---

### Risorse economiche e materiali

#### Opportunità:



L'Istituto articolato su due diversi edifici presenta problematiche differenti. La sede e' in linea con la normativa vigente in fatto di sicurezza e le dotazioni di sala e cucina sono efficienti e strutturate in maniera funzionale per la didattica. Recentemente e' stato ultimato il nuovo laboratorio di pasticceria e rinnovate buona parte delle attrezzature dei laboratori di cucina e sala. L'Istituto e' dotato di due moderni laboratori d'informatica e di un laboratorio dedicato all'accoglienza turistica. L'assegnazione delle risorse relative ai diversi progetti europei (PON-FSE) ha consentito di ampliare notevolmente l'offerta formativa. Grazie ai finanziamenti covid l'istituto ha dotato tutte le classi ed i laboratori di monitor interattivi e PC portatili con connessione internet. L'aula magna e' stata trasformata in una sala polivalente che all'occorrenza può essere ampliata mediante l'utilizzo degli ambienti destinati al laboratorio di sala e bar. Nell'a.s. 2021/22 e' nato il Bistrot Marco Polo, un bar didattico con sala ristorante adiacente, che consente a numerosi alunni certificati ai sensi della L. 104 di fare un'esperienza di azienda simulata. Nella sede di Camogli sono stati potenziati i laboratori di cucina e sala e prosegue il progetto bar didattico per le attività degli alunni disabili. Migliorata la rete WiFi del plesso, altresì dotato di un efficiente laboratorio di informatica interamente cablato.

Vincoli:

Le fonti di finanziamento, oltre a quelle MIUR, sono costituite in piccola parte da contributi privati, provenienti dagli introiti dei servizi e, in prevalenza, dai contributi volontari delle famiglie che diventano indispensabili per consentire lo svolgimento della didattica curricolare. I laboratori di cucina della sede di Genova hanno capienza talvolta inferiore rispetto al numero degli occupanti. Per favorire la didattica e lo svolgimento delle lezioni in ottemperanza alle normative sulla sicurezza, l'Istituto ha necessità di sdoppiare alcune classi di Enogastronomia. Permangono diverse criticità nella sede coordinata di Camogli in merito alla struttura scolastica, all'impianto di riscaldamento, all'accessibilità e alla sicurezza. Sono programmati, per l'attuale anno scolastico, interventi importanti sul tetto nonché una ristrutturazione di alcuni ambienti interni che aumenteranno la qualità dell'offerta formativa e gli spazi a disposizione degli studenti e dei docenti. Per quanto concerne i servizi di pronto soccorso, la scuola si e' dotata di n° 3 defibrillatori semiautomatici posizionati nelle due sedi e nella palestra esterna e ha provveduto a formare personale e studenti necessari a garantire una sufficiente operatività. Risulta, tuttavia, necessario migliorare le dotazioni delle 2 infermerie.

---

Risorse professionali

Opportunità:

La mobilità del personale docente e' piuttosto contenuta, garanzia di una certa continuità didattica e una notevole esperienza nella gestione degli studenti. Le competenze dei docenti non sono sempre sostenute da certificazioni formali, soprattutto, in ambito informatico. Buona parte del Collegio dei docenti ha recentemente partecipato ai percorsi di formazione a favore degli alunni con DSA e per



l'inclusione degli alunni con disabilità'. L'Istituto favorisce, inoltre, l'attivazione di diverse iniziative di autoformazione, soprattutto nell'ambito delle materie d'indirizzo. Buona la disponibilità dei docenti a lavorare sugli aspetti inerenti la riforma dell'Istruzione professionale e degli Esami di Stato nell'ottica della condivisione degli obiettivi di apprendimento, delle buone pratiche e del materiale didattico. La scuola ha recentemente completato un percorso di formazione per definire i rapporti tra i percorsi di Istruzione Professionale di Stato e i percorsi triennali (IeFP) erogati dalla scuola su delega di Regione Liguria. Il Piano di formazione dell'Istituto prevede alcuni interventi mirati allo sviluppo delle competenze relative alla gestione degli alunni con disabilità' inerenti allo spettro autistico e ADHD.

Vincoli:

L'immissione in ruolo di diversi docenti ha favorito il ricambio generazionale e la condivisione di nuove competenze e approcci didattici. Nonostante la consistenza dell'organico di potenziamento costituisca un'utile risorsa per la scuola, non sempre è possibile sfruttare a pieno le opportunità offerte. Il numero elevato di studenti certificati ai sensi della Legge 104/92 non è sempre supportato da risorse adeguate in termini di consistenza organica e di competenze didattiche. Anche se la scuola presenta un'organizzazione efficiente, rimane una notevole resistenza da parte dei docenti a sfruttare le potenzialità dell'autonomia e della flessibilità oraria. Decisamente carenti le risorse umane per quanto concerne il personale ATA, in modo particolare risulta insufficiente la consistenza organica dei collaboratori scolastici.

---

Popolazione scolastica

Opportunità:

L'IPSEOA Marco Polo ospita circa 1.100 alunni distribuiti tra le 2 sedi di Genova e Camogli di provenienza da tutto il territorio provinciale fino al basso Piemonte. L'indice ESCS denota un livello medio alto, di fatto l'utenza della scuola è estremamente eterogenea in considerazione della varietà dell'offerta formativa che prevede: oltre ai corsi quinquennali, i corsi Triennali e i percorsi di Istruzione degli Adulti pomeridiano e serale. L'Istituto accoglie circa 150 alunni diversamente abili, oltre 200 alunni con Bisogni Educativi Speciali; in particolare studenti di recente immigrazione di diversa provenienza. C'è un numero significativo di studenti non italofoni, prevalentemente nei corsi triennali dove la presenza di studenti non italiani si avvicina al 40%. Nel corso I.D.A. la presenza di studenti non italiani è ormai prevalente, con una significativa presenza di giovani africani. La scuola risponde ai bisogni formativi dell'utenza perseguendo finalità inclusive per tutti gli alunni, sia con l'attività curricolare sia con percorsi professionalizzanti costruiti nel rispetto delle esigenze individuali. Sufficientemente adeguate le erogazioni destinate ai servizi alla persona, quali i trasporti, l'assegnazione degli Operatori Socioeducativi (OSE) a favore degli alunni disabili in situazione di gravità. Proseguono l'erogazione delle borse per il sostegno al diritto allo studio e dei finanziamenti



per il comodato gratuito dei libri di testo.

Vincoli:

Si rileva un notevole incremento di alunni con problematiche familiari e/o disturbi legati alla salute. Nella gestione dei casi più delicati risulta spesso carente la rete dei servizi socio-sanitari a supporto degli studenti e delle rispettive famiglie. Pur in presenza di un numero crescente di richiedenti asilo, adulti o minori stranieri non accompagnati, non esiste un adeguato servizio di mediazione culturale e linguistica. Proseguono l'erogazione delle borse per il sostegno al diritto allo studio e dei finanziamenti per il comodato gratuito dei libri di testo. Notevolmente aumentata la percentuale delle famiglie in situazione di disagio socio-economico: la richiesta di materiale didattico (libri, divise e device) in comodato d'uso interessa attualmente circa il 10% della popolazione scolastica.

---

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Dal 1956 l'IPSEOA "Marco Polo" forma personale qualificato per lavorare ad alti livelli della ricettività turistico alberghiera. L'Istituto è collocato all'interno di un parco con una splendida vista sul mare, dotato di ampio parcheggio nella zona residenziale di Genova-Quarto; una posizione lontana dal traffico, ma facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici. La sede di Camogli è in posizione collinare all'interno del Parco di Portofino, facilmente raggiungibile con i mezzi ferroviari e gli autobus di linea. La preparazione professionale dei nostri studenti è favorita da un forte legame con le aziende di Genova e della Riviera di Levante. L'Istituto appartiene alla Reti di Ambito GE3 e GE4 e alla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (RENAIA). L'Istituto è immerso attivamente nel tessuto sociale del territorio e collabora attivamente con soggetti privati e pubblici: Università, SINU, Camera di Commercio, oltre 500 aziende di settore e le principali associazioni nazionali che operano nell'ambito della Ristorazione (AIS, FIC, AMIRA, ONAV, ONAF, ONAS). La Federazione Italiana Cuochi, a partire dal 2018, ha la sede della delegazione di Genova presso i locali del nostro Istituto. In termini di orientamento in uscita, l'Istituto lavora in continuità con l'Università e ITS del Turismo (di cui è scuola capofila) e con i percorsi di Hotellerie dell'Accademia della Marina Mercantile.

Vincoli:

Per quanto riguarda il contributo degli Enti Locali, in questi anni sono notevolmente diminuiti gli investimenti edilizi. Il servizio di manutenzione, attualmente gestito da Siram, garantisce, tuttavia, interventi tempestivi nelle situazioni di emergenza e ordinaria manutenzione. Particolare carente risulta la situazione edilizia del plesso di Camogli che necessita di interventi di manutenzione straordinaria per quel che riguarda la copertura (in fase di ristrutturazione) e gli impianti.

---

Risorse economiche e materiali



**Opportunità:**

L'Istituto articolato su due diversi edifici presenta problematiche differenti. La sede e' in linea con la normativa vigente in fatto di sicurezza e le dotazioni di sala e cucina sono efficienti e strutturate in maniera funzionale per la didattica. Recentemente e' stato ultimato il nuovo laboratorio di pasticceria e rinnovate buona parte delle attrezzature dei laboratori di cucina e sala. L'Istituto e' dotato di due moderni laboratori d'informatica e di un laboratorio dedicato all'accoglienza turistica. L'assegnazione delle risorse relative ai diversi progetti europei (PON-FSE) ha consentito di ampliare notevolmente l'offerta formativa. Grazie ai finanziamenti covid l'istituto ha dotato tutte le classi ed i laboratori di monitor interattivi e PC portatili con connessione internet. L'aula magna e' stata trasformata in una sala polivalente che all'occorrenza può essere ampliata mediante l'utilizzo degli ambienti destinati al laboratorio di sala e bar. Nell'a.s. 2021/22 e' nato il Bistrot Marco Polo, un bar didattico con sala ristorante adiacente, che consente a numerosi alunni certificati ai sensi della L. 104 di fare un'esperienza di azienda simulata. Nella sede di Camogli sono stati potenziati i laboratori di cucina e sala e prosegue il progetto bar didattico per le attività degli alunni disabili. Migliorata la rete WiFi del plesso, altresì' dotato di un efficiente laboratorio di informatica interamente cablato.

**Vincoli:**

Le fonti di finanziamento, oltre a quelle MIUR, sono costituite in piccola parte da contributi privati, provenienti dagli introiti dei servizi e, in prevalenza, dai contributi volontari delle famiglie che diventano indispensabili per consentire lo svolgimento della didattica curricolare. I laboratori di cucina della sede di Genova hanno capienza talvolta inferiore rispetto al numero degli occupanti. Per favorire la didattica e lo svolgimento delle lezioni in ottemperanza alle normative sulla sicurezza, l'Istituto ha necessità di sdoppiare alcune classi di Enogastronomia. Permangono diverse criticità nella sede coordinata di Camogli in merito alla struttura scolastica, all'impianto di riscaldamento, all'accessibilità e alla sicurezza. Sono programmati, per l'attuale anno scolastico, interventi importanti sul tetto nonché una ristrutturazione di alcuni ambienti interni che aumenteranno la qualità dell'offerta formativa e gli spazi a disposizione degli studenti e dei docenti. Per quanto concerne i servizi di pronto soccorso, la scuola si e' dotata di n° 3 defibrillatori semiautomatici posizionati nelle due sedi e nella palestra esterna e ha provveduto a formare personale e studenti necessari a garantire una sufficiente operatività. Risulta, tuttavia, necessario migliorare le dotazioni delle 2 infermerie.

---

**Risorse professionali**

**Opportunità:**

La mobilità del personale docente e' piuttosto contenuta, garanzia di una certa continuità didattica e una notevole esperienza nella gestione degli studenti. Le competenze dei docenti non sono sempre



sostenute da certificazioni formali, soprattutto, in ambito informatico. Buona parte del Collegio dei docenti ha recentemente partecipato ai percorsi di formazione a favore degli alunni con DSA e per l'inclusione degli alunni con disabilità'. L'Istituto favorisce, inoltre, l'attivazione di diverse iniziative di autoformazione, soprattutto nell'ambito delle materie d'indirizzo. Buona la disponibilità dei docenti a lavorare sugli aspetti inerenti la riforma dell'Istruzione professionale e degli Esami di Stato nell'ottica della condivisione degli obiettivi di apprendimento, delle buone pratiche e del materiale didattico. La scuola ha recentemente completato un percorso di formazione per definire i rapporti tra i percorsi di Istruzione Professionale di Stato e i percorsi triennali (IeFP) erogati dalla scuola su delega di Regione Liguria. Il Piano di formazione dell'Istituto prevede alcuni interventi mirati allo sviluppo delle competenze relative alla gestione degli alunni con disabilità' inerenti allo spettro autistico e ADHD.

Vincoli:

L'immissione in ruolo di diversi docenti ha favorito il ricambio generazionale e la condivisione di nuove competenze e approcci didattici. Nonostante la consistenza dell'organico di potenziamento costituisca un'utile risorsa per la scuola, non sempre è possibile sfruttare a pieno le opportunità offerte. Il numero elevato di studenti certificati ai sensi della Legge 104/92 non è sempre supportato da risorse adeguate in termini di consistenza organica e di competenze didattiche. Anche se la scuola presenta un'organizzazione efficiente, rimane una notevole resistenza da parte dei docenti a sfruttare le potenzialità dell'autonomia e della flessibilità oraria. Decisamente carenti le risorse umane per quanto concerne il personale ATA, in modo particolare risulta insufficiente la consistenza organica dei collaboratori scolastici.



## Caratteristiche principali della scuola

### Istituto Principale

---

#### IPSSA M.POLO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	GERH01000G
Indirizzo	VIA SCIACCALUGA N. 9 GENOVA 16147 GENOVA
Telefono	010393442
Email	GERH01000G@istruzione.it
Pec	gerh01000g@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.marcopolo.edu.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA</li><li>• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</li></ul>
Totale Alunni	752

### Plessi

---

#### I.P.S.S.A.R.M.POLO/CAMOGLI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	GERH01001L
Indirizzo	VIA SAN ROCCO, 1 CAMOGLI (GE) 16032 CAMOGLI



Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Totale Alunni

174

## I.P.S.S.A.R. - M.POLO/SERALE (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice

GERH010501

Indirizzo

VIA SCIACCALUGA 9 GENOVA 16147 GENOVA

Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

## Approfondimento

L'Istituto è presente a Genova fin dagli inizi del Novecento come Regio Istituto Tecnico per i Servizi Alberghieri di Bordo, con il nome di "Marino Boccanegra". La sede originaria era in via S. Maria in via Lata. Nel 1954 il Comune delibera la trasformazione in Istituto Professionale Alberghiero di Stato.

I corsi iniziano nel 1956, nella sede di via Oderico 10, in Albaro, in una elegante struttura liberty, Villa Candida, che viene acquistata dal Comune e adattata a scuola alberghiera. Alla sede si affiancano progressivamente varie succursali a Quinto, Quarto, Sturla, Sestri Ponente.

Il logo dell'Istituto presenta immagini che richiamano, oltre che alla città di Genova, per lo stemma crociato, al viaggio in mare (la rosa dei venti) e al viaggio più largamente inteso (l'ala); nel quarto riquadro il libro, con il motto della scuola, "De hospitalitatis arte".

Nella sede storica di via Oderico la scuola assume una sua dimensione molto simile nell'impostazione, nelle strutture e negli arredi a un hotel di alto livello dell'epoca. Fino agli anni '60 l'Istituto rimase confinato esclusivamente in questi spazi, ma a partire dagli anni '70, con l'aumento delle iscrizioni, divenne necessario ricorrere a succursali in altre zone della città. La prima succursale fu in via Giulia De



Vincenzi a Molassana, che ospitava solo alcune classi, ma aveva un laboratorio di cucina perfettamente funzionante.

Le iscrizioni continuavano ad aumentare, gli spazi della sede, diventati insufficienti, vennero integrati da Comune e Provincia con altre succursali. Nel quartiere di Albaro (in Via dei Maristi) e poi nel Levante cittadino, a Quarto, Quinto e a S.Martino.

Nel 1994 l'Istituto acquisisce una sede coordinata a Camogli, nella sede dell'ex Istituto Barsanti per le Attività Marinare. In tale sede l'Istituto dispone di uno spazio verde - laboratorio per la coltivazione delle piante mediterranee.

Dall'anno scolastico 2003-04 la sede di Genova si trasferisce nell'attuale plesso di via Sciaccaluga 9, a Quarto, in uno spazio ampio e funzionale con un ampio parco. I locali sono quelli originariamente destinati ad una struttura sanitaria, riadattato in seguito alla legge 180 a edificio scolastico. Già occupato in precedenza dall'Istituto Montale, l'edificio viene completamente ristrutturato prima di consegnarlo al Marco Polo, che oggi può finalmente contare su strutture adeguate alla funzione educativa e formativa che svolge. Nell'anno scolastico 2014-15 l'Istituto inaugura, nell'edificio che ospita l'Expo della Val Fontanabuona, la nuova sede coordinata di Calvari (San Colombano Certenoli) che, a partire dall'anno scolastico 2022-23, verrà acquisita dall'Istituto agrario B. Marsano per realizzare sul territorio un polo scolastico che possa valorizzare l'intera filiera agro-alimentare.



## Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	2
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	110
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	3

### Approfondimento

---

L'Istituto presenta strutture efficienti e organizzate in maniera funzionale per la didattica, per tutte le materie d'indirizzo. Le assegnazioni arrivate a scuola per fronteggiare l'emergenza Covid e l'accesso ai finanziamenti PON-FSE hanno consentito di completare le dotazioni di laboratorio e di attrezzare tutte le aule con pc e monitor interattivo. I due plessi sono dotati attualmente di una Rete Lan/WLan efficiente e delle infrastrutture adeguate a supportare tutte le esigenze didattiche e l'operatività della segreteria.



## Risorse professionali

Docenti	168
Personale ATA	43

### Approfondimento

---

Dopo l'awicendarsi, dal 2012 al 2018, di tre dirigenti, a partire dall'anno scolastico 2018/19 l'Istituto ha un Dirigente Scolastico stabile, aspetto che permette facilità di progettazione e la realizzazione di obiettivi nel medio/lungo termine. La scuola può vantare, nel complesso, una buona stabilità del personale docente, garanzia di continuità didattica ed esperienza nella gestione del gruppo classe. Nel corso degli ultimi anni, l'ingresso in ruolo di nuovi docenti, oltre a favorire il ricambio generazionale, ha consentito uno scambio proficuo di esperienze e competenze, soprattutto per quanto concerne le nuove strategie e l'utilizzo delle TIC nella didattica. Anche tra il Personale ATA (ausiliario, tecnico e amministrativo) si registra una scarsa mobilità, aspetto che favorisce l'organizzazione e la qualità del servizio.



## Aspetti generali

### Aspetti Generali

*L'Istituto ha avviato un processo di rinnovamento della didattica, coerentemente con la riforma degli Istituti Professionali che pone l'accento sulla valutazione delle competenze e sulla definizione del Progetto Formativo Individuale (PFI). La personalizzazione dei percorsi didattici, se da una parte consente di favorire il percorso di inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali, dall'altra consente di valorizzare l'eccellenza. Tale obiettivo si può perseguire mediante:*

- l'adeguata elaborazione delle Unità di apprendimento strutturate sulla base di una programmazione per competenze approvata dai singoli dipartimenti;
- la condivisione collegiale dei criteri di valutazione, sia a livello disciplinare sia per quanto riguarda gli obiettivi trasversali di educazione civica;
- il potenziamento degli strumenti didattici, con particolare riferimento alle tecnologie informatiche.



## Priorità desunte dal RAV

### ● Risultati scolastici

---

#### Priorità

Contrastare la dispersione scolastica.

#### Traguardo

Ridurre del 50% la percentuale degli studenti che interrompono il percorso scolastico.

### ● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

---

#### Priorità

Perseguire l'uniformità di risultato negli apprendimenti delle competenze linguistiche e logico matematiche di base

#### Traguardo

Migliorare di almeno un punto percentuale i risultati delle prove standardizzate, in particolare al termine del primo biennio (livello 10)

### ● Competenze chiave europee

---

#### Priorità

Migliorare la competenza multilinguistica.

#### Traguardo



Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

### Priorità

Migliorare la consapevolezza dei comportamenti attesi nell'ambito della sostenibilità ambientale.

### Traguardo

Organizzare un sistema di raccolta differenziata e pianificare le fasi del lavoro rispettando i principi di sostenibilità all'interno della scuola.

### Priorità

Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

### Traguardo

Utilizzare consapevolmente le TIC come strumento operativo trasversale.

## ● Risultati a distanza

---

### Priorità

Monitorare i risultati a distanza degli studenti neodiplomati.

### Traguardo

Creazione di una banca dati per registrare le esperienze lavorative e gli esiti nei percorsi universitari e nei corsi post diploma avviati negli Istituti Tecnici Superiori.



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

## Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
  - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
  - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
  - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
  - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
  - prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
  - valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in



## LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

- definizione di un sistema di orientamento



## Piano di miglioramento

### ● **Percorso n° 1: Migliorare i risultati di apprendimento e ridurre la dispersione scolastica**

---

La scuola ha rilevato un sensibile peggioramento nelle classi prime rispetto alla precedente autovalutazione, sia nei risultati scolastici sia nella partecipazione al dialogo educativo. Si ritiene che tali difficoltà possano essere imputabili, almeno in parte, alla Didattica Digitale Integrata, adottata durante il periodo dell'emergenza covid, che ha condizionato le dinamiche di relazione interpersonali e i processi di scolarizzazione. Gli studenti più fragili e poco motivati hanno manifestato notevoli difficoltà a frequentare con continuità e a raggiungere gli obiettivi di apprendimento fissati dalla scuola in termini di conoscenze, abilità e competenze. Per contrastare la dispersione e favorire il successo scolastico, si ritiene indispensabile favorire un lavoro mirato sul metodo di studio nella didattica quotidiana attraverso specifiche attività sulla metacognizione e sulle strategie per l'apprendimento significativo.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

#### ○ **Risultati scolastici**

##### **Priorità**

Contrastare la dispersione scolastica.

##### **Traguardo**

Ridurre del 50% la percentuale degli studenti che interrompono il percorso scolastico.

---



## ○ **Competenze chiave europee**

### **Priorità**

Migliorare la competenza multilinguistica.

### **Traguardo**

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

---

### **Priorità**

Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

### **Traguardo**

Utilizzare consapevolmente le TIC come strumento operativo trasversale.

---

## Obiettivi di processo legati del percorso

---

## ○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Favorire il riorientamento verso altri enti di formazione mediante un percorso integrato o il passaggio ad una struttura formativa più vicina ai bisogni educativi dello studente.

---

Favorire la revisione del progetto formativo individuale attraverso: - il passaggio tra i due sistemi formativi di IP (quinquennale) e leFP (triennale); - il riorientamento verso specializzazioni diverse da quella scelta alla fine del primo biennio - il passaggio ai



corsi di Istruzione degli adulti (IDA) che consentono maggiore flessibilità.

---

Risolvere in modo consapevole problemi reali adottando un approccio logico-scientifico

---

Organizzare attività didattiche interdisciplinari finalizzate a comprendere le applicazioni concrete delle TIC.

---

## ○ **Ambiente di apprendimento**

Sfruttare meglio gli spazi di autonomia e flessibilità dell'Istituzione scolastica mediante: - una revisione del modulo orario; - l'attivazione di specializzazioni più attuali e maggiormente rispondenti alle esigenze del territorio.

---

Migliorare il livello di comprensione delle consegne attraverso specifiche attività sul metodo di studio e sulle strategie utili per un apprendimento efficace.

---

Favorire l'apprendimento significativo mediante: - specifiche attività di metacognizione utili a riflettere su

---

## ○ **Inclusione e differenziazione**

Realizzare in maniera strutturata percorsi di alfabetizzazione linguistica (Italiano L2) per gli studenti di recente immigrazione.

---



Strutturare azioni di orientamento in ingresso a partire dalla classe seconda del I ciclo d'Istruzione con progetti e laboratori interamente dedicati agli studenti certificati ai sensi della L. 104/92.

---

## ○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Utilizzare la programmazione didattica per competenze e valutarne periodicamente l'efficacia.

---

## ○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Favorire la formazione del personale docente sulle strategie didattiche alternative alla lezione frontale.

---

## ● **Percorso n° 2: Sviluppare le competenze chiave**

---

Per quanto concerne le Competenze chiave in Europa (Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente), abbiamo individuato diversi obiettivi, primo tra i quali "Imparare ad imparare", quale competenza di base per consolidare il processo di apprendimento. Strettamente connesso a questo obiettivo, risulta indispensabile un utilizzo più esperto e consapevole delle nuove tecnologie informatiche (TIC), da intendersi come strumenti trasversali operativi. Non vengono, allo stesso modo, trascurati gli obiettivi legati all'Educazione Civica, in termini di consapevolezza dei rapporti interpersonali e delle responsabilità connesse alla sostenibilità ambientale.



Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

## ○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

### **Priorità**

Perseguire l'uniformità di risultato negli apprendimenti delle competenze linguistiche e logico matematiche di base

### **Traguardo**

Migliorare di almeno un punto percentuale i risultati delle prove standardizzate, in particolare al termine del primo biennio (livello 10)

---

## ○ **Competenze chiave europee**

### **Priorità**

Migliorare la competenza multilinguistica.

### **Traguardo**

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

---

### **Priorità**

Migliorare la consapevolezza dei comportamenti attesi nell'ambito della sostenibilità ambientale.

### **Traguardo**

Organizzare un sistema di raccolta differenziata e pianificare le fasi del lavoro



rispettando i principi di sostenibilità all'interno della scuola.

---

### **Priorità**

Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

### **Traguardo**

Utilizzare consapevolmente le TIC come strumento operativo trasversale.

---

## Obiettivi di processo legati del percorso

---

### **○ Curricolo, progettazione e valutazione**

Definire progetti e pratiche didattiche finalizzati all'educazione alla salute e alla legalità, alla sostenibilità, all'inclusione per imparare ad agire da cittadini consapevoli e responsabili.

---

Risolvere in modo consapevole problemi reali adottando un approccio logico-scientifico

---

Organizzare attività didattiche interdisciplinari finalizzate a comprendere le applicazioni concrete delle TIC.

---

Riproporre progetti e attività che favoriscono lo sviluppo delle competenze linguistiche: stage all'estero, soggiorni linguistici, gemellaggi con scuole straniere, collaborazioni con le associazioni che favoriscono l'apprendimento delle lingue



straniere, ecc.

---

## ○ **Ambiente di apprendimento**

Migliorare il livello di comprensione delle consegne attraverso specifiche attività sul metodo di studio e sulle strategie utili per un apprendimento efficace.

---

Favorire l'apprendimento significativo mediante: - specifiche attività di metacognizione utili a riflettere su

---

## ○ **Inclusione e differenziazione**

Realizzare in maniera strutturata percorsi di alfabetizzazione linguistica (Italiano L2) per gli studenti di recente immigrazione.

---

## ○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Utilizzare la programmazione didattica per competenze e valutarne periodicamente l'efficacia.

---

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

Sensibilizzare la comunità scolastica al rispetto dell'ambiente e della sua sostenibilità con iniziative specifiche.

---



## ● **Percorso n° 3: Favorire i processi di orientamento in ingresso e post-diploma**

---

L'Istituto considera prioritario incrementare le attività utili a favorire i percorsi di orientamento in ingresso e uscita verso l'istruzione terziaria (Università e ITS) e il mondo del lavoro. Infatti, fatta eccezione per le attività istituzionali di orientamento (Open day, salone dello studente, incontri tra i DS), manca una collaborazione strutturata con le scuole del I ciclo per realizzare una vera continuità educativa. Non ci sono informazioni sistematiche e monitoraggio sugli alunni in uscita sia per quanto riguarda il proseguimento negli studi sia relativamente agli sbocchi occupazionali.

Grande elemento di criticità è costituito dall'orientamento in entrata degli alunni con disabilità. Nonostante negli anni sia stata costruita una rete di relazioni con gli Istituti di istruzione di primo grado, non sempre avviene la fondamentale condivisione dei percorsi da intraprendere tra ordini di scuola, famiglie e Servizi Sanitari di riferimento. I percorsi in orientamento in uscita relativamente agli studenti con disabilità sono prevalentemente rivolti a studenti con gravità funzionali mentre sarebbe auspicabile strutturare, con i Servizi Sanitari di riferimento, anche percorsi per gli studenti con programmazione personalizzata i quali, nonostante la positiva conclusione del percorso scolastico, difficilmente riescono ad inserirsi in maniera proficua nel mondo del lavoro.

Per quanto riguarda l'istruzione terziaria, risultano ancora poco conosciute e, di conseguenza poco sfruttate, le opportunità offerte dai diversi percorsi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) che lavorano in continuità con la nostra scuola, percorsi formativi che vantano altissime percentuali di occupazione.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

### ○ **Risultati scolastici**

#### **Priorità**

Contrastare la dispersione scolastica.



## Traguardo

Ridurre del 50% la percentuale degli studenti che interrompono il percorso scolastico.

---

## ○ Risultati a distanza

### Priorità

Monitorare i risultati a distanza degli studenti neodiplomati.

## Traguardo

Creazione di una banca dati per registrare le esperienze lavorative e gli esiti nei percorsi universitari e nei corsi post diploma avviati negli Istituti Tecnici Superiori.

---

## Obiettivi di processo legati del percorso

---

## ○ Curriculum, progettazione e valutazione

Favorire il riorientamento verso altri enti di formazione mediante un percorso integrato o il passaggio ad una struttura formativa più vicina ai bisogni educativi dello studente.

---

Favorire la revisione del progetto formativo individuale attraverso: - il passaggio tra i due sistemi formativi di IP (quinquennale) e leFP (triennale); - il riorientamento verso specializzazioni diverse da quella scelta alla fine del primo biennio - il passaggio ai corsi di Istruzione degli adulti (IDA) che consentono maggiore flessibilità.

---



## ○ **Inclusione e differenziazione**

Strutturare azioni di orientamento in ingresso a partire dalla classe seconda del I ciclo d'Istruzione con progetti e laboratori interamente dedicati agli studenti certificati ai sensi della L. 104/92.

---

## ○ **Continuita' e orientamento**

Ampliamento dei compiti della funzione strumentale relativa alla valutazione con la creazione di un database con indirizzi email personali degli studenti diplomati.

---

Favorire la conoscenza degli ITS (Istruzione Tecnica Superiore attraverso iniziative mirate: laboratori, incontri con gli studenti, visite alle aziende di settore che collaborano alla realizzazione del percorso formativo.

---

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

Incentivare la partecipazione dei rappresentanti dei genitori negli organi collegiali rispetto al tema, alle dinamiche, alle attività legate all'inclusività, attraverso incontri dedicati alle famiglie.

---



## Principali elementi di innovazione

### Sintesi delle principali caratteristiche innovative

---

L'Istituto ha focalizzato l'attenzione su 3 aree di innovazione, tra loro correlate:

- Revisione delle **pratiche di insegnamento e apprendimento**, in considerazione della necessità di passare da una didattica prevalentemente legata ai contenuti disciplinari per impostare una programmazione per competenze utile a valutare l'intero processo formativo.
- L'attivazione di **reti e collaborazioni esterne**, indispensabili per concretizzare un'idea di scuola aperta al territorio che lavora in rete con le Aziende, le Associazioni, gli Enti Locali e altre Istituzioni scolastiche per perseguire le finalità formative e gli obiettivi strategici dell'Istituto.
- La riorganizzazione di alcuni **spazi e Infrastrutture**, con particolare riferimento alle nuove tecnologie, al fine di sostenere il processo di rinnovamento della didattica e la realizzazione degli obiettivi suggeriti dal Piano Nazionale Scuola Digitale.

#### **PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO**

L'istituto ha avviato un percorso di formazione sulla didattica per competenze che intende superare un insegnamento interamente "trasmissivo" e consentire agli studenti di imparare in modo significativo, nel rispetto dei particolari bisogni formativi e dei diversi stili di apprendimento. Il percorso, costruito sul modello della ricerca-azione ha portato alla realizzazione di Unità di Apprendimento (UdA) interdisciplinari che verranno realizzate attraverso prove "autentiche", situazioni di apprendimento strutturate per favorire il coinvolgimento attivo degli studenti e consentire loro di acquisire e organizzare le conoscenze in modo autonomo, di affrontare e risolvere problemi, di collaborare e fare ricerca.

Le competenze acquisite durante il percorso di apprendimento verranno verificate grazie alla predisposizione di apposite rubriche di valutazione. Oltre alle competenze proprie delle singole discipline, la scuola si porrà l'obiettivo di guidare gli alunni a raggiungere le cosiddette Competenze chiave di Cittadinanza, indispensabili ad affrontare le molteplici sfide della vita adulta. Gli studenti, al termine del loro percorso scolastico, dovranno acquisire competenze trasversali spendibili nella vita quotidiana, quali: Imparare ad imparare, saper collaborare, avere spirito di iniziativa ed essere in grado di fare un'autovalutazione del proprio livello di apprendimento.

#### **RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE**

L'Istituto lavora in rete e ha attivato collaborazioni con una molteplicità di soggetti che appartengono al mondo della Ristorazione e dell'Ospitalità alberghiera (Aziende e Associazioni di categoria); a realtà istituzionali (Regione Liguria, Città Metropolitana, ASL, Università di Genova, Ospedale San Martino); ad



altre Istituzioni scolastiche e formative (Reti di scuole territoriali, CPIA di I livello, ITS, RE.NA.IA.); ad Enti di Ricerca e società scientifiche (SINU, Istituto zooprofilattico).

Tra le collaborazioni più significative ricordiamo quelle con:

la Fondazione ITS Turismo Liguria - Academy of Tourism, Culture and Hospitality, di cui l'IPSEOA Marco Polo è scuola capofila e socio fondatore. La scuola è, inoltre, membro del CTS dell'ITS dell'Accademia del mare, scuola di alta formazione specialistica autorizzata dal MIUR nelle aree strategiche del marittimo e della logistica;

la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), società scientifica che riunisce gli studiosi e gli esperti di tutti gli ambiti legati al mondo della nutrizione;

l'Istituto Zooprofilattico, che annovera tra i compiti istituzionali la sicurezza alimentare, igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e benessere animale;

l'Università di Genova (DISFOR, Reparto di dietetica e nutrizione clinica dell'Ospedale San Martino);

diverse Associazioni di categoria, quali la Federazione Italiana Cuochi (FIC), che ha la sua sede provinciale nel nostro Istituto e l'Associazione Italiana Sommelier (AIS).

### SPAZI E INFRASTRUTTURE

L'Istituto, negli ultimi anni, ha investito nella progettazione dei laboratori da dedicare all'accoglienza turistica e nell'integrazione delle tecnologie informatiche nella didattica, aspetto in cui la scuola si mostrava particolarmente carente. I due plessi possono vantare strutture efficienti anche per quanto concerne la didattica digitale grazie alla disponibilità di 3 laboratori d'Informatica (2 nel plesso di Quarto e 1 nel plesso di Camogli) e di un monitor interattivo da 65' collegato ad un pc in ciascuna aula dell'Istituto. Questi strumenti, oltre a favorire l'interazione con gli studenti in DaD, si è mostrato estremamente utile per l'ordinaria pratica didattica.

Il flusso di dati è supportato da una Rete informatica in fibra a banda Ultra Larga nel plesso Genova e da una Rete Lan/Wlan, recentemente potenziata, nel plesso di Camogli.

Le strutture dedicate all'educazione motoria sono in prevalenza esterne e condivise con altre scuole e associazioni sportive.



## Aspetti generali

Il quadro orario dell'Istituto è strutturato su 32 ore settimanali così ripartite: nel primo biennio sono previste 18 ore dedicate alle materie dell'area generale (comuni a tutti gli Istituti Professionali) e 14 nell'area d'Indirizzo; a partire dal terzo anno le proporzioni si invertono e le materie dell'area generale diventano 14 mentre quelle dell'area d'indirizzo aumentano a 18.

La riforma dell'Istruzione Professionale (D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61) ha comportato alcuni cambiamenti sostanziali:

a) I risultati di apprendimento sono definiti in termini di conoscenze, abilità e competenze. La scuola, per realizzare il Curricolo d'Istituto, ha elaborato una programmazione didattica condivisa per ogni disciplina, oltre ad una programmazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica. Le competenze acquisite nel percorso formativo vengono certificate dal Consiglio di classe al termine del primo biennio e di ciascun anno di corso.

b) Per ciascun alunno viene elaborato un Progetto Formativo Individuale (PFI), sottoposto a revisione periodica, "che ha il fine di motivare e orientare la studentessa e lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo".

c) Il Primo biennio è un unico periodo didattico che prevede, al termine del primo anno, una valutazione intermedia. Gli studenti possono accedere alla classe seconda anche in presenza di una o più insufficienze mediante una revisione del PFI. Nel biennio comune, all'interno del quale vengono affrontate tutte le materie professionali: Cucina, Sala e vendita, Accoglienza Turistica.

A partire dalla classe terza gli studenti si specializzano in uno dei percorsi offerti dall'Istituto: Accoglienza Turistica o Enogastronomia, che prevede le specializzazioni in Cucina, Sala e Vendita, Pasticceria e Arti Bianche. Al termine del percorso quinquennale gli allievi possiedono specifiche competenze tecniche nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera necessarie per operare in alberghi, ristoranti, bar, centri di ristorazione collettiva, aziende di catering e banqueting. Le prospettive di carriera vertono su figure professionali come Food & Beverage Manager, Capo Servizio (Chef, Maître), Sommelier, Consulente gestione mense e aziende alimentari, Executive Chef, Direttore di Centri di Ristorazione Collettiva.

Gli allievi che hanno scelto l'articolazione di "Accoglienza Turistica" sono in grado di inserirsi in agenzie di viaggio, ricevimento e segreteria d'albergo, uffici turistici, aziende di promozione turistica, società di navigazione, villaggi turistici, centri congressi, servizi di accompagnatori turistici. Le prospettive di carriera si possono realizzare nei reparti di amministrazione delle strutture ricettive e



nella gestione di congressi e vertono su figure professionali come Capo Ricevimento, Capo Servizio Personale o Direttore d'Albergo.

Il diploma conseguito con l'Esame di Stato consente di proseguire gli studi in qualunque corso di laurea o di accedere ai diversi percorsi di ITS (Istituto Tecnico Superiore). Nello specifico, la scuola lavora in continuità con l'ITS Turismo Liguria (che propone corsi di alta formazione nell'ambito della promozione e della gestione dell'azienda turistica) e dell'ITS della Marina Mercantile, per quanto riguarda i corsi relativi all'hotellerie.



## Traguardi attesi in uscita

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

---

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IPSSA M.POLO	GERH01000G
I.P.S.S.A.R.M.POLO/CAMOGLI	GERH01001L
I.P.S.S.A.R. - M.POLO/SERALE	GERH010501

#### Indirizzo di studio

---

- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

#### Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e



responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo:

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

i prodotti tipici

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

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

specifiche necessità dietologiche

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

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico



- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## ● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

## ● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

### Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e



utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

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

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche

di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

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

di filiera

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

dei prodotti

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

e servizi in relazione al contesto

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

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

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



e specifiche

necessità dietologiche

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

## ● OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

## ● OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

# Approfondimento

---

### Percorsi Triennali (IeFP)

L'offerta formativa dell'Istituto prevede, oltre ai percorsi quinquennali, i corsi Triennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) su delega della Regione Liguria. Nei percorsi triennali la scelta della materia d'indirizzo viene anticipata alla classe seconda. Al termine della classe terza gli studenti dei percorsi IeFP possono conseguire, a seconda dell'indirizzo scelto, la qualifica professionale di "Operatore dei servizi della ristorazione" nel settore cucina o sala/bar.

Gli studenti che frequentano i corsi triennali hanno facoltà di chiedere un passaggio sui percorsi quinquennali, al termine di ciascuna annualità o al termine del percorso, in base a quanto previsto dall'art. 8 del D.L. 61/2017.

Le richieste, in base a quanto normato dall'Accordo Stato-Regioni, vengono esaminate dalla Commissione Passaggi dell'Istituto che in base alle indicazioni del Consiglio di classe e ai documenti di valutazione provvede al riconoscimento dei crediti e determina:

- le effettive possibilità di prosecuzione del percorso, in base alle competenze, alla motivazione allo studio e all'adesione al regolamento d'istituto;

- l'annualità di inserimento e le misure di accompagnamento che possono prevedere eventuali moduli integrativi.

### Corsi I.D.A. - Percorsi d'Istruzione per Adulti di secondo livello

La nostra offerta formativa è completata dai corsi di Istruzione degli Adulti (IDA), ex corsi serali. A partire dall'anno scolastico 2018/19, l'Istituto ha attivato un corso in orario pomeridiano (15.30-



20.30) utile a cogliere l'esigenza formativa di un gruppo sempre più nutrito di giovani adulti.

Tali percorsi sono erogati dal nostro Istituto nell'ambito dell'offerta formativa del Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti "Genova-Levante Tigullio", con il quale la nostra scuola opera nell'ambito di un accordo di rete territoriale.

Lo scopo è quello di rispondere alle esigenze di adulti e giovani adulti che non hanno completato un percorso scolastico-formativo idoneo ad acquisire le competenze di cittadinanza, culturali e professionali funzionali alla partecipazione attiva alla vita sociale e all'inserimento nel mondo lavorativo con un'adeguata specializzazione.

Al contempo, i corsi IDA consentono anche una riqualificazione di coloro che, pur avendo completato un ciclo di studi nella scuola Secondaria di II grado, intendono riqualificarsi in un ambito diverso rispetto a quello del titolo già conseguito.

Pertanto, la nostra offerta formativa si rivolge a fasce d'utenza diverse, con condizioni personali e lavorative eterogenee e bisogni formativi diversificati, proponendo percorsi scolastici personalizzati.

Infatti, in fase di accoglienza, si valuta con lo studente il percorso a lei/lui più idoneo, tenendo conto di eventuali esperienze scolastiche e formative pregresse, che permettono il riconoscimento di crediti formali, non formali e/o informali, con la possibilità di abbreviare il percorso di studi.

Per ciascuno studente viene stipulato un patto formativo individualizzato (P.F.I.) contenente le materie e le unità didattiche da frequentare e il relativo monte orario individuale.

Le lezioni si svolgono in due fasce orarie: una pomeridiana e una serale, con un orario decurtato di un terzo rispetto a quello previsto nel corso diurno. Nonostante ciò, adeguate strategie didattiche consentono agli studenti di conseguire tutti gli obiettivi formativi dei corsi di scuola superiore.

Il percorso è articolato in tre periodi didattici:

- il primo periodo, corrispondente al primo biennio, è finalizzato all'acquisizione delle competenze necessarie per l'ammissione al secondo biennio;
- il secondo periodo, che corrisponde al terzo e quarto anno di corso, è finalizzato all'acquisizione delle competenze necessarie per l'ammissione all'ultimo anno;
- il terzo periodo, che coincide con il quinto anno, è finalizzato all'acquisizione del diploma di Stato d'istruzione professionale, secondo l'articolazione scelta in precedenza (Enogastronomia-Cucina o Sala-Vendita).

Gli studenti, che intendono conseguire la qualifica alla fine del terzo anno, sostengono il relativo esame, con l'eventuale possibilità di riprendere il percorso scolastico per conseguire il diploma di scuola secondaria di secondo grado.



## Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: IPSSA M.POLO GERH01000G (ISTITUTO  
PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA MARCO POLO AT 22/23

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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
<b>- SETTORE SALA E VENDITA</b>					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	3	4	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	7	5	5
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



## ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSSA M.POLO GERH01000G (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA MARCO POLO ENO 22-23

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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	5	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: IPSSA M.POLO GERH01000G (ISTITUTO**



## PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA MARCO POLO AP 22-23

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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSSA M.POLO GERH01000G (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA MARCO POLO SV 22-23



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



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	5	5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



## Curricolo di Istituto

**IPSSA M.POLO**

---

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---



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

## ● In azienda

---

Gli stage di formazione si concretizzano grazie alla collaborazione di oltre 600 aziende selezionate nel panorama della realtà ricettiva ed enogastronomica che appartengono al nostro territorio e ad altre regioni ad alta vocazione turistica, quali il Trentino e la Val d'Aosta.

Le esperienze formative sono realizzate con la seguente modalità:

- Percorsi quinquennali - si prevedono 4 settimane di stage in terza e 4 settimane in quarta, in diversi periodi dell'anno in relazione alla specializzazione.
- Percorsi triennale (leFP) - sono previste 4 settimane in seconda al termine dell'anno scolastico e 6 settimane in terza, suddivise nel corso dell'anno scolastico. Le ore di stage dei percorsi leFP costituiscono la condizione necessaria per l'accesso agli esami di qualifica.
- Corso Istruzione degli Adulti (IDA) - gli stage sono previsti nel corso dell'anno scolastico nelle classi terze e quarte e sono rivolti agli studenti che non hanno uno stabile rapporto di lavoro o si preparano all'esame di qualifica.

### Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

### Soggetti coinvolti

---

- "Impresa (IMP)



### Durata progetto

---

- Biennale

### Modalità di valutazione prevista

---

E' prevista una valutazione da parte dell'azienda, sulla base di una griglia di osservazione elaborata dalla scuola. Allo studente, allo stesso tempo, si richiede un'autovalutazione del percorso strutturata sotto forma di "diario di bordo". Il giudizio degli stage di formazione incide sul voto finale delle discipline professionali e concorre a determinare il credito scolastico.

## ● Servizi di catering e ristorazione

---

Il progetto prevede la realizzazione di coffee break, aperitivi, buffet e rinfreschi per consentire agli studenti di affrontare una reale situazione di lavoro a partire dalla progettazione e al food cost fino all'allestimento e alla realizzazione del servizio. Tali servizi si svolgono su richiesta di enti pubblici o privati quali: Carabinieri, Polizia di stato, Regione, Città metropolitana, UOST San Martino, Camera di Commercio, Ufficio Scolastico e altri partner istituzionali della scuola. Nel corso dell'anno scolastico la scuola si rende spesso disponibile ad organizzare eventi con finalità benefiche, il cui ricavato consente di finanziare i progetti delle ONLUS che operano nell'ambito del volontariato sociale, della ricerca e della prevenzione di gravi patologie.

### Modalità

---

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

### Soggetti coinvolti

---



- "Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

## Durata progetto

---

- Annuale

## Modalità di valutazione prevista

---

I docenti coinvolti nei singoli servizi acquisiscono elementi di valutazione nel corso dell'attività formativa. Oltre alle competenze professionali si valutano l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e l'autonomia dello studente.

## ● Bistrot Marco Polo

---

Il Progetto, attivo presso la sede di Genova, è finalizzato all'inclusione degli studenti certificati ai sensi della L. 104 nell'ottica dello sviluppo delle competenze professionali. Il Bistrot fornisce un servizio di ristorazione a beneficio del personale dell'Istituto. Il progetto può beneficiare in un locale dedicato e specificamente attrezzato in relazione alle caratteristiche degli studenti più fragili, i quali hanno la possibilità di vivere un'esperienza di lavoro in un contesto protetto e conosciuto.

## Modalità

---

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

## Soggetti coinvolti

---

- Personale scolastico



### Durata progetto

---

- Annuale

### Modalità di valutazione prevista

---

I docenti di sostegno di riferimento, in accordo con gli insegnanti delle materie d'indirizzo, valutano le competenze professionali e di relazione degli studenti impegnati nel progetto.

## ● Bar Didattico

---

Servizio di caffetteria aperto al personale della scuola nei due plessi di Genova e Camogli. Analogamente al bistrot, si configura come un progetto di inclusione che consente agli alunni con disabilità di consolidare le capacità lavorative nel contesto di un'impresa simulata interna all'Istituto.

Oltre ai prodotti di caffetteria si servono quotidianamente prodotti di panificazione e dolciari che nel plesso di Genova vengono appositamente preparati dagli studenti del corso di Pasticceria e Arti Bianche.

### Modalità

---

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

### Soggetti coinvolti

---

- Personale scolastico



### Durata progetto

---

- Annuale

### Modalità di valutazione prevista

---

I docenti di sostegno di riferimento, in accordo con gli insegnanti delle materie d'indirizzo, valutano le competenze professionali e di relazione degli studenti impegnati nel progetto.

## ● Benvenuti al Marco Polo

---

Gli studenti del corso di Accoglienza turistica, attivo presso nel plesso di Genova, svolgono quotidianamente il lavoro di accoglienza alla Reception dell'Istituto.

### Modalità

---

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

### Soggetti coinvolti

---

- Personale scolastico

### Durata progetto

---

- Annuale



### Modalità di valutazione prevista

---

Gli studenti vengono valutati dai rispettivi docenti di Accoglienza Turistica, sulla base di una griglia di valutazione che compila il personale scolastico in servizio al centralino.

### ● Erasmus+ e stage all'estero

---

La scuola aderisce ai diversi progetti Erasmus+, finanziati dal Fondo Sociale Europeo, che prevedono l'attivazione di stage all'estero di 4 settimane in strutture alberghiere selezionate o per un periodo di 3 mesi, a favore di studenti neodiplomati. Il periodo di formazione all'estero, oltre a favorire le competenze professionali, consentono lo sviluppo delle abilità linguistiche e il confronto con culture e tradizioni gastronomiche diverse da quella di provenienza.

Oltre ai progetti Erasmus+ la scuola, grazie ad un accordo di rete con il Lycee Paul Valery di Mentone, organizza uno stage di formazione di 4 settimane in una struttura alberghiera francese per gli alunni delle classi quarte. Gli studenti saranno ospitati presso il Convitto annesso al Lycee e potranno beneficiare del supporto, in qualità di tutor, di un docente del nostro Istituto per l'intero periodo di permanenza in Francia.

### Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

### Soggetti coinvolti

---

- "Impresa (IMP)



### Durata progetto

---

- Annuale

### Modalità di valutazione prevista

---

E' prevista una valutazione da parte dell'azienda, sulla base di una griglia di osservazione elaborata dalla scuola. Allo studente, allo stesso tempo, si richiede un'autovalutazione del percorso strutturata sotto forma di "diario di bordo". Il giudizio degli stage di formazione incide sul voto finale delle discipline professionali e concorre a determinare il credito scolastico.

## ● Rolli days

---

L'Istituto collabora con il Comune di Genova , con gli studenti del triennio di accoglienza turistica, alla realizzazione dell'evento dei Rolli days che si svolge annualmente nel mese di ottobre.

### Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

### Soggetti coinvolti

---

- "Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)



### Durata progetto

---

- Annuale

### Modalità di valutazione prevista

---

I docenti coinvolti nei singoli servizi acquisiscono elementi di valutazione nel corso dell'attività formativa. Oltre alle competenze professionali si valutano l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e l'autonomia dello studente.

## ● Orienta-menti

---

Gli studenti di terza, quarta e quinta partecipano al Salone dello Studente (Orienta-menti) per presentare l'offerta formativa della scuola. Gli alunni sono coinvolti nell'attività di accoglienza e descrizione dei nostri percorsi formativi e nella realizzazione di laboratori e show cooking.

### Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

### Soggetti coinvolti

---

- "Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

### Durata progetto

---



- Annuale

### Modalità di valutazione prevista

---

I docenti coinvolti nell'organizzazione dell'evento acquisiscono elementi di valutazione nel corso dell'attività formativa. Oltre alle competenze professionali si valutano le competenze di relazione e comunicazione, l'impegno e la partecipazione, l'autonomia dello studente.



## Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

### ● Progetto Sailor

---

Il progetto Sailor, promosso e finanziato da Regione Liguria, prevede tre giorni di navigazione a bordo di navi GNV con alcuni studenti delle classi quarte. Gli studenti saranno impegnati in laboratori con esercitazioni teorico/pratiche (nei settori coperta, macchina, sala/bar, turistico).

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- definizione di un sistema di orientamento

#### Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ **Competenze chiave europee**

#### **Priorità**

Migliorare la competenza multilinguistica.

#### **Traguardo**

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

---



### ○ Risultati a distanza

#### Priorità

Monitorare i risultati a distanza degli studenti neodiplomati.

#### Traguardo

Creazione di una banca dati per registrare le esperienze lavorative e gli esiti nei percorsi universitari e nei corsi post diploma avviati negli Istituti Tecnici Superiori.

### Risultati attesi

---

Favorire un'esperienza di orientamento ai mestieri ed alle professioni del mare con operatori specializzati sui percorsi formativi legati alle professioni tecniche (ITS) e ai percorsi universitari.

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Esterno

### ● Progetto Panino

---

L'attività prevede la realizzazione, da parte di alcuni alunni disabili in situazione di gravità, di un servizio di preparazione e vendita di panini per docenti e studenti dell'Istituto. Il Progetto viene realizzato in un laboratorio dedicato: gli studenti coinvolti provvedono al confezionamento e alla consegna nelle classi dei panini che vengono ordinati mediante un'applicazione online.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli



studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ **Competenze chiave europee**

#### **Priorità**

Migliorare la competenza multilinguistica.

#### **Traguardo**

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

---

#### **Priorità**

Migliorare la consapevolezza dei comportamenti attesi nell'ambito della sostenibilità ambientale.

#### **Traguardo**

Organizzare un sistema di raccolta differenziata e pianificare le fasi del lavoro rispettando i principi di sostenibilità all'interno della scuola.

---

#### **Priorità**

Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

#### **Traguardo**

Utilizzare consapevolmente le TIC come strumento operativo trasversale.



## Risultati attesi

---

Progetto di inclusione che consente agli alunni con disabilità di consolidare le capacità lavorative nel contesto di un'impresa simulata all'interno della scuola per l'intero anno scolastico. Allo stesso tempo il progetto favorisce la diffusione di buone pratiche alimentari perché consente agli studenti dell'Istituto di fruire di una merenda sana e di evitare il consumo di prodotti confezionati.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Laboratorio attrezzato

## ● Le buone macchinette

---

Le classi quarte e quinte della sede di Camogli sono impegnate nella preparazione di merende e bevande gustose e con il giusto apporto nutrizionale, da proporre agli studenti dell'Istituto.

## Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ Competenze chiave europee

#### Priorità

Migliorare la consapevolezza dei comportamenti attesi nell'ambito della sostenibilità ambientale.



### Traguardo

Organizzare un sistema di raccolta differenziata e pianificare le fasi del lavoro rispettando i principi di sostenibilità all'interno della scuola.

### Risultati attesi

---

Il progetto favorisce lo sviluppo delle conoscenze delle materie d'indirizzo in materia interdisciplinare (cucina e Scienza degli alimenti) e la diffusione di buone pratiche alimentari perché consente agli studenti dell'Istituto di fruire di merende sane e attente ai principi nutrizionali.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

### Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Laboratorio cucina

## ● Soggiorno linguistico presso il Campus di Cap d'Ail

---

Potenziamento della lingua francese attraverso corsi tenuti da docenti madre lingua presso il Campus internazionale di Cap d'Ail. Il progetto, della durata di una settimana, è rivolto agli studenti delle classi quarte e quinte.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante



l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

---

## ○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

### Priorità

Perseguire l'uniformità di risultato negli apprendimenti delle competenze linguistiche e logico matematiche di base

### Traguardo

Migliorare di almeno un punto percentuale i risultati delle prove standardizzate, in particolare al termine del primo biennio (livello 10)

---

## ○ Competenze chiave europee

### Priorità

Migliorare la competenza multilinguistica.

### Traguardo

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

Risultati attesi

---

Sviluppo delle competenze linguistiche.



Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Esterno

## ● Laboratorio di teatro

Il progetto prevede la realizzazione di uno spettacolo teatrale con testo originale che verrà presentato nel corso di Tegras, rassegna di teatro-educazione che si svolge durante l'ultima settimana di maggio.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

### Priorità desunte dal RAV collegate

## ○ Competenze chiave europee

### Priorità

Migliorare la competenza multilinguistica.

### Traguardo

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.



## Risultati attesi

---

Il progetto è finalizzato al recupero dell'individualità e dell'armonia della persona educando alla creatività. Il laboratorio di teatro, considerato il coinvolgimento di diversi alunni disabili e con BES, si configura come un'attività dall'alta valenza inclusiva.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Aula Magna

## ● Certificazioni linguistiche

---

Percorso di preparazione per il conseguimento della certificazione linguistiche in francese (DELF) e Inglese (PET) rivolte agli studenti di terza, quarta e quinta.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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



Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ **Competenze chiave europee**

#### **Priorità**

Migliorare la competenza multilinguistica.

#### **Traguardo**

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

Risultati attesi

---

Sviluppo competenze linguistiche di comprensione, esposizione orale e scritta, con la finalità di conseguire una certificazione europea.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Lingue

Aule

Aula generica

### ● **Dia.Pa.So.N. e Dia.Pa.Sun**

---



Il progetto nasce dall'esigenza di aiutare gli studenti a considerare i diversi metodi di studio e a trovare quello più congeniale al loro stile cognitivo, per vivere le specifiche difficoltà in maniera più serena. Gli studenti che presentano difficoltà di apprendimento saranno supportati nel loro percorso dai docenti referenti di progetto e da altri alunni dell'istituto in qualità di tutor mediante le strategie didattiche del cooperative learning e della peer education. Gli studenti, a partire dall'anno scolastico 2022-23, gestiscono un blog, le "Dia.Pa.So.N. News" dove si condividono informazioni/eventi della scuola e si commentano notizie di attualità.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

## Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ Risultati scolastici

#### Priorità

Contrastare la dispersione scolastica.

#### Traguardo

Ridurre del 50% la percentuale degli studenti che interrompono il percorso scolastico.

---



### ○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

#### Priorità

Perseguire l'uniformità di risultato negli apprendimenti delle competenze linguistiche e logico matematiche di base

#### Traguardo

Migliorare di almeno un punto percentuale i risultati delle prove standardizzate, in particolare al termine del primo biennio (livello 10)

### ○ Competenze chiave europee

#### Priorità

Migliorare la competenza multilinguistica.

#### Traguardo

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

### Risultati attesi

- Consapevolezza delle difficoltà e dei modi per superarle, a partire dai propri punti di forza e di debolezza. - Acquisizione di un adeguato metodo di studio e conseguente sviluppo dell'autostima.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

---

Aule

Laboratorio Accoglienza Turistica

## ● Gout de France, Good France

---

Il Progetto prevede organizzazione e la realizzazione di un evento celebrativo che annualmente si svolge nei locali dell'Istituto il 21 marzo, giornata dedicata alla diffusione della cucina francese nel mondo. Nel corso del servizio verranno serviti esclusivamente prodotti e preparazioni della tradizione enogastronomica francese.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

---

Il Progetto, rivolto alle classi quinte dell'Istituto, ha l'obiettivo di favorire lo scambio interculturale e la conoscenza della cucina francese attraverso la confezione dei loro piatti tipici.

Destinatari

Gruppi classe



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio cucina

## ● Educazione alla salute e promozione del benessere

Ciclo di incontri finalizzati all'educazione alla salute e alla prevenzione del disagio psico-sociale. Rientrano in quest'ambito le attività di educazione sessuale e il corso BLS-D, per la formazione di base alla rianimazione e l'uso del defibrillatore, rivolto ad alcuni studenti maggiorenni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

- Rafforzare le competenze chiave di cittadinanza attraverso la prevenzione dei comportamenti a rischio - Acquisire le conoscenze di primo soccorso e avviare alla pratica dell'utilizzo del defibrillatore semi-automatico (BLS-D).

Destinatari

Classi aperte verticali



Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

## ● Facciamo ComunicAzione

Il progetto Facciamo ComunicAzione nasce con l'intento di promuovere le competenze chiave di Cittadinanza e Costituzione attraverso azioni di sensibilizzazione verso stili di vita corretti e scelte alimentari responsabili.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli



studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

---

## ○ Competenze chiave europee

### Priorità

Migliorare la competenza multilinguistica.

### Traguardo

Rafforzare la capacità di utilizzare le diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale per relazionarsi in modo efficace.

---

### Priorità

Migliorare la consapevolezza dei comportamenti attesi nell'ambito della sostenibilità ambientale.

### Traguardo

Organizzare un sistema di raccolta differenziata e pianificare le fasi del lavoro rispettando i principi di sostenibilità all'interno della scuola.

---

### Priorità

Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

### Traguardo

Utilizzare consapevolmente le TIC come strumento operativo trasversale.



### Risultati attesi

---

Apertura della Scuola al territorio, sperimentando il coinvolgimento diretto di esperti esterni nel percorso formativo degli studenti

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

### Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
Aule	Magna

## Approfondimento

La prima azione sperimentale ha avuto come oggetto di analisi la Campagna WASH sul tema del consumo di sale e l'aderenza alla dieta mediterranea, promossa da SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).

Successivamente il gruppo di Progetto ha promosso la Campagna Medi-Lite, attraverso la diffusione di un questionario utile a valutare l'aderenza alla Dieta Mediterranea che è stato pubblicato sulla rivista scientifica Public Health Nutrition e nel 2017 validato dalla International Journal of Food Science.

Attualmente il gruppo di progetto è impegnato nella diffusione del questionario " Per uno stile di vita più verde", elaborato per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione e descritto tra le attività previste per favorire la transizione ecologica e culturale.

L'efficacia della didattica di "Peer Communication" come possibile chiave di volta nella comprensione e diffusione di messaggi educativi è stata testata e misurata inizialmente



all'interno del nostro Istituto e successivamente disseminato negli altri istituti del territorio.

Tra gli altri partner dell'Istituto nelle diverse campagne di comunicazione ricordiamo l'Università di Genova - corso di Dietistica, la Camera di Commercio, l'USR per la Liguria.

## ● Mate-pratica

---

Il progetto, attivo presso la sede di Camogli, mira a contribuire al recupero degli studenti in difficoltà attraverso una didattica per competenze e interdisciplinare che consente di rendere la materia meno astratta e farne capire l'utilità pratica. Allo stesso tempo, il progetto favorisce le attività di potenziamento e la valorizzazione dell'eccellenza. La conclusione del progetto, infatti, prevede le Olimpiadi di mate-pratica, evento rivolto alle classi seconde con il coinvolgimento delle classi terze per l'organizzazione. Al termine del progetto, a cura degli studenti, verrà elaborata una pubblicazione esplicativa del percorso.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

## Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

#### Priorità

Perseguire l'uniformità di risultato negli apprendimenti delle competenze linguistiche e logico matematiche di base



### Traguardo

Migliorare di almeno un punto percentuale i risultati delle prove standardizzate, in particolare al termine del primo biennio (livello 10)

## ○ Competenze chiave europee

### Priorità

Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

### Traguardo

Utilizzare consapevolmente le TIC come strumento operativo trasversale.

## Risultati attesi

- Recupero delle competenze di base logico-matematiche per gli studenti ammessi alla classe seconda con la revisione del PFI. - Valorizzazione dell'eccellenza mediante la realizzazione delle Olimpiadi di matepratica, in rete con altri Istituti alberghieri.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

## ● Art & Food

Il laboratorio intende fornire agli studenti gli strumenti per poter leggere e interpretare un'opera



d'arte contemporanea attraverso la sua riproducibilità e reinterpretazione in chiave creativa anche in cucina/pasticceria. La metodologia utilizzata favorisce un rapporto dinamico con l'arte, attraverso visite guidate per l'analisi diretta delle opere esposte nei musei, nelle mostre o in altri luoghi del territorio, per un coinvolgimento attivo dello studente, offrendo anche la possibilità di riprodurle, in modo originale, utilizzando tecniche e strumenti digitali.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

## Priorità desunte dal RAV collegate

---

### ○ **Competenze chiave europee**

#### **Priorità**

Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

#### **Traguardo**

Utilizzare consapevolmente le TIC come strumento operativo trasversale.

#### Risultati attesi

---

Migliorare la competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

Risorse professionali

Interno



## ● Le Scienze in cucina

---

Le STEM vanno nella direzione di un approccio integrato alle discipline di ambito scientifico. Nel laboratorio si offre agli alunni il confronto con l'oggetto di studio (un problema reale o un fenomeno riprodotto in laboratorio), si pongono delle domande significative, si formulano e confrontano delle ipotesi, le si verificano attraverso esperimenti da loro progettati e se ne discutono i risultati con i propri compagni e con il docente per concludere con una nuova domanda di ricerca.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

### Priorità desunte dal RAV collegate

---

## ○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

### Priorità

Perseguire l'uniformità di risultato negli apprendimenti delle competenze linguistiche e logico matematiche di base

### Traguardo

Migliorare di almeno un punto percentuale i risultati delle prove standardizzate, in particolare al termine del primo biennio (livello 10)

---



## ○ Competenze chiave europee

### Priorità

Migliorare la consapevolezza dei comportamenti attesi nell'ambito della sostenibilità ambientale.

### Traguardo

Organizzare un sistema di raccolta differenziata e pianificare le fasi del lavoro rispettando i principi di sostenibilità all'interno della scuola.

## Risultati attesi

---

- Incrementare le competenze di base in ambito logico e scientifico. - Comprendere le applicazioni concrete della scienza nell'enogastronomia. - Favorire la conoscenza scientifica come prerequisito per il consumo sostenibile

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Laboratorio cucina

## ● Centro Sportivo Scolastico

---

Il Centro Sportivo Scolastico è finalizzato all'organizzazione dell'attività sportiva scolastica sulla base delle indicazioni dell'USR che opera attraverso le "Linee Guida" a carattere nazionale. Il



Progetto si propone di sviluppare una nuova cultura sportiva e di contribuire ad aumentare il senso civico degli studenti, migliorare l'aggregazione, l'integrazione e la socializzazione.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

## Risultati attesi

Il Centro Sportivo Scolastico persegue i seguenti obiettivi: - favorire la crescita psicologica, emotiva, sociale e motoria degli studenti; - promuovere stili di vita corretti; - promuovere lo spirito di squadra e i momenti di confronto sportivo leale e corretto; - offrire la possibilità a tutti gli alunni di conoscere varie discipline sportive; - diffondere i valori positivi dello sport.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

**Strutture sportive**

Calcio a 11

Campo Basket-Pallavolo all'aperto

Palestra

## ● Sport per tutti

Il progetto prevede la realizzazione di attività sportive rivolte agli alunni certificati ai sensi della



L. 104. Le attività prevedono la collaborazione di esperti esterni in orario curricolare ed extra-curricolare. Rientrano in quest'ambito: - il Progetto BASKIN&GENOVA 2021-2024, a cura della A.S.D. San Rocco di Vernazza Meeting Club, attività ispirata al Basket che valorizza e rende indispensabile l'apporto di tutti i componenti della squadra (quindi normodotati e diversamente abili più o meno gravi); - l'intervento di "Incontro alla persona" che prevede la pratica dell'atletica leggera presso il campo di Villa Gentile con gli Istruttori della Soc. Atletica Trionfo Ligure.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

## Risultati attesi

Il progetto persegue i seguenti obiettivi: - favorire la crescita psicologica, emotiva, sociale e motoria degli studenti con disabilità; - promuovere lo spirito di squadra e la cultura dell'inclusione.

Destinatari	Classi aperte verticali
-------------	-------------------------

Risorse professionali	Esterno
-----------------------	---------

## Risorse materiali necessarie:

<b>Strutture sportive</b>	Palestra
---------------------------	----------

	Pista Atletica di Villa Gentile
--	---------------------------------



# Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

## ● Per uno stile di vita più verde

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

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

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

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



Obiettivi economici

Conoscere il sistema dell'economia circolare

Acquisire competenze green

## Risultati attesi

---

Il progetto si propone di favorire:

- la valorizzazione dei prodotti del territorio;
- la sicurezza alimentare e il consumo sostenibile;
- la cittadinanza attiva e responsabile.

## Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre
- Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi

## Collegamento con la progettualità della scuola

---

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



## Informazioni

---

### Descrizione attività

Il Marco Polo è come scuola capofila in Italia nella divulgazione della campagna di ComunicAZione "Non lasciare nessuno indietro" ideata per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione dal gruppo di lavoro SINU - education con il patrocinio di USR Liguria, Camera di Commercio di Genova e UniGe.

Le azioni di divulgazione sono portate avanti dagli stessi studenti mediante le strategie didattiche della peer education, attraverso la somministrazione del questionario " Per uno stile di vita più verde". Obiettivo del progetto è la diffusione capillare del questionario sul nostro territorio e oltre confine, grazie ai contatti avviati con il liceo professionale Paul Valery di Mentone che, in un passaggio di consegne virtuoso, promuoverà il questionario in altri istituti francesi.

I dati raccolti dai nostri studenti verranno utilizzati, in maniera completamente anonima e riservata, per la pubblicazione di un lavoro scientifico sul grado di conoscenza e consapevolezza delle produzioni locali del campione di popolazione analizzato.

### Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Esterni

### Tempistica

- Annuale

### Tipologia finanziamento



- Fondi PNRR

## ● Km zero

---

### Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

---

- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

### Obiettivi dell'attività

---



#### Obiettivi sociali

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



#### Obiettivi ambientali

- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



#### Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia
- Acquisire competenze green



### Risultati attesi

---

- Educare alla natura attraverso esperienze di tipo laboratoriale.
- Conoscere gli attrezzi per la coltivazione, le aiuole delle piante officinali, i diversi cereali, l'orto e le sue stagioni, le piante aromatiche, la raccolta di fiori o foglie
- Sperimentare la conservazione e l'uso delle piante raccolte.

### Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

---

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

### Collegamento con la progettualità della scuola

---

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

### Informazioni

---

#### **Descrizione attività**

Il percorso, attivo presso la sede di Camogli, prevede attività di apprendimento e sperimentazione, quali ciclo vitale delle piante e loro differenze, i frutti e i semi, vita degli insetti (il loro corpo, il loro colore, le zampe, la bocca, gli elementi di difesa; danze e mimetismi; crescita e sviluppo), conoscenza degli animali della fattoria, percorsi di



## L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

orticoltura e floricoltura, finalizzati a sviluppare abilità pratiche e manuali, di osservazione e conoscenza "sul campo" dei cicli biologici dei vegetali e degli animali.

La nostra scuola intende declinare il progetto anche attraverso la visita ad aziende locali che promuovono produzioni biologiche e biodinamiche e la lavorazione dell'orto della sede di Camogli, prestando particolare attenzione al ciclo stagionale delle coltivazioni e dei prodotti.

### Destinatari

- Studenti

### Tempistica

- Annuale

### Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica



## Attività previste in relazione al PNSD

### Ambito 1. Strumenti

### Attività

Titolo attività: Una connessione efficace per la didattica!

ACCESSO

- Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi**

### Ambito 2. Competenze e contenuti

### Attività

Titolo attività: Costruire le competenze digitali!

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi**

### Ambito 3. Formazione e Accompagnamento

### Attività

Titolo attività: Favorire la formazione digitale e la didattica innovativa!

ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi**



## Valutazione degli apprendimenti

### Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

IPSSA M.POLO - GERH01000G

I.P.S.S.A.R.M.POLO/CAMOGLI - GERH01001L

I.P.S.S.A.R. - M.POLO/SERALE - GERH010501

### Criteri di valutazione comuni

La valutazione misura il grado di raggiungimento degli obiettivi (disciplinari) cognitivi e comportamentali prefissati, attraverso prove scritte (strutturate, semistrutturate, relazioni, ecc.), prove orali, prove pratiche, assunzione di comportamenti in funzione del profilo professionale, lavori di gruppo, stage di formazione e attività extracurricolari.

Sono oggetto di valutazione:

- ☐- progressi e miglioramenti registrati rispetto ai livelli cognitivi e relazionali di partenza;
- ☐- livelli di preparazione raggiunti per il proseguimento degli studi nella classe successiva con possibilità di miglioramento e di recupero;
- ☐- partecipazione al dialogo educativo, ad attività curricolari, extracurricolari ed integrative;
- ☐- impegno e continuità nello studio;
- ☐- frequenza assidua e comportamento in classe;
- ☐- adesione alle finalità dell'Istituto.

Si ritiene importante sottolineare che la valutazione ha sempre e principalmente una finalità formativa. L'obiettivo fondamentale della valutazione delle attività svolte dagli studenti risiede quindi nella valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento.

Qualunque prova dovrà, pertanto, essere progettata in maniera tale da far emergere la reale acquisizione dei contenuti proposti e il reale livello di sviluppo delle competenze.

I criteri di valutazione sono condivisi all'interno di ciascun dipartimento ed è stata elaborata una griglia di valutazione per l'esposizione orale, comune a tutte le discipline.



## **Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica**

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe che hanno sviluppato le aree tematiche. La valutazione è coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.

In allegato i nuclei e le aree tematiche deliberate dal Collegio dei docenti.

### **Allegato:**

Ed. Civica\_nuclei e aree tematiche.pdf

## **Criteri di valutazione del comportamento**

La scuola è una comunità educativa, all'interno della quale gli studenti si emancipano grazie allo studio, all'impegno, alla condivisione di valori fondamentali. Per crescere diventa fondamentale conoscere e rispettare le regole, sino a farle proprie. Il rispetto delle norme serve, infatti, a condurre gradualmente alle responsabilità della vita adulta e a garantire l'uguaglianza e la tutela dei pari. Il Collegio dei Docenti definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza nella valutazione del comportamento degli alunni, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento, coerentemente con il Piano dell'Offerta Formativa, con il Patto Educativo di Corresponsabilità e con il Regolamento d'Istituto, ai sensi del DPR 122/2009, DPR 249/1998, DPR 235/2007.

Gli studenti sono tenuti a frequentare regolarmente il percorso scolastico, ad assolvere agli impegni di studio, ad avere nei confronti del DS, dei docenti, del personale della scuola e dei loro compagni lo stesso rispetto, anche formale, che chiedono per se stessi. Esse, inoltre, non possono in alcun modo prescindere dal rispetto delle leggi dello Stato e delle disposizioni ministeriali, che costituiscono la base prescrittiva della vita scolastica.

Il Regolamento ha lo scopo primario di richiamare gli studenti ad un comportamento consapevole e critico, che poggi su alcuni requisiti, utilizzati anche ai fini del voto di comportamento:

- **SENSO DI RESPONSABILITÀ e RISPETTO** nei confronti delle persone e della struttura scolastica, delle norme, delle consegne, degli orari, nell'utilizzo dei media



- CORRETTEZZA e DISPONIBILITÀ nei rapporti, nel linguaggio, nelle verifiche
- ATTENZIONE e PARTECIPAZIONE alle proposte educative dei docenti

In allegato i criteri approvati dal Collegio dei docenti nella seduta del 4/06/2020 (del. n. 20).

## **Allegato:**

Criteri per la valutazione del comportamento.pdf

## **Criteri per l'attribuzione del credito scolastico**

Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018, ha introdotto diverse novità riguardanti l'esame di Stato di II grado, a partire dall'a.s. 2018/19.

In allegato i criteri approvati dal Collegio dei docenti nella seduta del 18/12/2018 (del. n. 13).

## **Allegato:**

Criteri attribuzione credito scolastico.pdf



## Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

### Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

---

I docenti utilizzano una didattica inclusiva che favorisce la reale integrazione dell'alunno diversamente abile in relazione alla gravità dell'handicap. I docenti curricolari partecipano costantemente all'elaborazione dei PEI in collaborazione con gli insegnanti di sostegno. I PDP per gli alunni con bisogni speciali vengono regolarmente monitorati e aggiornati dal Consiglio di classe. La scuola ha elaborato progetti tesi al potenziamento delle competenze professionali degli alunni diversamente abili. Gli interventi di recupero ordinari si svolgono quasi esclusivamente in itinere. Il monitoraggio dei progressi degli studenti avviene attraverso la valutazione curricolare periodica: studenti e famiglie possono monitorare costantemente i risultati di apprendimento grazie al registro elettronico. Per approfondire la conoscenza di altre culture e tradizioni legate al settore enogastronomico e dell'accoglienza, l'Istituto aderisce, da alcuni anni, ai progetti Erasmus Plus per la mobilità all'interno dell'UE degli studenti del quarto anno.

#### **Recupero e potenziamento**

L'Istituto svolge attività didattiche ed extrascolastiche che consentono agli alunni di sperimentare situazioni pratico-operative in vari settori ristorativi, all'interno della scuola e sul territorio, anche tramite concorsi di settore.

Per promuovere il successo formativo degli studenti, dal 2019 è attivo presso l'Istituto il progetto didattico Dia.Pa.So.N., nel quale gli studenti di tutte le classi si incontrano in orario extra scolastico per aiutarsi tra di loro attraverso varie soluzioni. Alcuni ragazzi, dalla classe prima alla quinta, hanno il ruolo di tutor e sostengono i più fragili a trovare un metodo efficace per imparare a studiare e la motivazione per farlo.

Questa iniziativa si svolge non solo durante l'anno scolastico, ma anche nei mesi estivi. Nei mesi di giugno e di luglio, il progetto, che cambia nome in Dia.Pa-SUN, permette agli alunni di continuare a dialogare tra di loro per confrontarsi sui loro interessi e non solo favorisce le occasioni di riflessione sul percorso professionale scelto, lo studio e l'apprendimento, ma anche sviluppa l'autostima e l'empatia.

A inizio settembre, l'attività è dedicata all'accoglienza degli iscritti delle nuove classi prime. Gli incontri riguardano la presentazione delle discipline, la conoscenza di alcuni insegnanti e la visita agli spazi della scuola. Gli alunni possono partecipare senza obbligo di frequenza. Solo chi si propone come tutor deve garantire il rispetto dell'impegno.

#### **Protocollo di accoglienza per gli studenti di recente immigrazione**

La scuola ha recentemente completato la revisione del Protocollo di accoglienza a favore degli studenti non italofoni, per i quali il Consiglio di classe ha disposto un Piano Didattico Personalizzato. Il protocollo



ha la finalità di individuare concrete modalità di semplificazione e facilitazione linguistica, attraverso metodologie flessibili o percorsi individualizzati, che possono prevedere la temporanea sostituzione di alcune discipline con attività di alfabetizzazione e/o consolidamento linguistico in orario scolastico. Ne consegue che le discipline sostituite non verranno valutate per tutta la durata del percorso personalizzato, oppure si privilegerà la valutazione formativa rispetto a quella sommativa, prendendo in considerazione soprattutto i risultati ottenuti nell'apprendimento dell'Italiano L2, la motivazione, l'impegno, la partecipazione, la progressione e le potenzialità di apprendimento.

L'attenzione di tutti i docenti della Scuola agli studenti con Bisogni educativi speciali (BES), tra cui anche quelli con difficoltà di apprendimento (DSA), è costante e si manifesta attraverso la redazione dei PDP che, con l'analisi della situazione e l'elenco dettagliato delle misure dispensative e compensative adottabili, restano fondamentali per un costante e adeguato monitoraggio del percorso scolastico dello studente.

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

---

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Personale ATA

Specialisti ASL

Famiglie

## Definizione dei progetti individuali

---

### **Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)**

Il PEI è elaborato dal docente di sostegno di riferimento sulla base delle indicazioni dei docenti del Consiglio di Classe.



## Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Consiglio di classe, famiglia, Operatori Socio-Educativi, Specialista assegnato dal servizio sanitario.

## Modalità di coinvolgimento delle famiglie

---

### Ruolo della famiglia

La famiglia partecipa al processo di definizione del PEI e sottoscrive la stesura definitiva. Qualunque revisione del progetto educativo viene concordata con i genitori.

### Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione

## Risorse professionali interne coinvolte

---

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

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



Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Assistenti alla  
comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Operatori Socio-Educativi  
(OSE)

Assistenza agli alunni in situazione di gravità (art. 3 c.3)

## Rapporti con soggetti esterni

---

Unità di valutazione  
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale

Associazioni di riferimento

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con  
GLIR/GIT/Scuole polo per  
l'inclusione territoriale

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale  
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

## Valutazione, continuità e orientamento

---



## Approfondimento

---

I docenti utilizzano una didattica inclusiva che favorisce la reale integrazione degli alunni disabili. I diversi progetti, talvolta integrati con altre agenzie formative, hanno consentito il potenziamento delle competenze professionali degli alunni certificati ai sensi della legge 104/92, anche in situazione di gravità. Tra questi ricordiamo il Progetto Panino, il Bar didattico e il Bistrot, che consentono agli alunni certificati ai sensi della Legge 104/92 in situazione di gravità di consolidare le capacità lavorative nel contesto di un'impresa simulata all'interno della scuola.

In allegato il Piano Annuale d'Inclusione dell'Istituto (PAI) elaborato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione dell'Istituto.

### **Allegato:**

Piano Annuale per l'Inclusione 2021\_2022.pdf



## Piano per la didattica digitale integrata

L'IPSEOA Marco Polo, in conseguenza delle misure di distanziamento previste dalle disposizioni per il contenimento del contagio dal virus Sars-CoV-2, ha scelto di utilizzare la DDI in modalità complementare alla didattica in presenza.

Alla luce di quanto già sperimentato con la Didattica a Distanza secondo le Linee guida approvate dal Collegio dei docenti in data 2/04/2020, con il presente Piano vengono fissati criteri e modalità per la DDI affinché la proposta didattica dei singoli docenti si inserisca in un quadro pedagogico e metodologico condiviso che garantisca omogeneità e condivisione dell'offerta formativa.

In allegato il Piano per la Didattica Digitale Integrata approvato dal Collegio dei docenti in data 5/11/2021.

### **Allegati:**

Piano Didattica Digitale Integrata.pdf



## Modello organizzativo

### Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	I collaboratori del DS sostituiscono il DS in caso di sua assenza e collaborano alla conduzione dell'Istituto, sia per quanto concerne la gestione ordinaria (sostituzione dei docenti, predisposizione del piano delle attività e del calendario delle riunioni degli organi collegiali, cura dei rapporti con studenti e famiglie e personale scolastico) sia per quanto riguarda la pianificazione strategica e la progettazione degli obiettivi didattici. Sono, inoltre, parte attiva nella gestione degli spazi scolastici e delle problematiche relative alla sicurezza nell'ambiente di lavoro.	3
Funzione strumentale	I docenti incaricati di Funzione Strumentale si occupano di quei settori dell'organizzazione scolastica per i quali si rende necessario razionalizzare e ampliare le risorse, monitorare la qualità dei servizi e favorire formazione e innovazione. Le aree delle Funzioni Strumentali individuate dal Collegio dei docenti sono le seguenti: - 1A: Valutazione e orientamento (2 docenti); 1B: Coordinamento del corso pomeridiano e serale (1 docente) - 3A: interventi mirati a favorire l'inclusione alunni con disabilità (2 docenti) - 3B: interventi mirati a favorire il successo formativo degli alunni con BES e DSA (1 docente) - 4: Coordinamento delle attività e dei progetti di alternanza scuola/lavoro (2 docenti)	8



Responsabile di plesso	I responsabili di plesso hanno il compito di risolvere i problemi relativi all'orario e alla sostituzione dei docenti assenti e di monitorare il funzionamento dei servizi ausiliari. Definiscono con il team docenti l'attuazione dei progetti inseriti nel PTOF e sono parte attiva nella gestione degli spazi scolastici e delle problematiche relative alla sicurezza nell'ambiente di lavoro.	2
Animatore digitale	L'animatore digitale ha il compito favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché di diffondere le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di sviluppo del Piano nazionale Scuola digitale attraverso la formazione interna alla scuola, il supporto alla didattica, l'analisi dei bisogni in termini di risorse materiali in sinergia con l'attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.	1
Referente Corso IDA	Si occupa di coordinare i percorsi di Istruzione degli Adulti (IDA), di elaborare i patti formativi individuali e curare la revisione dei curricoli, di ricoprire l'incarico di Referente dell'istituto nella Commissione costituita presso il C.P.I.A. di riferimento.	1
Coordinatori di classe	Il coordinatore di classe presiede il Consiglio di classe in caso di assenza del Dirigente Scolastico e cura la stesura dei verbali, coordina l'attività didattica curricolare ed extracurricolare, monitora l'andamento didattico degli studenti e gestisce i rapporti con le famiglie.	57
Tutor del Progetto Formativo Individuale (PFI)	I tutor dei PFI (2 per ciascuna classe del percorso diurno) hanno il compito di aggiornare il Progetto Formativo Individuale dei singoli	96



studenti accompagnando gli studenti nel percorso scolastico. In particolare, si occupano di redigere il bilancio iniziale e la bozza di PFI da sottoporre al consiglio di classe.



# Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

## Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Il DSGA ha, in sintesi, le seguenti mansioni: a) organizzazione del lavoro di tutte le unità di personale ATA in base al profilo professionale dei dipendenti; c) gestione e controllo delle attività svolte dal personale ATA e dei carichi di lavoro; d) monitoraggio dei procedimenti amministrativi, con specifico riferimento al profilo di regolarità amministrativo-contabile.

Ufficio protocollo

L'Ufficio protocollo si occupa di distribuire la posta in ingresso, nonché di classificare e archiviare atti di competenza.

Ufficio per la didattica

È l'ufficio preposto alla gestione degli alunni e a tenere i rapporti con le famiglie (iscrizioni, assenze, aggiornamento fascicoli personali, certificazioni). Si occupa, inoltre, di impostare il registro elettronico e dell'organizzazione delle Prove Nazionali e degli esami di qualifica e di stato.

Ufficio per il personale A.T.D.

L'Ufficio Personale si occupa della gestione dei docenti e ATA e dell'aggiornamento delle graduatorie, predispone i contratti di lavoro individuale e le ricostruzioni carriera, gestisce le assenze del personale e le supplenze.

Ufficio Acquisti e Magazzino

L'Ufficio Acquisti si occupa di richiedere e comparare i preventivi ed effettuare gli ordini. È inoltre preposto alla gestione del magazzino (carico e scarico beni, tenuta registri inventario) e dei rapporti con gli EE.LL. per interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. L'Ufficio magazzino si occupa degli acquisti delle derrate alimentari necessarie per lo svolgimento delle



esercitazioni pratiche sulla base delle programmazioni curriculari delle classi di Enogastronomia dei buoni di prelevamento presentati dai docenti.

## Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

---

Registro online

[https://www.portaleargo.it/auth/sso/login?login\\_challenge=6fb768965c8446f69fa47cf27cebf57b](https://www.portaleargo.it/auth/sso/login?login_challenge=6fb768965c8446f69fa47cf27cebf57b)

Pagelle on line

[https://www.portaleargo.it/auth/sso/login?login\\_challenge=6fb768965c8446f69fa47cf27cebf57b](https://www.portaleargo.it/auth/sso/login?login_challenge=6fb768965c8446f69fa47cf27cebf57b)

Modulistica da sito scolastico <https://www.marcopolo.edu.it/scuola-famiglia/modulistica>



## Reti e Convenzioni attivate

### Denominazione della rete: **CONVENZIONE CON FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (FIC)**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Organizzazione eventi

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### **Approfondimento:**

---

L'Associazione Cuochi "Genova e Tigullio" (sezione territoriale della FIC) ha sede presso l'IPSEOA Marco Polo e garantisce la disponibilità degli Chef e professionisti del settore per la realizzazione nel corso dell'anno scolastico delle attività istituzionali quali:



- corsi di formazione rivolti ad associati e aperti, a titolo non oneroso, agli studenti e docenti dell'Istituto. L'istituto si fa carico della fornitura dei prodotti necessari e dell'organizzazione del corso in concerto con l'Associazione. Laddove previsto l'Istituto e la l'Associazione provvedono a certificare le ore di formazione svolte;
- organizzazione di attività di studio sull'enogastronomia di un determinato territorio con l'eventuale collaborazione dei consorzi di produttori;
- organizzazione di gare e concorsi sul territorio nazionale.

L'Associazione favorisce, inoltre, la partecipazione degli alunni dei corsi di Enogastronomia, con la presenza di un insegnante a supporto, agli eventi organizzati da FIC sul territorio, anche nella forma dei PCTO.

## Denominazione della rete: **CONVENZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER (AIS)**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Attività didattiche</li></ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)</li></ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo



## Approfondimento:

---

L'AIS offre la disponibilità a titolo non oneroso dei sommelier e professionisti del settore per la realizzazione nel corso dell'anno scolastico di degustazioni e corsi di formazione rivolti ai docenti e agli alunni delle classi terze, quarte e quinte. L'istituto si fa carico della fornitura dei prodotti necessari e dell'organizzazione del corso. Laddove previsto l'Istituto e l'AIS provvedono a certificare le ore di formazione svolte.

L'Associazione favorisce la partecipazione degli alunni del corso di Sala e vendita dell'Istituto, con la presenza di un insegnante a supporto, agli eventi organizzati da AIS, anche nella forma di PCTO.

## Denominazione della rete: **CONVENZIONI CON ORGANIZZAZIONI NAZIONALI ASSAGGIATORI DI FORMAGGI (ONAF), SALUMI (ONAS) E VINI (ONAV)**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo



## Approfondimento:

---

Le convenzioni con le Organizzazioni Nazionali Assaggiatori Di Formaggi (ONAF), Salumi (ONAS) E Vini (ONAV) consentono alla scuola di beneficiare della disponibilità a titolo non oneroso dei professionisti del settore per la realizzazione nel corso dell'anno scolastico di alcuni incontri di degustazione rivolti ai docenti e ad alcuni alunni delle classi terze, quarte e quinte. L'istituto fornisce i prodotti necessari per l'organizzazione dei corsi e provvede a certificare le ore di formazione svolte.

Poiché parte dei corsi si propone l'obiettivo della valorizzazione dei prodotti del territorio, alcune iniziative vengono organizzate in concerto con la Camera di Commercio di Genova, altro partner dell'Istituto.

## Denominazione della rete: **PROTOCOLLO D'INTESA CON CAMERA DI COMMERCIO**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Enti di ricerca
- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo



## Approfondimento:

---

Il protocollo d'intesa ha come finalità la promozione congiunta di attività di studio, formazione e divulgazione scientifica in materia di alimentazione e nutrizione umana in ambito enogastronomico in sinergia con le azioni della Camera di Commercio rivolte alla tutela, sicurezza e valorizzazione dei suoi marchi di qualità e correlate produzioni, anche attraverso la realizzazione di documenti di riferimento e l'organizzazione di eventi a livello sia regionale che nazionale.

## Denominazione della rete: **PROTOCOLLO D'INTESA CON AIBES (ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMEN E SOSTENITORI)**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

---



Il protocollo d'intesa con AIBES ha lo scopo di rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro attraverso la promozione e la qualificazione della figura professionale del Barman. L'Istituto e l'AIBES si propongono di favorire lo sviluppo delle competenze degli studenti nel settore coniugando le finalità educative della scuola in raccordo con le esigenze produttive del territorio.

## Denominazione della rete: **CONVENZIONE CON CIF FORMAZIONE**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati
- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### **Approfondimento:**

---

La convenzione tra Fondazione CIF Formazione e IPSEOA Marco Polo ha la finalità di costruire e realizzare progetti integrati, utili all'inserimento degli alunni con disabilità nel mercato del lavoro. Le attività si realizzano mediante azioni congiunte di orientamento, formazione e progettazione del



percorso formativo individualizzato che coinvolgono ASL, aziende, associazioni e altri organismi formativi.

## Denominazione della rete: **CONVENZIONE CON ISFORCOOP**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati
- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### **Approfondimento:**

---

La convenzione tra ISFORCOOP e IPSEOA Marco Polo ha la finalità di costruire e realizzare progetti integrati, utili all'inserimento degli alunni con disabilità nel mercato del lavoro. Le attività si realizzano mediante azioni congiunte di orientamento, formazione e progettazione del percorso formativo individualizzato che coinvolgono ASL, aziende, associazioni e altri organismi formativi.



## Denominazione della rete: RE.NA.IA. - RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### Approfondimento:

---

L'Istituto appartiene alla Rete Nazionale degli Istituti alberghieri, rete di scopo nata per la promozione e la condivisione di iniziative didattiche, di orientamento, di ricerca, di sperimentazione e sviluppo, di formazione e aggiornamento, di amministrazione e di gestione, di acquisto di beni e servizi, di cooperazione tra la scuola e le aziende che gravitano nel settore.

## Denominazione della rete: RETI AMBITO GENOVA 3 E GENOVA 4

---



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di ambito

## Approfondimento:

---

L'Istituto appartiene alle reti di ambito territoriale 3 (sede di Genova) e 4 (plesso di Camogli). Il lavoro di rete consente di gestire i finanziamenti dedicati alla formazione del personale docente, favorire la continuità didattico-educativa tra il I e II ciclo d'Istruzione, condividere buone pratiche e problematiche di carattere amministrativo e gestionale.

## Denominazione della rete: **CONVENZIONE CON SOCIETÀ ITALIANA DI NUTRIZIONE (SINU)**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Enti di ricerca
- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

La Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) è una Società scientifica senza scopo di lucro che riunisce gli studiosi e gli esperti di tutti gli ambiti legati al mondo della nutrizione umana. La SINU si occupa di alimentazione in tutti i suoi aspetti: molecolari, biochimici, fisiologici, chimici, tecnologici, dietetici, igienici, clinici, economici, politici, sociali e psicologici.



## Piano di formazione del personale docente

### Titolo attività di formazione: Disturbi dell'attenzione e iperattività

---

Il Disturbo da deficit di attenzione e iperattività (ADHD) è un'etichetta diagnostica ancora discussa che comporta un'enorme difficoltà nella gestione da parte di genitori ed insegnanti dei comportamenti dei ragazzi che presentano le caratteristiche riconosciute come le principali dell'ADHD, ovvero Disattenzione, Iperattività e Impulsività. La formazione si propone di favorire l'acquisizione di competenze utili a supportare gli studenti con ADHD nel loro percorso formativo. All'interno del quadro nuovo e innovativo quadro culturale legato al concetto di Neurodiversità, verranno fornite metodologie, tecniche di intervento, strumenti e spunti operativi da applicare quotidianamente nella relazione con gli alunni con ADHD mediante un lavoro di confronto e supervisione da parte dello specialista.

Collegamento con le priorità  
del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Modalità di lavoro

• Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

### Titolo attività di formazione: Disturbi dello spettro dell'autismo

---

Il corso si propone di offrire le basi della conoscenza dei disturbi dello spettro dell'Autismo e fornire strategie d'intervento spendibili all'interno del contesto scolastico. Nel corso della formazione verranno inseriti casi clinici prototipo per offrire occasioni di progettazione condivisa. Il corso,



strutturato su 5 incontri, tratterà i temi che seguono: 1) Le caratteristiche dello spettro dell'Autismo: manifestazioni, punti di forza, criticità e sensorialità. 2) Gli interventi volti a favorire le condizioni per l'apprendimento e la socializzazione all'interno della classe. 3) Comportamenti problema: analisi funzionale, strategie (token, strutturazione, ricompense). 4) Didattica: strategie, adattamento in base al profilo neuropsicologico e al livello di funzionamento. 5) Le transizioni nel ciclo di vita.

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Docenti di sostegno

Modalità di lavoro

- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## **Titolo attività di formazione: Didattica della matematica**

Il percorso formativo, proposto dall'Università di Genova - DIMA, ha la finalità di: - colmare il gap tra matematica e le applicazioni pratiche e concrete della disciplina; - di rivedere i processi valutativi della disciplina.

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento

- Risultati nelle prove standardizzate nazionali
  - Perseguire l'uniformità di risultato negli apprendimenti delle competenze linguistiche e logico matematiche di base
- Competenze chiave europee
  - Migliorare le competenze di base in ambito informatico (competenze digitali)

Destinatari

Dipartimento di matematica



Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

## Titolo attività di formazione: Valutazione degli apprendimenti e del processo educativo-didattico

La valutazione diventa formativa quando si concentra sul processo e raccoglie un ventaglio di informazioni che, offerte all'alunno, contribuiscono a sviluppare in lui un'azione di autovalutazione. Obiettivo del percorso formativo è quello di: - definire criteri comuni di valutazione che tengano conto della progressione, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo; - ricordare la valutazione degli apprendimenti con la certificazione delle competenze; - promuovere i processi di autovalutazione degli studenti; - rendere trasparenti alle famiglie i criteri di valutazione; - analizzare atteggiamenti e comportamenti scolastici che impediscono di raggiungere i risultati di apprendimento; - condividere e prendere in carico i percorsi personalizzati attraverso la definizione di griglie di valutazione specifiche per alunni BES, DSA, certificati ai sensi della L. 104/92.

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari

Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro

- Ricerca-azione



- Mappatura delle competenze
- Peer review
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

---

Attività proposta dalla singola scuola

## Titolo attività di formazione: I raccordi tra sistema di IP e leFP

---

Il corso, in relazione a quanto previsto dall'art. 8 del D.L. 61/2017, è rivolto ai docenti componenti della Commissione di lavoro, istituita al fine di certificare le competenze utili a favorire il passaggio tra i due sistemi formativi. Nello specifico verranno trattati i seguenti argomenti: - Il quadro normativo di riferimento. - I passaggi tra i percorsi di IP e leFP - La progettazione del percorso, programmazione didattica e strutturazione delle UdA - Le fasi e i periodi dei passaggi. Le misure di accompagnamento - Il ruolo della Commissione e del Consiglio di classe. - La personalizzazione del curriculum (PFI). - La Certificazione delle competenze e la valutazione del processo formativo. - Curriculum dei Percorsi leFP e IP

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base

Modalità di lavoro

- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



## Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

---

Attività proposta dalla singola scuola

### **Titolo attività di formazione: Formazione sul nuovo Esame di Stato**

---

Formazione interna in merito alla predisposizione della seconda prova all'Esame di Stato, sulla base dei nuovi quadri di riferimento e griglie di valutazione seconda prova scritta, ai sensi del D.M. n.164 del 15.06.2022. Il percorso formativo è articolato in momenti distinti: - un primo incontro formativo con un gruppo di lavoro ristretto promosso da Re.Na.I.A. e condotto dalla coordinatrice del servizio ispettivo M.I.M. Dott.ssa Flaminia Giorda; - la disseminazione tra i docenti delle classi terminali per la condivisione dei contenuti e l'elaborazione del materiale didattico e delle griglie di valutazione; - la predisposizione delle prove di simulazione per gli studenti.

Collegamento con le priorità  
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Modalità di lavoro

- Peer review

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola