

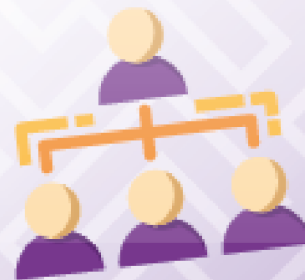


Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

IPSSA M.POLO

GERH01000G

Triennio di riferimento: 2025 - 2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSSA M.POLO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **19/12/2024** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **8703** del **16/11/2024** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **18/12/2024** con delibera n. 55*

Anno di aggiornamento:
2025/26

Triennio di riferimento:
2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 4** Caratteristiche principali della scuola
- 7** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 8** Aspetti generali
- 10** Priorità desunte dal RAV
- 12** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 14** Piano di miglioramento
- 22** Principali elementi di innovazione
- 32** Iniziative della scuola in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 46** Aspetti generali
- 48** Traguardi attesi in uscita
- 57** Insegnamenti e quadri orario
- 58** Curricolo di Istituto
- 60** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 65** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 69** Moduli di orientamento formativo
- 76** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 86** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 109** Attività previste in relazione al PNSD
- 111** Valutazione degli apprendimenti
- 114** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 120** Modello organizzativo
- 123** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 125** Reti e Convenzioni attivate
- 135** Piano di formazione del personale docente



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità:

L'IPSEOA Marco Polo ospita circa 1.000 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 (IDA) pomeridiano e serale. L'Istituto accoglie oltre 100 alunni certificati ai sensi della L. 104/92, circa 250 alunni con Bisogni Educativi Speciali, in particolare studenti di recente immigrazione di diversa provenienza. C'è un numero significativo di studenti non italofoni, inseriti prevalentemente nei corsi triennali e nei corsi IDA. La scuola risponde ai bisogni formativi degli studenti 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 e l'assegnazione degli Operatori Socioeducativi (OSE) a favore degli alunni disabili in situazione di gravità.

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:

Immerso attivamente nel tessuto sociale del territorio, l'Istituto appartiene alle Reti di Ambito GE3 e GE4 e alla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (RENAIA). Sono frequenti le collaborazioni con soggetti privati e pubblici (Università, SINU, Camera di Commercio) e con 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. La preparazione professionale dei nostri studenti è favorita da un forte legame con le aziende di Genova e della Riviera di Levante. Grazie alle convenzioni stipulate con oltre 500 aziende di settore, la scuola è in grado annualmente di garantire esperienze di Formazione



scuola/lavoro mirate e personalizzate, sulla base degli interessi e delle attitudini degli studenti. In termini di orientamento in uscita, la scuola lavora in continuit  con l'Universita' e l'ITS del Turismo, di cui   capofila e con i percorsi di Hotellerie dell'Accademia della Marina Mercantile.

Vincoli:

Situato nel complesso contesto socio-economico genovese, l'Istituto "Marco Polo" svolge un ruolo cruciale nella prevenzione dell'abbandono scolastico, accogliendo un'utenza caratterizzata da diverse fragilit . Nonostante l'efficacia delle pratiche inclusive adottate, l'elevata concentrazione di studenti con disabilit  nelle classi rende complesso l'allineamento agli standard di competenza richiesti, in particolare nell'area professionale. A differenza del plesso di Genova, servito in una fitta rete di trasporti urbani, la sede di Camogli risente della forte dipendenza dai collegamenti ferroviari. Sotto il profilo dell'integrazione territoriale, nonostante l'evidente potenziale turistico della zona, la sede mantiene un rapporto ancora marginale con il sistema produttivo locale, limitandosi a collaborazioni occasionali. In generale, sul fronte delle relazioni esterne, il dialogo con i partner del settore turistico-alberghiero evidenzia un forte squilibrio: a fronte di una severa carenza di personale nel comparto, la scuola riesce a rispondere solo parzialmente al fabbisogno occupazionale delle aziende del territorio.

Risorse economiche e materiali

Opportunit :

L'Istituto si avvale di un ambiente formativo moderno e in costante evoluzione, potenziato dai fondi PON-FSE e PNRR (Scuola 4.0). Le opportunit  per il successo formativo si articolano su tre pilastri principali: * Qualit  delle dotazioni di laboratorio: I plessi di Genova e Camogli offrono strutture all'avanguardia che simulano contesti reali, tra cui laboratori di cucina (anche per didattica individuale), pasticceria e accoglienza turistica. Spiccano il Bistrot "Marco Polo" e i bar didattici, che favoriscono l'inclusione attiva degli alunni certificati (L. 104/92) in contesti operativi autentici. * Trasformazione Digitale: Grazie a una connettivit  potenziata, tutte le classi utilizzano monitor interattivi e PC portatili. L'introduzione di laboratori mobili e informatici di ultima generazione sostiene lo sviluppo di competenze STEM, digitali e linguistiche, fondamentali per il mercato del lavoro. * Innovazione Metodologica: L'investimento in ambienti flessibili e polivalenti mira a superare la lezione frontale a favore di una didattica esperienziale. Tali risorse sono strategiche per personalizzare i percorsi, contrastare la dispersione scolastica e garantire una formazione d'eccellenza in linea con le normative di sicurezza vigenti. Questa sinergia tra dotazioni tecnologiche e riqualificazione degli spazi definisce l'offerta formativa dell'Istituto, orientata all'orientamento professionale e all'inclusione.

Vincoli:

Il quadro finanziario dell'Istituto, oltre ai fondi ordinari del Ministero, si avvale di entrate proprie derivanti dai servizi di catering e banchettistica organizzata dalla scuola e, in misura determinante, dai contributi volontari delle famiglie. Questi ultimi risultano oggi essenziali per garantire la regolare



offerta didattica curricolare. Si rileva tuttavia una crescente criticita' nello svolgimento delle attivita' laboratoriali, penalizzate dal rincaro delle materie prime e dalla contestuale flessione delle erogazioni liberali delle famiglie. Per quanto concerne l'edilizia, a fronte di una drastica riduzione degli investimenti degli Enti Locali, la continuita' del servizio e' assicurata dal sistema di manutenzione gestito da Siram, che garantisce tempestivita' negli interventi ordinari e di emergenza. Infine, pur valutando positivamente l'apporto dei fondi PNRR, se ne evidenzia la scarsa flessibilita' operativa, che ne limita talvolta l'efficacia rispetto alle specifiche e concrete esigenze dell'Istituzione scolastica.

Risorse professionali

Opportunità:

La mobilita' del personale docente e' piuttosto contenuta, garanzia di una certa continuita' didattica e un'adeguata esperienza nella gestione della classe e delle dinamiche di relazione. 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 disabili. L'Istituto favorisce, inoltre, l'attivazione di diverse iniziative di autoformazione, soprattutto nell'ambito delle materie d'indirizzo. Buona la disponibilita' dei docenti a lavorare sugli aspetti inerenti alla riforma dell'Istruzione professionale e degli Esami di Stato nell'ottica della condivisione degli obiettivi di apprendimento, delle buone pratiche e del materiale didattico. Il Piano di formazione dell'Istituto prevede percorsi mirati allo sviluppo delle competenze relative alla gestione degli alunni certificati ai sensi della L. 104/92 con patologie inerenti allo spettro autistico e ADHD e diversi interventi, rivolti sia al personale docente sia al Personale ATA, utili a favorire la transizione digitale e la didattica delle discipline STEM e del multilinguismo.

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 e' possibile sfruttare a pieno le opportunita' offerte. Il numero elevato di studenti certificati ai sensi della Legge 104/92 e' sufficientemente supportato da risorse adeguate in termini di consistenza organica a seguito dei posti in deroga assegnati annualmente. Tuttavia il numero elevato di posti in deroga (quasi il 50% rispetto all'organico di diritto) non consente sempre la continuita' didattica e un'adeguata formazione del personale sulle specificita' dello studente. Anche se la scuola presenta un'organizzazione efficiente, rimane una notevole resistenza da parte dei docenti a sfruttare le potenzialita' dell'autonomia e della flessibilita' oraria. Decisamente carenti le risorse umane per quanto concerne il personale ATA, in modo particolare risulta insufficiente la consistenza organica dei collaboratori scolastici e dei tecnici di laboratorio, supporto indispensabile per le attivita' professionalizzanti.



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	• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Totale Alunni	610

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

Totale Alunni

134

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

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 presente a Genova fin dagli inizi del Novecento come Regio Istituto Tecnico per i Servizi Alberghieri di Bordo, con il nome di "Marino Boccanegra". Nel 1954 il Comune delibera la trasformazione in Istituto Professionale Alberghiero di Stato. I corsi iniziano nel 1956, nella sede di via Oderico, in Albaro, in una elegante struttura liberty, Villa Candida, che viene acquistata dal Comune e adattata a struttura scolastica. 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. Con l'aumento degli iscritti alla sede si affiancano progressivamente varie succursali nel Levante cittadino. Il logo dell'Istituto presenta immagini che richiamano, oltre che alla città di Genova per lo stemma crociato, il viaggio in mare (la rosa dei venti) e il tema del viaggio più largamente inteso (l'ala); nel quarto riquadro il libro, con il motto della scuola, "De hospitalitatis arte".

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 principale si trasferisce nell'attuale plesso di via Sciaccaluga 9 a Genova Quarto, in uno spazio ampio e funzionale con un ampio parco. Già occupato in precedenza dall'Istituto Montale, l'edificio viene completamente ristrutturato prima di consegnarlo al Marco Polo, che oggi può 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 agroalimentare.



Risorse professionali

Docenti 172

Personale ATA 46



Aspetti generali

L'analisi delle scelte strategiche dell'IPSEOA "Marco Polo" delinea il profilo di un'istituzione che non si limita a trasmettere contenuti, ma costruisce un sistema formativo integrato. La visione della scuola si fonda su un equilibrio tra innovazione tecnica e valore delle relazioni.

Ecco i pilastri fondamentali della strategia dell'istituto:

1. INCLUSIONE E PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO

Il "Marco Polo" pone al centro lo studente nella sua unicità, attraverso la definizione del Progetto Formativo Individuale (PFI che riporta le competenze acquisite nel percorso. Per gli studenti con disabilità o bisogni educativi speciali, l'inclusione si traduce in progetti dedicati che mirano all'autonomia e all'acquisizione di competenze professionali spendibili. La personalizzazione del curriculum permette di adattare i ritmi e le modalità di apprendimento, garantendo il giusto spazio di espressione alle attitudini individuali. L'elemento essenziale per un apprendimento efficace è la promozione di un clima scolastico sereno, basato sul rispetto e sulla collaborazione tra studenti, famiglie e personale scolastico.

2. RINNOVAMENTO DIDATTICO E FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA

La scuola ha risposto alle sfide contemporanee attraverso una maggiore flessibilità organizzativa. Superando in parte la rigidità della lezione frontale, l'istituto si propone di utilizzare metodologie didattiche dinamiche che possono trasformare l'aula e il laboratorio in uno spazio di sperimentazione costante. Questo cambiamento è supportato dai continui investimenti in strutture e laboratori, ambienti aggiornati che simulano contesti professionali reali (cucine, sale bar, laboratori informatici).

3. LA SCUOLA COME NODO DI UNA RETE TERRITORIALE

La sinergia costante con istituzioni locali, associazioni di categoria e realtà del comparto turistico e ristorativo assicura un'offerta didattica allineata alle evoluzioni del mercato. Questa rete di collaborazioni potrà trovare un nuovo slancio con il trasferimento da Camogli alla sede rinnovata di Recco, trasformando il polo scolastico in un punto di riferimento strategico per le imprese enogastronomiche del territorio.

4. STRATEGIE DI ORIENTAMENTO E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE



SCOLASTICA

Per contrastare efficacemente l'abbandono scolastico, l'Istituto punta su una solida accoglienza in ingresso e su un monitoraggio costante del percorso formativo. L'obiettivo è aiutare gli studenti a riconoscere le proprie attitudini, facilitando così un inserimento consapevole nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi. In quest'ottica, la scuola intende rafforzare la collaborazione con le medie (Primo ciclo) per guidare al meglio i futuri iscritti, con un'attenzione particolare verso gli alunni più fragili o con minore autonomia.

La missione dell'Istituto, tuttavia, non si esaurisce con il conseguimento della qualifica o del diploma. Grande rilevanza viene data alla fase di uscita, supportando gli studenti nella scelta di:

- Percorsi universitari, garantendo le basi culturali indispensabili per affrontare gli studi universitari.
- ITS (Istituti Tecnologici Superiori), consolidando il legame con l'istruzione tecnica superiore per chi ambisce a una specializzazione professionale di alto livello. In tal senso assume particolare rilievo l'attivazione della filiera professionale 4+2, in fase di progettazione.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Migliorare gli esiti scolastici al termine del primo biennio e del quarto anno dei percorsi quinquennali.

Traguardo

Allinearsi ai livelli medi regionali con un incremento di almeno 2 punti percentuali.

● Competenze chiave europee

Priorità

Revisione dei criteri di valutazione nei dipartimenti per includere una quota del voto disciplinare derivante da osservazioni sistematiche di processo e soft skills (problem solving, autonomia, relazione).

Traguardo

Realizzazione delle UdA interdisciplinari nella totalità delle classi con relative rubriche di valutazione condivise.

● Esiti in termini di benessere a scuola



Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.



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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

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

Il primo biennio rappresenta il momento di massimo rischio per l'insuccesso formativo; intervenire qui significa consolidare i prerequisiti e ridurre i debiti formativi. Il quarto anno è invece strategico per l'orientamento in uscita e il consolidamento delle competenze disciplinari necessarie all'Esame di Stato. L'obiettivo è ridurre la varianza tra le classi e innalzare i livelli medi di profitto, garantendo una preparazione solida e omogenea. 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

Migliorare gli esiti scolastici al termine del primo biennio e del quarto anno dei percorsi quinquennali.

Traguardo

Allinearsi ai livelli medi regionali con un incremento di almeno 2 punti percentuali.



Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Fare maggiore riferimento alle programmazioni comuni e utilizzare i criteri di valutazione condivisi nei dipartimenti, tenendo conto non solo dei risultati ma anche del processo di apprendimento.

○ **Ambiente di apprendimento**

Rendere sistematiche le azioni di recupero, potenziamento e personalizzazione dei percorsi sfruttando, al meglio, i moduli integrativi e le attività in compresenza che i docenti svolgono a seguito della rimodulazione oraria dai 60 ai 55 minuti.

○ **Inclusione e differenziazione**

Attivazione sistematica dei percorsi di Italiano L2 a favore degli studenti non italofoni o provenienti da contesti familiari fragili.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Favorire il monitoraggio in itinere degli interventi didattici e dei progetti al fine di valutare la loro efficacia ed eventualmente ricalibrare le attività di recupero e potenziamento.

○



Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Migliorare la partecipazione delle famiglie alla vita scolastica mediante la realizzazione di eventi dedicati (incontri di orientamento, cene di classe, iniziative di formazione rivolte ai genitori).

● **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.

Per raggiungere questi obiettivi, si rende necessario ridurre l'attuale disomogeneità nelle valutazioni per passare da una mera misurazione delle conoscenze a una valutazione autentica delle competenze. Definire criteri comuni e rubriche di valutazione condivise permette di spostare l'attenzione sul grado di autonomia e responsabilità degli studenti, garantire equità valutativa tra i diversi consigli di classe e allineare l'istituto alle raccomandazioni europee.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Revisione dei criteri di valutazione nei dipartimenti per includere una quota del voto disciplinare derivante da osservazioni sistematiche di processo e soft skills (problem



solving, autonomia, relazione).

Traguardo

Realizzazione delle UdA interdisciplinari nella totalità delle classi con relative rubriche di valutazione condivise.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Fare maggiore riferimento alle programmazioni comuni e utilizzare i criteri di valutazione condivisi nei dipartimenti, tenendo conto non solo dei risultati ma anche del processo di apprendimento.

○ **Inclusione e differenziazione**

Attivazione sistematica dei percorsi di Italiano L2 a favore degli studenti non italofoni o provenienti da contesti familiari fragili.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Favorire il monitoraggio in itinere degli interventi didattici e dei progetti al fine di valutare la loro efficacia ed eventualmente ricalibrare le attività di recupero e potenziamento.

Elaborazione di compiti di realta' e prove autentiche standardizzate per classi



parallele.

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

Migliorare la pianificazione degli interventi esterni per favorire un maggiore integrazione con l'attività curricolare. Favorire la valutazione delle competenze acquisite dagli studenti nelle diverse situazioni di apprendimento formale e informale.

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

L'Istituto ha individuato come priorità strategica il potenziamento dei percorsi di orientamento in entrata e in uscita, con l'obiettivo di accompagnare gli studenti verso l'istruzione terziaria (Università e ITS) e un inserimento consapevole nel mercato del lavoro.

Ad oggi, l'orientamento in entrata si limita prevalentemente alle attività istituzionali (Open Day, Saloni dello Studente). Risulta invece carente una collaborazione strutturata con le scuole del primo ciclo, necessaria per garantire una reale continuità educativa. Parallelamente, emerge l'esigenza di implementare un sistema di monitoraggio sistematico sugli alunni in uscita: è fondamentale raccogliere dati precisi sia sulla prosecuzione degli studi che sugli sbocchi occupazionali per valutare l'efficacia dell'offerta formativa.

Un punto cruciale è rappresentato dall'orientamento per gli alunni con disabilità: sebbene esista una rete di contatti con le scuole medie, la condivisione dei percorsi tra docenti, famiglie e Servizi Sanitari non è ancora ottimale. Attualmente, le attività di orientamento in uscita si concentrano soprattutto sui casi di gravità funzionale ma si ritiene prioritario strutturare, in sinergia con i Servizi Sanitari, percorsi specifici anche per gli studenti con programmazione personalizzata.



Sul fronte dell'istruzione terziaria, la scuola ha promosso la costituzione di un gruppo di lavoro per un percorso quadriennale in rete con l'ITS Turismo Liguria e la formazione professionale. Questa filiera è pensata per formare figure altamente specializzate, modellate sulle reali esigenze del tessuto produttivo e turistico del territorio.

Si ritiene che un efficace sistema di orientamento insieme alla proposta di percorsi innovativi o alternativi possano contrastare la dispersione scolastica, sia esplicita (abbandono) che implicita (mancanza di competenze minime). Fondamentale, in tal senso, promuovere un contesto favorevole e implementare strategie di didattica inclusiva e metodologie attive che aumentino la motivazione. Un ambiente scolastico percepito come accogliente e stimolante previene il disagio e favorisce il successo formativo.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Fare maggiore riferimento alle programmazioni comuni e utilizzare i criteri di valutazione condivisi nei dipartimenti, tenendo conto non solo dei risultati ma anche



del processo di apprendimento.

○ **Ambiente di apprendimento**

Rendere sistematiche le azioni di recupero, potenziamento e personalizzazione dei percorsi sfruttando, al meglio, i moduli integrativi e le attività in compresenza che i docenti svolgono a seguito della rimodulazione oraria dai 60 ai 55 minuti.

○ **Inclusione e differenziazione**

Attivazione sistematica dei percorsi di Italiano L2 a favore degli studenti non italofoni o provenienti da contesti familiari fragili.

○ **Continuità e orientamento**

Potenziare le attività di orientamento alla fine del primo biennio per guidare al meglio la scelta dell'indirizzo professionale.

Strutturare le attività di orientamento in uscita utili a valorizzare le competenze acquisite e riconoscere le attitudini individuali.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Favorire il monitoraggio in itinere degli interventi didattici e dei progetti al fine di valutare la loro efficacia ed eventualmente ricalibrare le attività di recupero e potenziamento.



○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Favorire l'attivazione di percorsi formativi su autismo e ADHD e incentivare la condivisione delle strategie didattiche innovative e una maggiore attenzione alla valutazione autentica, nell'ottica di superare una logica puramente trasmissiva dei contenuti.

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

Migliorare la pianificazione degli interventi esterni per favorire un maggiore integrazione con l'attività curricolare. Favorire la valutazione delle competenze acquisite dagli studenti nelle diverse situazioni di apprendimento formale e informale.

Migliorare la partecipazione delle famiglie alla vita scolastica mediante la realizzazione di eventi dedicati (incontri di orientamento, cene di classe, iniziative di formazione rivolte ai genitori).

Favorire una maggiore condivisione dell'impiego delle risorse economiche e dei contributi volontari delle famiglie attraverso iniziative specifiche di rendicontazione sociale.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

L'Offerta Formativa dell'IPSEOA "Marco Polo" si fonda su una visione della scuola come laboratorio costante di innovazione, capace di evolversi per rispondere alle sfide del mondo contemporaneo. La nostra strategia si articola su cinque pilastri fondamentali, volti a garantire una formazione d'eccellenza che integri competenze tecniche, spessore culturale e cittadinanza attiva.

1) Innovazione Metodologica e Didattica

L'istituto persegue lo sviluppo della padronanza funzionale degli studenti attraverso la sistematica implementazione di strumenti coerenti con le Competenze Chiave Europee. L'obiettivo è formare cittadini capaci di una partecipazione attiva e critica alla vita sociale e professionale.

2) Revisione delle Pratiche di Valutazione

Si promuove una cultura della valutazione intesa come processo orientativo e di accompagnamento, superando la logica del solo voto sommativo. Il sistema mira a valorizzare la crescita dello studente in tutte le sue dimensioni: disciplinare, professionale e sociale.

3) Flessibilità Organizzativa e Didattica

Basata sulla riflessione pedagogica che privilegia la qualità del "tempo scuola" rispetto alla quantità, l'istituto adotta modelli orari più snelli e funzionali per contrastare il calo di attenzione e rendere l'attività didattica più produttiva.

4) Modernizzazione di Spazi e Infrastrutture

Grazie all'integrazione di fondi PON e PNRR (Scuola 4.0), l'istituto ha completato la digitalizzazione di tutte le aule e potenziato l'infrastruttura di rete Lan/WLan, garantendo ambienti di apprendimento moderni ed efficienti.

5) Architettura di Rete e Collaborazioni Esterne

La scuola si definisce come un "sistema aperto". L'innovazione nasce da una rete che connette la formazione di base all'alta specializzazione e alle dirette esigenze del mercato del lavoro.



Aree di innovazione

○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Il nostro istituto ha intrapreso un percorso di innovazione metodologica e didattica: scelta strategica mirata alla piena realizzazione del profilo in uscita degli studenti. L'innovazione è concepita come la sistematica implementazione di strumenti e prassi didattiche che siano intrinsecamente coerenti con l'individuazione degli Assi Culturali e con la promozione e l'accertamento delle Competenze Chiave Europee e di Cittadinanza. Al centro di questa trasformazione didattica si colloca l'obiettivo di sviluppare la padronanza funzionale di un determinato dominio culturale, elevata a un livello adeguato per consentire una partecipazione attiva, critica e consapevole alla vita sociale, professionale e civica .

Si svilupperà dunque una didattica per competenze, che rappresenta la risposta a un nuovo bisogno di formazione di giovani che nel futuro saranno chiamati sempre più a reperire, selezionare e organizzare le conoscenze necessarie a risolvere problemi di vita personale e lavorativa. Questa evoluzione concettuale rende evidente il legame che si intende oggi realizzare tra le aule scolastiche e la vita che si svolge al di fuori di esse, richiedendo alla scuola – e soprattutto a ciascun insegnante – una profonda e convinta revisione delle proprie modalità di insegnamento per dare vita a un ambiente di apprendimento sempre più efficace e commisurato alle caratteristiche degli studenti.

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.

○ PRATICHE DI VALUTAZIONE

L'Istituto intende promuovere una cultura della valutazione intesa come processo orientativo e di accompagnamento, superando la logica meramente sommativa del voto per approdare a un



sistema formativo e autentico. L'obiettivo è valorizzare il percorso di crescita dello studente in tutte le sue dimensioni: disciplinare, professionale e sociale.

Per il prossimo triennio, l'azione didattica si focalizzerà sui seguenti ambiti prioritari:

a) Valutazione Autentica nei Laboratori

Nei contesti operativi, la valutazione non si limiterà al prodotto finale, ma riguarderà l'intero processo di lavoro. Saranno oggetto di osservazione sistematica la padronanza tecnica, il rispetto delle norme igienico-sanitarie (HACCP), la sicurezza e l'attitudine professionale specifica del settore alberghiero.

b) Focus sulle Competenze Trasversali, con particolare rilievo alla misurazione di indicatori quali:

- Problem solving in contesti di pressione operativa.
- Capacità di lavoro in team e collaborazione inter-funzionale.
- Creatività nell'ideazione di servizi o prodotti enogastronomici.
- Responsabilità e rispetto del regolamento d'istituto e dei codici deontologici professionali.

c) Autovalutazione. L'integrazione di rubriche valutative e diari di bordo permetterà agli studenti di sviluppare consapevolezza critica sul proprio apprendimento, identificando autonomamente punti di forza e aree di miglioramento.

L'Istituto si impegna a trasformare la valutazione in un'occasione di confronto con la realtà, affinché lo studente possa riconoscere il senso di ciò che apprende e sperimentare la propria efficacia in situazioni concrete. Questo obiettivo viene perseguito attraverso:

- L'apprendimento in contesti situati (Compiti di Realtà).

Nei contesti operativi, la valutazione non si limiterà al prodotto finale, ma riguarderà l'intero processo di lavoro. Saranno oggetto di osservazione sistematica la padronanza tecnica, il rispetto delle norme igienico-sanitarie (HACCP), la sicurezza e l'attitudine professionale specifica del settore alberghiero.



- La valorizzazione del profilo personale (Certificazione delle Competenze).

In linea con i quadri europei e la riforma dell'istruzione professionale, la valutazione mira a dare valore non solo al voto, ma all'intero potenziale dello studente. Si intende certificare la capacità di trasformare le conoscenze in azioni consapevoli, garantendo un riconoscimento formale che sostenga lo studente nel suo futuro percorso di vita e di lavoro.

- La descrizione del percorso formativo (Documentazione e Portfolio)

L'uso di strumenti digitali e della documentazione video-fotografica non serve a solo a valutare la prestazione, ma a creare un Portfolio delle Competenze. Questo strumento permette allo studente di riflettere sui propri progressi e costruire un racconto visivo della propria crescita professionale, alimentando l'autostima e la consapevolezza delle proprie attitudini.

○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'IPSEOA Marco Polo si definisce come un "sistema aperto", dove l'innovazione didattica scaturisce da un'architettura di rete che connette la formazione di base all'alta specializzazione e al mercato del lavoro.

1. Raccordo l'Istruzione Tecnica Superiore (ITS)

Il raccordo con l'istruzione terziaria è garantito da partnership d'eccellenza:

- ITS Turismo Liguria: L'Istituto è scuola capofila, guidando la formazione di figure specialistiche per l'hospitality. La proposta formativa dell'ITS Turismo Liguria propone corsi di F&B Manager, di Gestione dell'azienda alberghiera, di Organizzazione di eventi e di Marketing dell'azienda turistica.
- Accademia della Marina Mercantile: Collaborazione strategica per i percorsi di hotellerie di bordo, garantendo sbocchi d'eccellenza nel settore crocieristico internazionale.

Per rafforzare ulteriormente questa collaborazione, la scuola ha costituito una commissione di lavoro per la progettazione della filiera formativa 4+2, modello innovativo che consentirà una



transizione diretta dal diploma quadriennale verso i percorsi ITS.

2. Scienza della Nutrizione e Benessere (UniGe e SINU)

L'Istituto integra la formazione in ambito enogastronomico con la ricerca scientifica attraverso la sinergia con la Facoltà di Dietistica di UniGe, SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e FAO.

In questo ambito l'Istituto ha collaborato all'organizzazione di eventi dedicati alla "Giornata mondiale dell'alimentazione", alla "Dieta Mediterranea" (Patrimonio UNESCO) e altre iniziative che coniugano la pratica gastronomica con i protocolli nutrizionali e la sostenibilità.

L'aspetto innovativo è costituito dalla partecipazione concreta all'attività di sperimentazione e ricerca scientifica. In questo senso scuola ha contribuito alla realizzazione dell'Atlante alimentare dei piatti Liguri, occasione dell'anniversario dei 15 anni della Dieta Mediterranea come patrimonio immateriale dell'UNESCO.

3. Valorizzazione dell'Identità e dei prodotti del territorio

In collaborazione con il Centro Ligure di Produttività della Camera di Commercio, il nostro Istituto promuove attivamente le eccellenze del territorio. Un esempio concreto è il corso di specializzazione Bar Tender a KM 0: un percorso nato all'interno dell'indirizzo "Servizi di Sala e Vendita" che unisce l'arte della mixology alla valorizzazione dei prodotti liguri.

4. Relazioni con il Sistema Produttivo (Formazione Scuola-lavoro) e le Associazioni di Settore

Con oltre 500 aziende convenzionate tra Genova e la Riviera di Levante, l'Istituto garantisce percorsi di Formazione Scuola-Lavoro altamente personalizzati. L'Istituto ospita stabilmente la sede della delegazione di Genova della Federazione Italiana Cuochi (FIC) in un dialogo costante esteso a tutte le principali associazioni di categoria (AIS, AMIRA, ONAV, ONAF, ONAS) che favorisce ulteriormente la crescita professionale degli studenti.

L'innovazione risiede nel trasformare le relazioni esterne in opportunità curriculari strutturate. Ogni partnership non è un semplice supporto logistico, ma un elemento attivo della didattica che rende il profilo in uscita dei nostri studenti immediatamente spendibile in un contesto lavorativo o un prerequisito utile per proseguire il percorso formativo negli ITS e all'Università.



○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

L'Istituto ha intrapreso un profondo percorso di rinnovamento strutturale e metodologico, volto a garantire ambienti di apprendimento moderni, efficienti e funzionali. Grazie all'integrazione di fondi PON-FSE (post-emergenza Covid) e alle risorse del PNRR (Piano Scuola 4.0), l'Istituto ha completato la digitalizzazione di tutte le aule — oggi dotate di PC e monitor interattivi — e ha potenziato l'infrastruttura di rete Lan/WLan per supportare pienamente sia la didattica che le attività amministrative.

La trasformazione degli spazi fisici in "ecosistemi di apprendimento avanzati" ha portato alla creazione di laboratori all'avanguardia, orientati alla sostenibilità e alla digitalizzazione dei processi:

- Cucina 4.0 (Sede Centrale): Vero fiore all'occhiello dell'Istituto, questo laboratorio integra i principi dell'ecologia e della sostenibilità (Km zero) con le più recenti tecnologie. Lo spazio è interamente gestibile da remoto e consente il monitoraggio dei cicli di cottura e dei consumi energetici tramite sistemi IoT (Internet of Things). Ogni postazione è dotata di supporti multimediali per l'accesso a database di ricette, gestione del food cost e documentazione video delle preparazioni.
- Simulazione d'Impresa e Ristorazione: Un ambiente dedicato alla simulazione professionale, dove le tecnologie digitali permettono di registrare podcast delle lezioni e condividere informazioni in tempo reale, integrando il lavoro tra sala e cucina.
- Sistema Telematico di Gestione Eventi: Un'infrastruttura gestita dalla reception che mette in rete i diversi settori dell'Istituto. Attraverso software dedicati, è possibile gestire a distanza le prenotazioni del bistrot, interfacciandosi direttamente con la cucina e la sala.
- Poli Linguistici e Informatici: Creazione di nuove aule attrezzate con postazioni mobili (laptop, cuffie e tavoli modulari) e potenziamento dei laboratori esistenti per favorire l'apprendimento delle lingue straniere e delle competenze digitali.
- Inclusione e Accessibilità: Aule interattive dotate di biblioteche digitali, software specifici e strumenti compensativi per supportare gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) e disturbi dell'apprendimento.
- Mobilità Digitale: Introduzione di carrelli mobili per ogni piano, contenenti notebook pronti all'uso e stazioni di ricarica dedicate, per rendere ogni aula uno spazio digitale potenziale.



L'introduzione di queste tecnologie non è fine a se stessa, ma è supportata da un piano di formazione continua dei docenti. L'obiettivo è il superamento della tradizionale lezione frontale a favore di una didattica cooperativa, partecipata e laboratoriale, in cui lo studente è protagonista attivo del proprio percorso di crescita professionale e culturale.

In un'ottica di costante crescita e radicamento territoriale, l'Istituto ha programmato il trasferimento del plesso di Camogli presso l'ex complesso delle Scuole delle Maestre Pie a Recco. Questa operazione, resa possibile dai sostanziali finanziamenti legati al PNRR, prevede una profonda ristrutturazione degli spazi esistenti per adeguarli ai più moderni standard tecnologici e di sicurezza. La nuova sede di Recco non sarà soltanto un centro didattico d'eccellenza, ma un vero e proprio hub formativo dove i laboratori di ultima generazione e le aule digitali permetteranno di replicare ed estendere il modello "Scuola 4.0" già avviato nella sede centrale. L'intervento mira a creare un ambiente inclusivo e all'avanguardia, capace di rispondere con efficacia alle esigenze delle famiglie e alle sfide del mercato del lavoro locale.

○ SPERIMENTAZIONI DI FLESSIBILITA' ORGANIZZATIVA E DIDATTICA

La proposta di revisione del modulo orario dell'istituto non nasce da una semplice esigenza logistica, ma da una profonda riflessione pedagogica: l'idea che la qualità del tempo scuola sia superiore alla sua mera quantità. Il punto di partenza è il riconoscimento di una criticità oggettiva: nelle ultime ore di lezione, il calo della soglia di attenzione degli studenti rende l'attività didattica poco produttiva, rendendo necessario un modello più snello e funzionale.

Il cuore della strategia risiede nella personalizzazione dei percorsi. La flessibilità organizzativa diventa lo strumento per trasformare la scuola in un ambiente capace di adattarsi alle diverse realtà degli studenti, anziché pretendere il contrario. Questo si declina in tre direzioni principali:

1. Supporto agli apprendimenti: Utilizzando gli spazi di flessibilità previsti dai documenti programmatici (come il RAV e il Piano di Miglioramento), la scuola punta a potenziare le competenze di base. L'obiettivo è intervenire laddove i dati INVALSI evidenziano delle carenze, permettendo momenti di recupero e potenziamento cuciti su misura per lo studente.



2. Inclusione e conciliazione: La riduzione del tempo scuola e la rimodulazione oraria sono risposte dirette al fenomeno del pendolarismo (che coinvolge molti residenti fuori comune o in zone periferiche) e alle necessità degli studenti-atleti di alto livello. In quest'ottica, la flessibilità mira a ridurre drasticamente il fenomeno delle "uscite anticipate" (che oggi tocca il 20% della popolazione scolastica), garantendo a tutti lo stesso diritto alla frequenza completa.

3. Ottimizzazione del corso IDA (Pomeridiano e Serale): La flessibilità si estende anche al Corso IDA, dove l'unificazione dei moduli tra i plessi di Genova e Camogli e l'anticipo del termine delle lezioni alle ore 22.00 rappresentano una scelta strategica. Questo cambiamento facilita la frequenza degli studenti lavoratori e migliora la qualità della vita professionale del personale scolastico.

La flessibilità oraria non è solo una questione logistica, ma il motore di una didattica collaborativa e personalizzata, basata principalmente sull'istituto della compresenza.

La strategia didattica si fonda sulla collaborazione tra docenti all'interno delle classi, con l'obiettivo di superare la lezione frontale isolata:

- Adattabilità temporale: Le ore di compresenza non sono rigide; l'orario è stabilito dai Consigli di Classe (CdC) su proposta dei docenti e può variare durante l'anno scolastico per rispondere a specifici progetti o necessità emergenti.

- Recupero mirato: La doppia presenza di docenti permette di focalizzarsi sulle esigenze dei singoli studenti, facilitando attività di recupero che spesso vengono concentrate in periodi chiave dell'anno.

- Certificazione delle competenze: Le compresenze sono considerate funzionali alla realizzazione delle Unità di Apprendimento (UdA) e alla valutazione trasversale necessaria per certificare le competenze degli studenti.

L'istituto promuove l'incontro tra materie teoriche e professionalizzanti per creare un apprendimento multidisciplinare:

- Area Tecnico-Pratica e Lingue: Collaborazioni tra Sala e Vendita/Accoglienza Turistica e le Lingue Straniere per simulare contesti lavorativi reali.

- Scienze degli Alimenti e Laboratorio: Integrazione tra la teoria scientifica e la pratica nei servizi enogastronomici.



- Inclusionione Linguistica: Compresenze tra Italiano e Lingue Straniere per attivare percorsi di Italiano L2 (per studenti non madrelingua) direttamente nell'orario curricolare.

Oltre al supporto strettamente disciplinare, la flessibilità didattica interviene sulla dinamica della classe:

- Gestione di classi problematiche: Il lavoro in team riduce la complessità delle relazioni interpersonali, permettendo di prevenire comportamenti critici e ridurre il ricorso a sanzioni disciplinari.

- Sperimentazione tra colleghi: La possibilità di lavorare con docenti della stessa disciplina nelle classi parallele favorisce l'autoformazione, lo scambio di buone pratiche e la sperimentazione di nuove metodologie didattiche.

- Potenziamento professionale: Per le materie di indirizzo, in alternativa alla compresenza, sono stati attivati moduli di laboratorio aggiuntivi.

In sintesi, l'impianto didattico si sposta verso un modello di co-progettazione, dove lo spazio fisico e temporale dell'aula viene rimodulato per garantire che nessun percorso formativo resti standardizzato, ma sia costantemente tarato sulle risposte degli studenti.

Flessibilità organizzativa

FLESSIBILITA' NELL'ORGANIZZAZIONE DEL TEMPO SCUOLA (art. 4, comma 2, lettera b) del d.P.R. 275/1999)

- Ore non coincidenti con 60 minuti
- 55'
- Tutte le ore
- Flessibilità necessaria per favorire gli spostamenti scuola-casa
- Flessibilità per l'ampliamento dell'offerta formativa
- Flessibilità per l'attuazione di innovazioni metodologico-didattiche

ARTICOLAZIONE DELLE LEZIONI IN CINQUE GIORNI SETTIMANALI



- Secondaria di II grado

Flessibilità didattica

Utilizzo della flessibilità nell'organizzazione del tempo scuola per l'innovazione metodologica

- e disciplinare e realizzare le forme di autonomia di ricerca, sperimentazione e sviluppo (art. 6, comma 1, lettera c) del d.P.R. 275/1999)
- Organizzazione modulare
- Organizzazione laboratoriale
- Per tutta la scuola
- Periodo di formazione-lavoro/ studio/volontariato
- Stage di lingua

Flessibilità nell'organizzazione del gruppo classe (art. 4, comma 2, lettera d) del d.P.R. 275/1999)

- ORIZZONTALI
- PER ATTIVITA' CALENDARIZZATE
- PER ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO
- PER ATTIVITA' DI RECUPERO
- PER ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO

Flessibilità nell'organizzazione degli spazi

- LABORATORI 4.0



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

Progetti dell'istituzione scolastica



Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

● Progetto: Una scuola 4.0 per l'apprendimento cooperativo e la peer education

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi

Descrizione del progetto

Il progetto per la Scuola 4.0 ha come obiettivo principale quello di migliorare le dotazioni tecnologiche dell'istituto e, conseguentemente, di favorire il successo formativo dei nostri studenti mediante il cooperative learning e la peer education. La scuola si propone, infatti, di estendere agli altri ambienti scolastici l'approccio sistematicamente adottato nelle attività di laboratorio, dove l'educazione tra pari e il lavoro cooperativo rappresentano strategie necessarie per raggiungere gli obiettivi di apprendimento. La realizzazione di ambienti di apprendimento innovativi accompagna le azioni programmate dall'Istituto per contrastare la dispersione scolastica e si ripromette di intervenire sull'approccio didattico dei docenti, ancora eccessivamente orientato alla lezione frontale. Il progetto mira a trasformare l'esperienza di apprendimento degli studenti attraverso l'implementazione di tecnologie avanzate e innovative in 32 ambienti scolastici. Tali ambienti verranno riorganizzati in maniera tale da ridefinire il setting delle aule, realizzare nuove aule di informatica per l'apprendimento delle lingue



straniere e dell'italiano L2, ripensare gli spazi per la didattica delle materie di indirizzo quali ambienti per la simulazione d'impresa. Il progetto Next Generation Classroom mira a trasformare l'esperienza di apprendimento degli studenti attraverso l'impiego degli strumenti digitali negli ambienti scolastici. L'intervento tecnologico coinvolgerà sia le aule assegnate alle classi per l'intero anno scolastico (privilegiando gli studenti del primo biennio maggiormente a rischio dispersione e più malleabili nel recepire l'innovazione didattica) sia gli ambienti di apprendimento dedicati alla singola disciplina, con rotazione delle classi (cucina, sala, accoglienza turistica, lingue straniere). L'utilizzo delle TIC come strumento di apprendimento e l'adozione di metodologie didattiche innovative contribuiranno a formare i futuri professionisti del settore alberghiero e turistico, preparandoli ad affrontare le sfide della società attuale.

Importo del finanziamento

€ 234.596,49

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	32.0	0

● Progetto: "Innovazione in Cucina: il laboratorio 4.0 per la ristorazione del futuro"

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del



futuro

Descrizione del progetto

Il progetto è finalizzato alla realizzazione di un laboratorio di cucina innovativo per quanto concerne: - la gestione dei consumi e dei picchi di assorbimento energetico; - il controllo in remoto dei forni per la gestione della cottura dei cibi e della lievitazione dei prodotti di panificazione e di pasticceria; - il controllo in remoto della catena del freddo con report per le procedure HACCP - il dimensionamento impianto di aspirazione con sistema di gestione e scambiatore per recupero termico per garantire una migliore gestione dei fumi all'interno del laboratorio 4.0; - la progettazione degli spazi, ripensati nel rispetto dei principi di ergonomia e in una configurazione utile a favorire la didattica. L'avvento del digitale ha comportato una revisione delle modalità di apprendimento grazie alla disponibilità di strumenti che favoriscono l'acquisizione, l'elaborazione e la condivisione di informazioni, pratiche e procedure. La cucina 4.0 rappresenta una sfida per la ristorazione del futuro, improntata ai principi ecologici della sostenibilità, del Km zero, della cura nella cottura e conservazione degli alimenti nel rispetto dei principi igienici, nutritivi e organolettici. Il laboratorio diventerà un ambiente dedicato alla ricerca, all'innovazione e alla formazione. Coerentemente con gli obiettivi fissati dal RAV, che pongono al centro dell'attenzione la sostenibilità e la corretta alimentazione, il laboratorio consentirà di formare una nuova figura professionale di un operatore della ristorazione in grado di rispondere alle esigenze del mercato del lavoro in continua evoluzione. Il docente avrà una postazione attrezzata con telecamera mobile con un sensore di movimento che consentirà di riprodurre su un monitor le immagini per cogliere i dettagli delle lavorazioni. Allo stesso tempo, gli strumenti digitali consentiranno di condividere l'esperienza di cucina in remoto, di favorire la formazione a distanza e di realizzare i podcast che diventeranno la nostra biblioteca digitale in ambito enogastronomico. La contestuale progettazione di nuovi ambienti digitali (Progetto Next Generation Class), favorirà lo scambio di materiale didattico e la condivisione, in tempo reale, di quanto accade nella cucina 4.0, laddove vengano organizzate esperienze didattiche e formative di rilievo. La cucina innovativa sarà organizzata mediante postazioni individuali, attrezzate con piano di lavoro e piano di cottura ad induzione. All'interno del laboratorio saranno anche presenti diverse dotazioni utili per la progettazione e realizzazione di piatti innovativi quali sottovuoto e roner (utile per la gestione delle cotture a bassa temperatura), essiccatori e affumicatori da impiegare per cotture alternative, per la trasformazione, la conservazione e la cottura degli alimenti. Con l'essiccatore, ad esempio, gli studenti potranno dotarsi, utilizzando scarti di produzione dei laboratori, di una fornita dispensa di erbe aromatiche e polveri di prodotti commestibili per la decorazione o la creazione di piatti gourmet. Quindi gli studenti



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

potranno beneficiare delle principali innovazioni tecnologiche che attualmente trovano impiego nel mondo della ristorazione.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0



Riduzione dei divari territoriali

● Progetto: Ritorno al futuro

Titolo avviso/decreto di riferimento

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Descrizione del progetto

Il progetto “Ritorno al futuro” dell'IPSEOA Marco Polo di Genova vuole attivare procedure funzionali a diminuire il tasso di dispersione scolastica e promuovere nel proprio contesto di riferimento le azioni finalizzate all'innalzamento delle competenze di base. La proposta



educativo-didattica parte dall'analisi dei bisogni formativi degli alunni dell'Istituto e tiene conto dei punti di forza e criticità contenuti nel Rapporto di Autovalutazione. L'obiettivo è quello di supportare la scuola in un percorso di miglioramento effettivo attestato dai dati sui livelli di competenza registrati dalle rilevazioni nazionali. Obiettivo non secondario è quello di rilevare le situazioni di dispersione scolastica implicita, cioè di individuare quegli studenti che, pur non essendo dispersi in senso formale, terminano però il percorso scolastico senza aver acquisito le competenze fondamentali. Il progetto mira a creare un ambiente educativo in cui gli studenti si sentano coinvolti e motivati a proseguire gli studi, riducendo il tasso di abbandono scolastico e incrementando le percentuali di successo formativo. Sarà importante fornire supporto personalizzato per aiutare gli studenti a raggiungere i loro obiettivi. Ciò può includere il supporto didattico, attraverso azioni di tutoraggio e programmi di recupero degli apprendimenti e, allo stesso tempo, il supporto emotivo e sociale, favorito dall'accesso a interventi di mentoring, counseling, formazione e orientamento. Il progetto sarà volto a consolidare le attuali iniziative di supporto individuale, al fine di creare un sistema di procedure codificate, sia per l'individuazione delle fragilità sia per la realizzazione delle successive azioni di recupero e riorientamento. La dispersione scolastica non è solo un problema del singolo studente ma della comunità nel suo insieme e, come tale, richiede un approccio sistemico. A tale proposito verranno attivate iniziative specifiche utili a coinvolgere le famiglie e le diverse agenzie formative del territorio. Il team per la prevenzione della dispersione scolastica ha elaborato un piano di intervento utile alla rilevazione dei bisogni formativi, che vede coinvolti i consigli di classe nell'individuazione degli studenti a rischio dispersione esplicita o implicita. Successivamente a tale rilevazione, il gruppo di lavoro provvederà a prendere in carico lo studente per indirizzarlo verso un percorso maggiormente rispondente alle esigenze del singolo, quali: -percorsi individuali di rafforzamento attraverso mentoring e orientamento, sostegno disciplinare, coaching -percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e ri-motivazione e di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno, erogati a piccoli gruppi. -percorsi formativi e laboratoriali extracurricolari, afferenti a diverse discipline e tematiche.

Importo del finanziamento

€ 273.234,87

Data inizio prevista

01/03/2023

Data fine prevista

31/12/2024



Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	330.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	330.0	0

● Progetto: Ritorno al futuro2

Titolo avviso/decreto di riferimento

Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024)

Descrizione del progetto

Il progetto "Ritorno al futuro2" dell'IPSEOA Marco Polo di Genova vuole attivare procedure funzionali a diminuire il tasso di dispersione scolastica e promuovere nel proprio contesto di riferimento le azioni finalizzate all'innalzamento delle competenze di base. La proposta educativo-didattica parte dall'analisi dei bisogni formativi degli alunni dell'Istituto e tiene conto dei punti di forza e criticità contenuti nel Rapporto di Autovalutazione. L'obiettivo è quello di supportare la scuola in un percorso di miglioramento effettivo attestato dai dati sui livelli di competenza registrati dalle rilevazioni nazionali. Obiettivo non secondario è quello di rilevare le situazioni di dispersione scolastica implicita, cioè di individuare quegli studenti che, pur non essendo dispersi in senso formale, terminano però il percorso scolastico senza aver acquisito le competenze fondamentali. Il progetto mira a creare un ambiente educativo in cui gli studenti si sentano coinvolti e motivati a proseguire gli studi, riducendo il tasso di abbandono scolastico e incrementando le percentuali di successo formativo. Sarà importante fornire supporto personalizzato per aiutare gli studenti a raggiungere i loro obiettivi. Ciò può includere il supporto didattico, attraverso azioni di tutoraggio e programmi di recupero degli apprendimenti e, allo stesso tempo, il supporto emotivo e sociale, favorito dall'accesso a interventi di



mentoring, counseling, formazione e orientamento. Il progetto sarà volto a consolidare le attuali iniziative di supporto individuale, al fine di creare un sistema di procedure codificate, sia per l'individuazione delle fragilità sia per la realizzazione delle successive azioni di recupero e riorientamento. La dispersione scolastica non è solo un problema del singolo studente ma della comunità nel suo insieme e, come tale, richiede un approccio sistemico. A tale proposito verranno attivate iniziative specifiche utili a coinvolgere le famiglie e le diverse agenzie formative del territorio. Il team per la prevenzione della dispersione scolastica ha elaborato un piano di intervento utile alla rilevazione dei bisogni formativi, che vede coinvolti i consigli di classe nell'individuazione degli studenti a rischio dispersione esplicita o implicita. Successivamente a tale rilevazione, il gruppo di lavoro provvederà a prendere in carico lo studente per indirizzarlo verso un percorso maggiormente rispondente alle esigenze del singolo, quali: -percorsi individuali di rafforzamento attraverso mentoring e orientamento, sostegno disciplinare, coaching -percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e ri-motivazione e di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno, erogati a piccoli gruppi. -percorsi formativi e laboratoriali extracurricolari, afferenti a diverse discipline e tematiche.

Importo del finanziamento

€ 156.640,61

Data inizio prevista

04/11/2024

Data fine prevista

15/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	330.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	330.0	0



Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

● Progetto: Animatore digitale: formazione del personale interno

Titolo avviso/decreto di riferimento

Animatori digitali 2022-2024

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024. E' previsto un unico intervento che porterà alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigenti, docenti e personale ATA, insistendo anche su più attività che, dove opportuno, potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e di coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole.

Importo del finanziamento

€ 2.000,00



Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/08/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	20.0	22

● Progetto: EducaTech 360°

Titolo avviso/decreto di riferimento

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023)

Descrizione del progetto

Il progetto "Educa Tech 360°" si distingue per la sua coerenza con i quadri di riferimento europei per le competenze digitali DigCompEdu e DigComp 2.2. I percorsi formativi sono appositamente progettati per fornire ai docenti una solida base in queste competenze, consentendo loro di sviluppare una padronanza avanzata delle tecnologie digitali e delle metodologie didattiche innovative. L'obiettivo principale è ampliare le competenze dei docenti, consentendo loro di sfruttare appieno il potenziale delle tecnologie digitali per creare un ambiente educativo dinamico, coinvolgente e proiettato verso il futuro. Questi percorsi non si limitano alle lezioni tradizionali ma comprendono cicli di incontri di tutoraggio, mentoring, coaching, supervisione e job shadowing. I docenti che parteciperanno a questi corsi di formazione saranno affiancati all'utilizzo efficace delle tecnologie didattiche e delle metodologie innovative, sia in contesti didattici reali che simulati, all'interno di ambienti di apprendimento. Il progetto formativo dell'IPSEOA Marco Polo si configura come un percorso completo di innovazione didattica. Attraverso una serie di percorsi interni ed esterni, il personale scolastico esplorerà competenze



avanzate necessarie per adattarsi al futuro digitale. Dalla creazione di contenuti didattici di eccellenza all'esplorazione delle tecnologie emergenti e all'implementazione etica dell'intelligenza artificiale, il percorso promuoverà un ambiente di apprendimento che favorisce la creatività e l'innovazione pedagogica. Il progetto prevede anche l'ottimizzazione dell'uso del registro elettronico, la sinergia tra la lavagna interattiva multimediale (LIM) e Google Workspace e un affascinante viaggio tra le app basate su intelligenza artificiale e la didattica tecnologica. Verrà offerta una guida completa alla preparazione delle certificazioni DigComp Edu nei vari livelli e un approfondimento sulla creatività digitale. Il percorso si estende all'educazione professionale, alla gestione strategica dei social media e all'arte dell'innovazione gastronomica digitale. I docenti saranno guidati nell'utilizzo di piattaforme linguistiche e si esplorerà la realtà virtuale e aumentata. La nostra proposta formativa per docenti culminerà nell'insegnamento STEM con innovazione e nell'inclusione con tecnologie didattiche. Esploreremo la realtà virtuale e le attività ludiche nell'ambito educativo, focalizzandoci sulla produzione di contenuti multimediali. L'iniziativa va oltre la formazione individuale dei docenti. Si propone di promuovere la ricerca, la produzione, la condivisione e lo scambio dei contenuti didattici digitali, delle strategie, delle metodologie e delle pratiche innovative di transizione digitale all'interno della scuola. Ciò include sia aspetti didattici, rivolti ai docenti, sia gli aspetti organizzativo-amministrativi, coinvolgendo dirigenti, DSGA e personale ATA. L'apprendimento fra pari è incoraggiato come parte integrante del percorso, facilitando lo scambio di esperienze e la costruzione di una comunità di pratica. L'iniziativa mira anche a favorire lo sviluppo professionale continuo e l'aggiornamento costante dei docenti e del personale amministrativo.

Importo del finanziamento

€ 83.274,41

Data inizio prevista

07/12/2023

Data fine prevista

30/09/2025

Risultati attesi e raggiunti



Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	106.0	0



Nuove competenze e nuovi linguaggi

● Progetto: Connessione STEM, Linguaggi e Innovazione didattica

Titolo avviso/decreto di riferimento

Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023)

Descrizione del progetto

“Connessione STEM, Linguaggi e Innovazione didattica” è un progetto ambizioso che mira a rivedere il processo di apprendimento coinvolgendo attivamente studenti e docenti. Questa iniziativa, concepita come un'avventura educativa pionieristica, cerca di creare un ambiente dinamico e stimolante, sfidando le metodologie tradizionali e abbracciando l'innovazione in tutte le sue forme. Il cuore del progetto risiede nella creazione di un ambiente educativo integrato, in cui gli studenti possono esplorare le connessioni tra diverse discipline, mentre i docenti arricchiscono le proprie metodologie didattiche. Questi percorsi sono stati progettati sulla base di approcci pedagogici fondati sulla laboratorialità e sul learning by doing, sul problem solving e sull'utilizzo del metodo induttivo, sulla capacità di attivazione dell'intelligenza sintetica e creativa, sull'organizzazione di gruppi di lavoro per l'apprendimento cooperativo, sulla promozione del pensiero critico nella società digitale e sull'adozione di metodologie didattiche innovative. Per quanto riguarda la linea di Intervento A, gli studenti saranno coinvolti in programmi coinvolgenti progettati per stimolare la curiosità e potenziare le competenze nelle discipline STEM e, in generale, le competenze chiave in Europa, prima fra tutte la competenza personale di “imparare ad imparare”. Attraverso iniziative mirate, gli studenti saranno guidati nell'ottimizzazione del proprio stile di apprendimento e nell'esplorazione delle opportunità



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

offerte dalle competenze STEM applicate alle materie fondanti dei percorsi di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera. Il progetto comprende programmi interdisciplinari che rendono la matematica più accessibile (attraverso sfide mentali, problem-solving e attività di pensiero critico), collegano la gastronomia all'innovazione scientifica e tecnologica, migliorano le competenze di leadership attraverso attività pratiche e esplorano le potenzialità della genetica del gusto. In questo ambito si porteranno a sistema le attività interdisciplinari che prevedono l'applicazione delle discipline STEM alla cucina, alla pasticceria e alla mixology, sia per quanto riguarda le trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti, sia per quanto concerne gli aspetti della comunicazione e della presentazione dei prodotti. Le competenze STEM, acquisite in maniera trasversale, saranno propedeutiche alla preparazione ai test di medicina e delle professioni sanitarie, con particolare riferimento alla facoltà di dietistica. In merito alla linea di intervento B, i docenti saranno coinvolti in corsi di formazione linguistica finalizzati al conseguimento di certificazioni di livello B1 e B2. Il gruppo di lavoro per l'orientamento e il tutoraggio per le STEM e il multilinguismo definirà i bisogni formativi dei docenti e curerà lo sviluppo delle competenze linguistiche attraverso approcci interattivi e immersivi. I percorsi formativi saranno funzionali a realizzare al meglio le attività utili a sviluppare le competenze linguistiche degli studenti quali i soggiorni linguistici, in Francia e Irlanda, i corsi finalizzati alle preparazioni per il conseguimento della certificazione linguistiche in francese e Inglese e gli stage all'estero.

Importo del finanziamento

€ 116.917,16

Data inizio prevista

15/11/2023

Data fine prevista

15/05/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno frequentato corsi di lingua extracurricolari nel 2024	Numero	0.0	0



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Classi attivate nei progetti STEM	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0
Corsi annuali di lingua e metodologia offerti agli insegnanti	Numero	1.0	0

● Progetto: Laboratori di orientamento sulle STEM - a.s. 2025-2026

Titolo avviso/decreto di riferimento

Laboratori di orientamento sulle STEM a.s. 2025-2026 - Scuole statali

Descrizione del progetto

L'obiettivo dell'intervento è quello di promuovere la partecipazione delle studentesse, degli studenti e dei docenti dell'Istituto a laboratori di orientamento sulle STEM nell'anno scolastico 2025-2026, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), in coerenza con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 settembre 2023, n. 184, con il quale sono state adottate le "Linee guida le discipline STEM".

Importo del finanziamento

€ 10.000,00

Data inizio prevista

26/06/2025

Data fine prevista

31/12/2025



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0



Aspetti generali

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

Il quadro orario dell'Istituto è strutturato su 32 moduli settimanali così ripartiti: 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 Curriculum 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 e Marketing del Territorio
- Enogastronomia, che prevede le specializzazioni di Cucina, Pasticceria e Arti Bianche, Sala e Vendita, Bartender a Km zero. 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.



Il nuovo corso di Bartender a Km zero (attivo per le classi terze a partire dall'a.s. 2024/25), offre nuove prospettive. Il bartender è l'operatore bar, specializzato in caffetteria e in miscelazione e nell'abbinamento tra cibo e drink. È una figura professionale che ha competenze specifiche nella preparazione dei cocktail e nella conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche organolettiche. Il nostro corso presterà particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti del nostro territorio.

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. La nuova programmazione didattica valorizza gli aspetti di conoscenza del territorio, attraverso veri e propri laboratori che si spostano sul campo. L'itinerario turistico viene realizzato in maniera interdisciplinare, grazie alla compresenza nelle ore di Accoglienza Turistica di Arte e Informatica.

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

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;



- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni



culturali e ambientali,
delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni,
per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

● 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 a specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

● 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 (leFP) 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 leFP 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.

Allegati:

Rubriche_competenze_intermedie e finali.pdf



Insegnamenti e quadri orario

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

La scuola prevede lo svolgimento di un numero minimo di 33 ore annuali per l'insegnamento trasversale di educazione civica. Le conoscenze e le competenze sono riferite ai diversi ambiti: cittadinanza, salute, educazione ambientale, finanziaria, stradale e digitale.

L'allegato sottostante riporta i nuclei tematici declinati nei contenuti didattici che saranno affrontati nelle diverse discipline sulla base delle indicazioni dei singoli consigli di classe. La valutazione è riferita alle competenze trasversali acquisite dagli studenti durante il percorso scolastico.

Allegati:

Ed. Civica_nuclei e aree tematiche.pdf



Curricolo di Istituto

IPSSA M. POLO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Approfondimento

A partire dall'anno scolastico 2025/26 la scuola ha adottato il modulo orario di 55', in entrambi i plessi dell'Istituto. L'adozione del nuovo modulo orario nasce da esigenze di carattere didattico e organizzativo per rispondere alle esigenze sotto riportate:

- Necessità di migliorare l'offerta formativa utilizzando gli spazi di flessibilità previsti (come indicato nel Rapporto di autovalutazione e nel Piano di miglioramento).
- Personalizzazione del percorso scolastico (recupero e potenziamento), rilevata la necessità di migliorare le competenze di base, come attestano i dati INVALSI.
- Necessità di limitare le uscite anticipate accordati a quasi il 20% della popolazione scolastica (studenti residenti fuori comune o che risiedono in comune ma in zone periferiche scarsamente servite dal trasporto pubblico, studenti-atleti di alto livello).
- Favorire una maggiore qualità del tempo scuola e un orario maggiormente funzionale all'apprendimento.
- Aumentare i moduli da assegnare agli studenti con disabilità da dedicare sia all'attività curricolare sia a specifici progetti didattici.

Il quadro orario del Corso IDA è strutturato in moduli da 50' (come da delibera del Collegio del 27/06/2024, n. 16). Il recupero, da parte dei docenti, avverrà mediante l'attivazione di specifici sportelli didattici, disposizioni e tutoraggio, mentre per gli studenti sarà attivato un monte ore di attività didattica a distanza (FAD) in modalità asincrona, fino al massimo del 20% del monte ore



complessivo, come previsto dalla normativa relativa ai percorsi di Istruzione degli adulti



Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: IPSSA M.POLO (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: Formazione linguistica del personale docente e potenziamento della conoscenza delle lingue straniere professionalizzanti

L'Istituto promuove attivamente la formazione linguistica del corpo docente attraverso corsi mirati al conseguimento delle certificazioni internazionali (PET, FCE e CAE per l'inglese; DELF e DALF per il francese). Questo percorso non rappresenta solo una crescita individuale, ma è il motore per:

- Progetti Internazionali: Consolidare la collaborazione con scuole europee e partner esteri.
- Metodologia CLIL: Diffondere l'insegnamento di contenuti non linguistici in lingua straniera, elevando la qualità dell'offerta formativa.

In linea con il Piano dell'Offerta Formativa, l'Istituto punta alla valorizzazione delle competenze comunicative in italiano, inglese e altre lingue dell'Unione Europea. L'obiettivo principale è il raggiungimento di una padronanza linguistica pari almeno al livello B1 del QCER, con un focus specifico sui linguaggi tecnici di settore.

Un punto di forza dell'attività didattica è la compresenza tra i docenti di lingua (Inglese e Francese) e i docenti tecnico-pratici di Pasticceria, Sala e Cucina. Questa sinergia permette



di:

1. Potenziare le competenze multilinguistiche in contesti reali.
2. Simulare scenari lavorativi, preparando gli studenti a interagire con una clientela internazionale.
3. Padroneggiare la terminologia specifica, essenziale per il successo professionale nei settori dell'enogastronomia e dell'accoglienza.

Scambi culturali internazionali

Virtuali

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)

Destinatari

- Docenti
- Studenti

Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Connessione STEM, Linguaggi e Innovazione didattica

○ Attività n° 2: Partenariati con scuole europee e associazioni che promuovono la conoscenza di lingue



e culture straniere

L'attivazione di partenariati strategici con scuole europee sui principali temi della didattica e della formazione e la partecipazione a progetti in collaborazione con enti ed associazioni italiane o europee che promuovono la conoscenza di lingue e culture straniere (es. Alliance Française), consentono:

- lo 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;
- la valorizzazione e la promozione le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Stage esteri

Destinatari

- Docenti
- Studenti

Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Connessione STEM, Linguaggi e Innovazione didattica



○ Attività n° 3: Erasmus+

L'accreditamento della scuola per le esperienze di mobilità internazionale del personale docente in job shadowing e mobilità degli studenti all'estero del Programma Erasmus+ si inserisce nell'ambito delle "misure di supporto allo sviluppo dei processi di internazionalizzazione per la filiera tecnica e professionale per la realizzazione dello Spazio europeo dell'istruzione in coerenza con gli obiettivi dell'UE in materia di istruzione e formazione professionale" (art. 27 comma 3, DL n. 144 del 23/09/22).

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)

Destinatari

- Studenti

Dettaglio plesso: I.P.S.S.A.R.M.POLO/CAMOGLI (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO



○ Attività n° 1: Attività n° 1: Formazione linguistica del personale docente

L'attività si propone la formazione linguistica dei docenti mediante i corsi propedeutici al conseguimento delle certificazioni linguistiche nelle lingue insegnate dall'Istituto (per la lingua inglese: PET, FCE e CAE; per la lingua francese: DELF e DALF),.

Il percorso formativo favorisce:

- la collaborazione con scuole europee per progetti internazionali;
- la diffusione della metodologia CLIL, per la crescita personale e per migliorare la qualità dell'offerta formativa (scambi e cooperazione con altri Paesi, Erasmus +), con importante ricaduta sulla didattica.

Scambi culturali internazionali

Virtuali

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)

Destinatari

- Docenti
- Studenti



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

Dettaglio plesso: IPSSA M.POLO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Azione n° 1: Connessione STEM, Linguaggi e Innovazione didattica**

L'Istituto ha adottato una politica educativa mirata a promuovere il potenziamento delle competenze in ambito STEM e multilinguistico, in linea con le indicazioni del D.M. 65/2023. Le iniziative messe in campo mirano a sostenere la crescita culturale e professionale degli studenti attraverso una proposta formativa ampia e diversificata, che risponde sia ai bisogni individuali sia alle richieste del mondo del lavoro e della società contemporanea.

In quest'ottica, vengono attuate edizioni curriculari finalizzate al rafforzamento delle competenze matematiche, con un approccio metodologico innovativo e orientato alla risoluzione di problemi reali. Gli studenti hanno inoltre la possibilità di partecipare a corsi di preparazione specifica per i test di accesso alle professioni sanitarie, acquisendo conoscenze e competenze utili per affrontare le prove selettive in modo consapevole e preparato. Particolare attenzione viene riservata anche all'ambito della microbiologia, attraverso attività di approfondimento che consentono agli studenti di esplorare un settore scientifico cruciale per la salute pubblica e la ricerca biomedica.

Un ulteriore punto di forza è rappresentato dall'adozione del progetto CLIL in lingua inglese e francese. Questa metodologia è inserita nelle fasce orarie curriculari e consente agli studenti di apprendere contenuti disciplinari in lingua straniera, migliorando al contempo le loro competenze linguistiche e disciplinari.



Sono state inoltre attivate edizioni volte a sensibilizzare gli studenti sul consumo di alcool, promuovendo una cultura della salute e della prevenzione e un'ulteriore edizione dedicata alla conoscenza della celiachia.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Le azioni messe in atto dall'Istituto mirano a sviluppare negli studenti competenze chiave per il loro futuro professionale, potenziando sia le conoscenze tecniche e scientifiche, sia le abilità linguistiche e comunicative. Le attività prevedono percorsi interdisciplinari che rendono le discipline STEM più accessibili (attraverso sfide mentali, problem-solving e attività di pensiero critico), collegano la gastronomia all'innovazione scientifica e tecnologica, migliorano le competenze di leadership attraverso attività pratiche e esplorano le potenzialità della genetica del gusto.

Alcuni moduli sono stati proposti al Festival della Scienza per mostrare le possibilità di applicazione delle competenze STEM alla cucina, alla pasticceria e alla mixology per quanto riguarda le trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti.

Per quanto riguarda l'area del multilinguismo, l'Istituto offre percorsi di potenziamento e



preparazione alle certificazioni linguistiche di inglese, francese e spagnolo, rispondendo all'esigenza di formare studenti con competenze linguistiche di alto profilo. Le attività proposte sono calibrate sui livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER), garantendo la preparazione sia per il livello B1 che per il livello B2. In particolare, grazie alla Linea B, vengono organizzati corsi di preparazione, rivolte ai docenti, specifici per le certificazioni linguistiche in lingua inglese e francese, con percorsi dedicati a chi intende conseguire le certificazioni B1 e B2.

Di seguito gli obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM:

Sviluppo delle competenze matematiche

- Promuovere la capacità di applicare concetti matematici a contesti reali, con particolare attenzione alla risoluzione di problemi complessi.
- Potenziare il ragionamento logico-deduttivo e la capacità di analizzare e interpretare dati quantitativi.
- Favorire l'uso di strumenti tecnologici per la modellizzazione matematica e la rappresentazione grafica di fenomeni.

Potenziare le competenze scientifiche e sperimentali

- Incrementare la capacità di osservare fenomeni naturali e scientifici, identificando variabili e relazioni causa-effetto.
- Acquisire competenze pratiche attraverso esperimenti in laboratorio, sviluppando abilità nell'uso di strumenti scientifici e tecniche di analisi.
- Comprendere l'importanza dell'approccio scientifico e della metodologia sperimentale per la risoluzione di problemi.

Sviluppo delle competenze tecnologiche

- Promuovere l'alfabetizzazione digitale attraverso l'uso di software e applicazioni per la simulazione e l'analisi dei dati.
- Favorire la conoscenza e l'applicazione di strumenti tecnologici per l'automazione e la programmazione.



Competenze trasversali e soft skills

- Rafforzare la capacità di lavorare in gruppo, comunicare idee in modo efficace e risolvere conflitti.
- Favorire lo sviluppo del pensiero critico e creativo, promuovendo soluzioni originali ai problemi.
- Stimolare la consapevolezza etica e sociale nell'applicazione delle conoscenze STEM.

Parità di genere e inclusività nelle STEM

- Promuovere l'accesso equo alle discipline STEM, incoraggiando la partecipazione delle studentesse.
- Sviluppare consapevolezza sull'importanza delle pari opportunità nel settore scientifico e tecnologico.
- Offrire modelli di riferimento positivi attraverso il confronto con professionisti del settore.
- Incrementare la consapevolezza sull'innovazione tecnologica e il suo impatto sul mondo del lavoro e sulla società.



Moduli di orientamento formativo

IPSSA M.POLO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe I

- Identificazione delle esigenze orientative degli studenti, analisi del contesto scolastico e territoriale per programmare in modo efficace le attività di orientamento - 6 ore.
- UdA sulla sicurezza: Incontro formativo con il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP) e Formazione sulla sicurezza (D.Lgs 81/08); attività propedeutiche all'accesso ai laboratori e ai percorsi di PCTO esterni, garantendo che gli studenti acquisiscano consapevolezza sui rischi specifici del settore - 8 ore.
- Attività di Front Office: Queste ore sono finalizzate allo sviluppo di competenze tecnico-professionali simulando contesti lavorativi reali all'interno dell'istituto - 6 ore.
- Rapporto con il Territorio: uscite didattiche per visite guidate (itinerari turistici, visite aziende di settore, visione di film) - 5 ore.
- Giornata dello sport: attività sportiva con il gruppo classe (atletica, torneo di pallavolo) - 5 ore.

Numero di ore complessive



Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	30	0	30

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe II**

- Attività di riflessione strutturata per esplorare e comprendere i propri interessi, attitudini, abilità, motivazioni e relative competenze e laboratori di approfondimento delle specializzazioni dell'Istituto 6 ore.
- Corso Sicurezza (Piattaforma MIUR / Integrazione) - 4 ore.
- Attività di Bar didattico, Bistrot e Front Office: Queste ore sono finalizzate allo sviluppo di competenze tecnico-professionali "on the job", simulando contesti lavorativi reali all'interno dell'istituto (20 ore).
- Rapporto con il Territorio: uscite didattiche per visite guidate (itinerari turistici, visite aziende di settore, visione di film) - 10 ore.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	40	0	40



Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe III**

Sviluppo competenze professionali, organizzative e relazionali

- Visite ad aziende di settore - 12 ore.
- Partecipazione ai servizi di catering e banchettistica - 20 ore.

Sviluppo competenze linguistiche

- Visione film in lingua straniera - 4 ore.

Orientamento in entrata attraverso metodologie di peer tutoring

- Organizzazione open day e partecipazione a incontri di orientamento presso scuole secondarie di primo grado - 10 ore.
- Salone dello studente: partecipazione a convegni e attività presso lo stand della scuola - 6 ore.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	32	20	52



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe IV

Sviluppo competenze professionali, organizzative e relazionali

- Incontri con Associazioni professionali AIS , AIBES, ONAF - 10 ore.
- Visite ad aziende di settore - 12 ore.
- Incontro con un rappresentante dell'Agenzia delle Entrate, focalizzato sulle funzioni dell'ente e sulle agevolazioni fiscali disponibili per i giovani imprenditori - 2 ore.
- 3° settore: la prospettiva di operare nell'ambito del settore non profit e del volontariato - 2 ore.
- Incontro incentrato sul contributo della Camera di Commercio nel promuovere e sostenere lo sviluppo dell'imprenditorialità - 2 ore.
- Servizi di catering e banchettistica - 10 ore.

Sviluppo competenze linguistiche

- Visione film in lingua straniera - 4 ore.

Orientamento in entrata attraverso metodologie di peer tutoring



- Organizzazione open day e partecipazione a incontri di orientamento presso scuole secondarie di primo grado - 10 ore
- Salone dello studente: partecipazione a convegni e attività presso lo stand della scuola - 4 ore.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	24	54

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe V

Sviluppo competenze professionali, organizzative e relazionali

- Servizi di catering e banchettistica - 10 ore.
- Corso HACCP: il ruolo del consulente per l'igiene nelle imprese del settore - 10 ore.
- Incontri con Associazioni professionali AIS, AIBES, ONAF - 10 ore.



- Visite ad aziende di settore - 12 ore.

Orientamento post-diploma

- 3° settore: la prospettiva di operare nell'ambito del settore non profit e del volontariato - 2 ore.
- laboratorio curriculum vitae - 2 ore.
- laboratorio per la rielaborazione dell'esperienza di PCTO e relative competenze propedeutico all'esame di Stato - 2 ore.
- Incontro con rappresentanti delle Facoltà universitarie e partecipazione ad openday universitari - 6 ore.
- Incontro dedicato alla struttura degli ITS con particolare riferimento all'ITS del Turismo - 6 ore.
- Incontro con rappresentanti delle forze dell'ordine per esplorare le loro realtà operative e discutere le opportunità di reclutamento - 2 ore.

Sviluppo competenze linguistiche

- Visione film in lingua straniera - 4 ore.

Orientamento in entrata attraverso metodologie di peer tutoring

- Organizzazione open day e partecipazione a incontri di orientamento presso scuole secondarie di primo grado - 5 ore.
- Salone dello studente: partecipazione a convegni e attività presso lo stand della scuola - 4 ore.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	50	25	75



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● In azienda

Gli stage di formazione si concretizzano grazie alla collaborazione di oltre 500 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

È 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 rappresenta un'iniziativa di didattica orientativa e inclusiva di alto valore e si configura come un "ponte" tra la formazione scolastica e la realtà lavorativa.

L'iniziativa trasforma uno spazio scolastico in una vera e propria unità produttiva. Non si tratta di una semplice simulazione in laboratorio, ma di un servizio reale rivolto a un'utenza vera (il personale dell'istituto).

Gli studenti sono maggiormente responsabilizzati in quanto non cucinano o servono per la valutazione, ma per soddisfare un "cliente". Allo stesso tempo, il progetto consente di reinvestire le risorse nel miglioramento delle attrezzature e negli acquisti delle materie prime necessarie per lo svolgimento delle attività didattiche.

La scelta di coinvolgere le classi seconde è strategica:

- Consolidamento: Dopo un primo anno di introduzione, il secondo anno è cruciale per



confermare la scelta dell'indirizzo (Cucina, Sala o Pasticceria).

- Preparazione agli stage di formazione: Funziona come un insegnamento preliminare prima che gli studenti affrontino gli stage esterni previsti dal triennio.

Spazi e Strumentazione

Gli studenti utilizzano macchinari (forni a convezione, abbattitori, macchine per il caffè professionali) identici a quelli che troveranno nel mondo del lavoro.

L'ambiente è, inoltre, progettato per rispettare le normative HACCP e di sicurezza sul lavoro, educando gli studenti al rigore normativo fin da subito.

Inclusione e Contesto Protetto

Uno degli aspetti distintivi del progetto è l'attenzione alla disabilità. Il "contesto protetto" riduce l'ansia da prestazione che un ambiente esterno potrebbe generare. Gli insegnanti e i tutor possono, infatti, calibrare le difficoltà in base alle abilità di ogni studente. Per gli studenti con disabilità, partecipare attivamente alla gestione di un servizio di ristorazione potenzia l'autostima e le autonomie sociali e operative.

Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Soggetti coinvolti

- Personale scolastico

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

L'aspetto della valutazione in questo progetto è particolarmente interessante perché trasforma



il "Bistrot" in un laboratorio di osservazione autentica. In questo contesto, la valutazione non è più un momento statico (l'interrogazione o il compito in classe), ma diventa un processo dinamico e multidisciplinare.

Sono oggetto di valutazione:

a) Le competenze professionali

I docenti presenti al bistrot osservano l'applicazione pratica delle tecniche studiate in teoria. Gli elementi forniti ai colleghi di indirizzo (Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica) riguardano la padronanza tecnica, il rispetto delle norme e la qualità del prodotto/servizio.

b) Le competenze trasversali

Questo è l'ambito dove il progetto offre il valore aggiunto maggiore. I docenti del bistrot possono monitorare attitudini difficili da misurare in una lezione frontale come la capacità dello studente di collaborare con i compagni (teamworking), di reagire a un imprevisto (problem solving), di relazionarsi con il pubblico.

● Bar didattico

Il progetto "Bar Didattico", attivo nei due plessi di Genova e Camogli, rappresenta un'eccellenza nell'ambito della didattica inclusiva. Non è solo un servizio interno, ma un vero e proprio laboratorio di autonomia e crescita professionale. Attraverso il modello dell'impresa simulata, il progetto abbatte le barriere tra apprendimento teorico e realtà lavorativa, offrendo agli studenti con disabilità un contesto protetto ma altamente professionalizzante. Oltre ai prodotti di caffetteria il Bar didattico serve quotidianamente prodotti di panificazione e dolciari che nel plesso di Genova vengono appositamente preparati dagli studenti del corso di Pasticceria e Arti Bianche.

Allo stesso tempo, il progetto consente di reinvestire le risorse nel miglioramento delle attrezzature e negli acquisti delle materie prime necessarie per lo svolgimento delle attività didattiche.



Elementi cardine del progetto sono:

- Inclusione Sociale: Creare uno spazio di interazione costante tra gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) e il personale scolastico.
- Consolidamento delle Soft Skills: Sviluppare puntualità, gestione dello stress, cura della persona e capacità relazionali fondamentali nel settore dell'accoglienza.
- Competenze Tecnico-Pratiche: Affinare le abilità nella preparazione del caffè, nel servizio al banco e nella gestione degli ordini.

Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Soggetti coinvolti

- Personale scolastico

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il Bar didattico è un vero e proprio laboratorio di osservazione autentica dove la valutazione non è più un momento statico (l'interrogazione o il compito in classe), ma diventa un processo dinamico e multidisciplinare.

Sono oggetto di valutazione:



a) Le competenze professionali

I docenti presenti al bistrot osservano l'applicazione pratica delle tecniche studiate in teoria. Gli elementi forniti ai colleghi di indirizzo (Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica) riguardano la padronanza tecnica, il rispetto delle norme e la qualità del prodotto/servizio.

b) Le competenze disciplinari

I docenti di sostegno di riferimento acquisiscono elementi di valutazione nei diversi ambiti disciplinari per studenti certificati ai sensi della L. 104 che svolgono una programmazione differenziata. Ad esempio, la gestione della cassa e dei resti consente di acquisire una valutazione in matematica.

c) Le competenze trasversali

Questo è l'ambito dove il progetto offre il valore aggiunto maggiore. I docenti del bistrot possono monitorare attitudini difficili da misurare in una lezione frontale come la capacità dello studente di collaborare con i compagni o di relazionarsi con il pubblico.

In generale, il progetto permette di valutare i progressi rispetto al PEI (Piano Educativo Individualizzato), misurando non solo il progresso tecnico-professionale ma, soprattutto, l'accrescimento dell'autonomia e dell'integrazione sociale.

● Benvenuti al Marco Polo!

Il progetto di Accoglienza Turistica dell'IPSEOA "Marco Polo" rappresenta un modello di didattica laboratoriale dove l'apprendimento non avviene solo sui libri, ma attraverso la gestione reale di servizi aperti al pubblico e alla comunità scolastica. Gli alunni gestiscono il primo contatto con l'utenza esterna e interna. Si occupano del check-in dei visitatori e del centralino con il supporto degli operatori scolastici. Il vero motore didattico del progetto è la Peer Education: gli studenti del triennio (già esperti nelle procedure) guidano i compagni del biennio. Questo consolida le competenze dei più grandi (che devono saper insegnare) e riduce l'ansia da prestazione dei più piccoli. Il coinvolgimento del biennio permette un orientamento precoce e consapevole, aiutando i ragazzi a capire fin da subito se la strada dell'accoglienza è quella giusta per il loro futuro professionale. Questa attività trasforma la reception dell'Istituto in un'impresa formativa simulata. Grazie a questo approccio, quando gli studenti dell'IPSEOA Marco Polo approcciano gli stage in hotel, possiedono già una competenza che li distingue, avendo già maturato una



precedente esperienza "sul campo" all'interno della scuola.

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 per competenze redatta dal personale scolastico in servizio al centralino.

● Stage all'estero

Le esperienze di PCTO all'estero consentono, oltre al potenziamento delle competenze comunicative, l'immersione totale e quotidiana nella cultura del paese di cui si studia la lingua, per migliorare anche la capacità di adattamento, sempre nell'accettazione e nel rispetto della diversità.

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

È 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.

● Orienta-menti



Gli studenti di terza, quarta e quinta partecipano al Salone dello Studente (Orientamenti) 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 Str. Ospitante e IFS

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 quattro giorni di navigazione a bordo di una nave GNV con alcuni studenti delle classi quarte. Il progetto è finalizzato alla scoperta delle professioni del mare, lungo la tratta Genova-Palermo. Durante il tragitto gli studenti sperimenteranno diversi laboratori di bordo in settori chiave della navigazione, tra i quali coperta, sistema nave, logistica, alberghiero e turistico, oltre a colloqui con esperti e testimonial, esercitazioni pratiche e simulazioni. Le attività formative verranno integrate da attività laboratoriali, utilizzando la metodologia del "learning by doing". Il progetto si configura come un'esperienza di orientamento e di alternanza scuola lavoro con valenza di PCTO, durante la quale gli studenti saranno affiancati dagli allievi dell'Accademia Italiana della Marina Mercantile e dai volontari della Guardia Costiera Ausiliaria.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.



Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.

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

Il Progetto prevede la realizzazione di un servizio di preparazione e fornitura di panini per docenti e studenti dell'Istituto da parte degli studenti con programmazione differenziata al fine di incrementare le competenze di base, trasversali e professionali acquisite nel percorso scolastico. L'attività di laboratorio simula una realtà aziendale in un ambiente strutturato: i panini vengono ordinati mediante un'applicazione online, sono preparati in un apposito laboratorio e consegnati direttamente nelle classi in occasione dell'intervallo di metà mattinata.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate



○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.

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. Gli studenti possono sperimentare la complessità di un percorso produttivo mettendo alla prova le proprie capacità di comprensione ed autonomia di esecuzione, di relazione, di lavoro di squadra, di rispetto dei tempi e di autocorrezione. 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

● **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.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare gli esiti scolastici al termine del primo biennio e del quarto anno dei percorsi quinquennali.

Traguardo

Allinearsi ai livelli medi regionali con un incremento di almeno 2 punti percentuali.

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

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Cucina

● Soggiorni linguistici in Francia e Irlanda

Vista la crescente flessibilità del mondo del lavoro e della società, si rileva la necessità di sviluppare costanti relazioni con altri paesi europei ed internazionali, di collaborare con altre scuole e organismi di istruzione e formazione, con l'obiettivo di migliorare la formazione in ambito linguistico per i nostri studenti. I soggiorni linguistici si svolgono nel mese di settembre e prevedono 16 ore di lezione tenute da docenti madre lingua, attività ricreative e culturali pomeridiane e serali, escursioni, visite ad aziende e scuole post-diploma del settore alberghiero e della ristorazione. Il soggiorno studio in Francia si svolge presso il CMEF (Centre Méditerranéen Études Françaises) di Cap d'Ail (vicino a Montecarlo) e ha una durata di 5 giorni (da lunedì a venerdì). Il soggiorno studio in Irlanda si svolge presso la scuola di lingue DELS di Bundoran, Donegal, e ha la durata di 7 giorni (da domenica a domenica) Destinatari del progetto sono gli studenti delle classi Terze, 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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità



Migliorare gli esiti scolastici al termine del primo biennio e del quarto anno dei percorsi quinquennali.

Traguardo

Allinearsi ai livelli medi regionali con un incremento di almeno 2 punti percentuali.

Risultati attesi

Sviluppo delle competenze linguistiche.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

● 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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità



Migliorare gli esiti scolastici al termine del primo biennio e del quarto anno dei percorsi quinquennali.

Traguardo

Allinearsi ai livelli medi regionali con un incremento di almeno 2 punti percentuali.

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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare gli esiti scolastici al termine del primo biennio e del quarto anno dei percorsi quinquennali.

Traguardo

Allinearsi ai livelli medi regionali con un incremento di almeno 2 punti percentuali.

○ Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.



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:

Laboratori	Laboratorio per l'apprendimento cooperativo
------------	---

● 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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Competenze chiave europee

Priorità

Revisione dei criteri di valutazione nei dipartimenti per includere una quota del voto disciplinare derivante da osservazioni sistematiche di processo e soft skills (problem solving, autonomia, relazione).

Traguardo

Realizzazione delle UdA interdisciplinari nella totalità delle classi con relative rubriche di valutazione condivise.

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

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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.

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	Magna
	Aula generica

● 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



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:

Aule	Aula generica
------	---------------

● 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



- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.

Risultati attesi

Il progetto si distingue per la sua metodologia dinamica, che parte dall'osservazione dal vivo per arrivare alla creazione pratica, aiutando gli studenti a diventare interpreti attivi dell'arte, non solo spettatori passivi. Risultati Attesi Al termine del percorso, si prevede che gli studenti abbiano acquisito: 1. Capacità Critica: acquisire gli strumenti critici per leggere e interpretare correttamente un'opera d'arte 2. Creatività Applicata: Capacità di reinterpretare un'opera d'arte e di sperimentare Il legame tra l'estetica dell'arte e il mondo della cucina e della pasticceria, usando il cibo come mezzo espressivo. 3. Padronanza Tecnica: Competenza nell'utilizzo di software o strumenti digitali per la documentazione o la creazione artistica. 4. Coinvolgimento Attivo: Un maggiore senso di appartenenza al territorio e una fruizione più consapevole del patrimonio artistico locale.

Destinatari

Classi aperte verticali



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Pasticceria

● Le Scienze in cucina

Le discipline STEM puntano su un apprendimento integrato e pratico. In laboratorio, gli alunni analizzano problemi concreti, formulano ipotesi e le verificano attraverso esperimenti progettati da loro stessi. Il confronto costante con il docente e la classe permette di discutere i risultati ottenuti, alimentando una curiosità continua che sfocia sempre in nuovi interrogativi scientifici

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

Risultati attesi

potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche Obiettivo del progetto è offrire un percorso che parta dal rafforzamento delle competenze logico-scientifiche fondamentali, fornendo gli strumenti necessari per osservare la realtà con occhio critico. Questo bagaglio di conoscenze permette di esplorare e comprendere a fondo le applicazioni concrete della scienza nel mondo dell'enogastronomia, svelando i processi chimici e fisici che si celano dietro la preparazione e la conservazione dei cibi. Una solida base scientifica, inoltre, diventa il prerequisito indispensabile per sviluppare una vera consapevolezza critica, orientando le scelte quotidiane verso un consumo più sostenibile e responsabile.



Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione



scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.

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

Palestra

● Pasticceria e Design: il Marco Polo alla Genova DesignWeek

Il progetto ha lo scopo di favorire la partecipazione delle classi di pasticceria alla Design Week che si tiene ogni anno a Genova durante il mese di maggio, nata dall'idea di un gruppo ristretto di professionisti che lavorano e gravitano attorno a piazza dei Giustiniani, centro nevralgico e cuore pulsante del Distretto del Design. Per l'occasione verrà predisposto un percorso espositivo nei palazzi del distretto dove gli studenti avranno l'opportunità di allestire uno stand, realizzare alcuni show cooking e presentare un dessert a tema ideato per l'occasione.



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
- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Revisione dei criteri di valutazione nei dipartimenti per includere una quota del voto disciplinare derivante da osservazioni sistematiche di processo e soft skills (problem solving, autonomia, relazione).

Traguardo

Realizzazione delle UdA interdisciplinari nella totalità delle classi con relative rubriche di valutazione condivise.

Risultati attesi

Potenziare le competenze professionali degli studenti con particolare riferimento al Food Design e all'estetica del piatto mediante la didattica laboratoriale, il cooperative learning e la peer



education.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
	Pasticceria

● Italiano L2 - Corso di italiano per studenti di recente immigrazione

Corso per l'acquisizione delle strutture grammaticali della lingua italiana per lo sviluppo delle competenze comunicative della lingua scritta e parlata al fine di favorire il successo scolastico e l'inclusione sociale degli studenti di recente immigrazione.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



delle famiglie e dei mediatori culturali

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare gli esiti scolastici al termine del primo biennio e del quarto anno dei percorsi quinquennali.

Traguardo

Allinearsi ai livelli medi regionali con un incremento di almeno 2 punti percentuali.

○ Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Favorire un contesto favorevole all'apprendimento per contrastare la dispersione scolastica.

Traguardo

Utilizzare gli strumenti di flessibilità per favorire la personalizzazione dei percorsi formativi al fine di ridurre di 2 punti percentuali il tasso di dispersione.

Risultati attesi

L'insegnamento dell'italiano L2 è un percorso educativo e inclusivo volto a potenziare non solo le competenze linguistiche, ma anche l'integrazione sociale e il successo accademico dello studente. L'obiettivo primario di questo intervento è promuovere l'acquisizione di strategie comunicative efficaci. Non si tratta solo di insegnare vocaboli, ma di fornire allo studente gli strumenti necessari per gestire l'interazione: saper chiedere chiarimenti, avviare una



conversazione o esprimere un bisogno. Questo è il primo passo per migliorare l'interazione con il gruppo classe, trasformando l'aula in un ambiente accogliente dove lo studente non sia un osservatore passivo, ma un partecipante attivo capace di collaborare con i compagni.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica

● Marketing turistico e nuove tecnologie: il metaverso e la realtà virtuale e aumentata come strumenti del marketing turistico

Corso sulle nuove tecnologie per l'esplorazione dell'universo artistico, mediante l'utilizzo della realtà virtuale e del metaverso quali amplificatori di nuove opportunità comunicative del settore turistico.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Risultati attesi

Progettazione di pacchetti turistici innovativi con l'impiego delle TIC e degli strumenti multimediali innovativi.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
	Laboratorio per l'apprendimento cooperativo

● Laboratorio di teatro

Il progetto prevede la realizzazione di uno spettacolo teatrale con testo originale e si configura come un'attività volta a favorire il benessere psicofisico e il successo formativo degli studenti, con particolare attenzione alla valorizzazione delle diversità e all'inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali. L'iniziativa risponde alle finalità del Piano Triennale dell'Offerta Formativa promuovendo lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, quali la consapevolezza ed espressione culturale, le competenze sociali e civiche e la capacità di imparare a imparare attraverso l'esperienza laboratoriale. L'impianto metodologico si fonda sui principi della didattica inclusiva e dell'apprendimento esperienziale, superando il modello trasmissivo a favore di una dimensione cooperativa. Attraverso il linguaggio teatrale, inteso come strumento pedagogico, si intende offrire un canale comunicativo privilegiato che integri il codice verbale con quello corporeo, visivo e sonoro. Tale approccio risulta particolarmente efficace nel supporto agli studenti più fragili, in quanto minimizza l'impatto delle difficoltà linguistiche e mnemoniche a favore di una progettualità basata sul "fare", dove l'intelligenza emotiva e la creatività diventano i cardini del processo di apprendimento.



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

Risultati attesi

Il percorso è strutturato per fasi progressive che muovono dal consolidamento del gruppo-classe alla creazione di una scrittura scenica condivisa. Nella fase iniziale, il focus è posto sull'alfabetizzazione emotiva e sulla consapevolezza di sé, utilizzando tecniche di training fisico e sensoriale atte a ridurre l'ansia da prestazione e a migliorare il clima relazionale.

Successivamente, il laboratorio evolve verso la fase della narrazione e dell'improvvisazione guidata, in cui ogni partecipante è protagonista attivo nella costruzione dei significati e dei contenuti. La flessibilità dei ruoli all'interno del dispositivo teatrale permette una personalizzazione del percorso, garantendo a ogni studente la possibilità di contribuire secondo le proprie attitudini e potenzialità, sia in ambito attoriale che tecnico-organizzativo.

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

Risorse professionali	Interno
-----------------------	---------

Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
------	-------

Strutture sportive	Palestra
--------------------	----------



Attività previste in relazione al PNSD

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



Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Approfondimento

L'Istituto ha avviato una serie di iniziative formative rivolte al personale scolastico, in linea con le indicazioni del D.M. 66/2023, con l'obiettivo di favorire la transizione digitale e accrescere le competenze tecniche e operative del personale. Sono stati realizzati tre corsi di formazione dedicati all'utilizzo del registro elettronico Argo e delle relative applicazioni, strumenti essenziali per la gestione didattica e amministrativa. È stato inoltre avviato un corso di formazione sulla produzione di prodotti multimediali creativi attraverso la piattaforma Canva, con l'obiettivo di migliorare le competenze digitali creative del personale scolastico.

In prospettiva, sono previsti ulteriori corsi di formazione su tematiche di grande rilievo per la transizione digitale. In particolare, verranno attivati corsi dedicati alla sicurezza informatica, alla gestione e utilizzo del pacchetto Office di Microsoft e all'introduzione e utilizzo delle applicazioni di intelligenza artificiale.



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 curriculari, 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.

Allegato:

Griglia valutazione orale.pdf



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:

Programmazione e valutazione Ed.Civica.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:

Citeri 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_rev.2015.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

L'IPSEOA "Marco Polo" dimostra una solida struttura organizzativa orientata all'inclusione, capace di rispondere con efficacia ai bisogni formativi eterogenei della popolazione scolastica. L'analisi del documento evidenzia come l'istituto non si limiti a una gestione burocratica delle fragilità, ma integri attivamente gli studenti con disabilità, BES, DSA e difficoltà linguistiche (L2) in un percorso di crescita multidimensionale. L'attenzione all'inclusione dell'IPSEOA "Marco Polo" mira a due obiettivi fondamentali: 1. Potenziamento professionale: anche per alunni in situazioni di gravità (ex legge 104/92), grazie alla collaborazione con agenzie formative esterne. 2. Benessere psicologico: sostenere la motivazione e l'autostima, precondizioni essenziali per un apprendimento positivo e duraturo. Uno dei pilastri del successo formativo risiede nell'adozione di una didattica inclusiva e tecnologica. Grazie all'utilizzo strategico dei finanziamenti PNRR, l'Istituto ha potenziato le dotazioni informatiche, trasformando video, immagini e audio in strumenti compensativi fondamentali. Questo approccio ha permesso di: *

- Garantire una reale integrazione attraverso l'uso di linguaggi multimediali.
- Organizzare corsi di recupero e attività per classi parallele, differenziando l'offerta sia a livello curricolare che extra-curricolare.

Il vero tratto distintivo dell'Istituto è la capacità di coniugare l'inclusione con lo sviluppo di competenze professionali concrete. I progetti mirati, spesso legati al settore enogastronomico e dell'accoglienza, rappresentano un ponte verso l'autonomia e il mondo del lavoro. Tra le iniziative di eccellenza spiccano: *

- Progetto Panino, Bar didattico e Bistrot, Le buone macchinette: laboratori pratici che permettono agli alunni di accrescere competenze di cittadinanza e abilità tecnico-professionali.
- Le buone macchinette e Dia.Pa.So.N./Dia.Pa-SUN: percorsi che favoriscono la socializzazione e il senso di responsabilità. Tali attività vedono il coinvolgimento sinergico di docenti di sostegno, OSE e personale ATA, creando una comunità educante coesa intorno allo studente.

L'Istituto ha implementato modelli di valutazione personalizzati, garantendo dignità e valore al percorso di ogni studente: *

- Certificazione delle Competenze: è stato elaborato un modello specifico per alunni con programmazione differenziata, in linea con le direttive ministeriali.
- Documento del 15 maggio e Griglie di Valutazione: l'uso di



strumenti ad hoc assicura che l'esame di Stato sia coerente con il percorso personalizzato svolto, valorizzando i traguardi raggiunti. Dall'anno scolastico Un punto di forza e' l'adozione del nuovo modello di PEI su base ICF (Classificazione Internazionale del Funzionamento). Questa scelta metodologica, unita alla calendarizzazione puntuale delle riunioni dei GLO (Gruppi di Lavoro Operativi), ha incrementato significativamente la collaborazione tra docenti curricolari e di sostegno.

Punti di debolezza:

Benché gli obiettivi educativi siano bene definiti, non sono sempre condivise le modalità di verifica degli esiti e la valutazione degli stessi. L'elevato numero di studenti con BES non consente sempre di attuare le strategie didattiche efficaci per ciascuno studente ogni lezione. Relativamente agli alunni stranieri, le iniziative per l'insegnamento della lingua italiana non garantiscono ancora una profilo di competenza adeguata. Gli studenti che presentano maggiori difficoltà di apprendimento sono spesso gli alunni non italofoni e/o con situazioni familiari disagiate o non correttamente orientati dalla scuola Secondaria di I grado e dalle famiglie. A questi si aggiungono quelli con svantaggi cognitivi o difficoltà di apprendimento di vario tipo, che rappresentano un numero consistente rispetto al totale degli iscritti. Non tutte le famiglie accedono volontariamente, per diverse motivazioni, alle valutazioni scolastiche dei figli e non sempre offrono un supporto adeguato all'azione di recupero dei docenti. Le varie attività di potenziamento richiederebbero maggior sistematicità nella loro programmazione e maggiori risorse per implementare la qualità e varietà dei materiali di laboratorio. L'organico di sostegno è adeguato rispetto alle necessità ma dato l'elevato numero di studenti svantaggiati per ogni classe e la varietà delle situazioni, è estremamente complesso organizzare le risorse per garantire a tutti gli studenti le migliori opportunità formative.

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo



Docenti di sostegno

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

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili)

Tutoraggio alunni

Assistente Educativo
Culturale (AEC)

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistente Educativo
Culturale (AEC)

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

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

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

Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione si basa sul percorso scelto per l'alunno che può essere personalizzato (con prove equipollenti) o differenziato, dove gli obiettivi sono commisurati alle capacità dell'alunno. In questo caso la valutazione è finalizzata al monitoraggio dei progressi personali e porta al conseguimento di un Attestato di Credito Formativo. La valutazione si concentra su tre dimensioni principali: • **Apprendimento:** Livello di raggiungimento degli obiettivi didattici previsti dal PEI. • **Processo:** L'impegno, la partecipazione alle lezioni e l'evoluzione rispetto ai livelli di partenza. • **Inclusione e Autonomia:** La capacità di interagire con il gruppo classe e di muoversi autonomamente nei laboratori di cucina, sala o accoglienza. Data la natura professionale dell'istituto, le modalità riflettono l'importanza delle attività pratiche: • **Prove Equipollenti:** Utilizzo di tempi più lunghi, mediatori didattici (mappe, schemi) o supporti informatici. • **Valutazione in Laboratorio:** Osservazione diretta durante le esercitazioni pratiche, valutando la corretta esecuzione dei compiti in base alle specifiche abilità dell'alunno. • **Scomposizione dei Compiti:** I compiti complessi vengono suddivisi in step più semplici per permettere una valutazione graduale del successo formativo. La valutazione è collegiale. Il docente di sostegno, contitolare della classe, partecipa attivamente alla definizione dei voti insieme ai docenti curricolari, garantendo che il giudizio rifletta fedelmente il percorso descritto nel PEI.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

L'offerta formativa dell'IPSEOA Marco Polo di Genova integra l'orientamento e l'inclusione come pilastri cardine del proprio Piano Triennale dell'Offerta Formativa, strutturando percorsi che mirano alla piena realizzazione del progetto di vita di ogni studente. La strategia dell'Istituto si fonda sulla didattica esperienziale in contesti protetti, dove l'apprendimento delle competenze tecnico-



professionali si coniuga con lo sviluppo delle autonomie personali e delle abilità sociali, elementi indispensabili per un futuro inserimento lavorativo dignitoso e consapevole. Il modello operativo si concretizza attraverso laboratori di alta valenza inclusiva, quali il Bar Didattico e il Bistrot, concepiti come interfacce attive tra la scuola e l'utenza. In questi ambienti, gli studenti con disabilità sono protagonisti di un percorso di orientamento in itinere che simula la realtà aziendale, permettendo loro di misurarsi con la gestione del servizio, la relazione con il pubblico e la cura dei processi produttivi. A integrazione di queste attività, il Progetto Panino rappresenta una best practice di orientamento al lavoro basata sull'economia civile e sulla responsabilità sociale. Gli studenti sono coinvolti nell'intera filiera produttiva, dalla produzione alla distribuzione dei prodotti alla comunità scolastica. In sintesi, la progettualità dell'Istituto promuove una cultura dell'accoglienza che riconosce nella diversità una risorsa per l'intero gruppo classe. Attraverso questo approccio sistemico, l'IPSEOA Marco Polo si impegna a favorire la transizione verso il mercato occupazionale, aiutando gli studenti a sviluppare gli strumenti necessari per un futuro inserimento lavorativo

Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività laboratoriali integrate
- Attività di personalizzazione
- Peer tutoring
- Classi aperte per attività di italiano L2

Approfondimento

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.

Allegato:

Piano Annuale per l'Inclusione 2024-25.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); - 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)

7



Capodipartimento	Il responsabile di dipartimento coordina la progettazione didattica e i criteri di valutazione della propria area disciplinare, fungendo da raccordo tra i docenti e la dirigenza per garantire l'uniformità dell'offerta formativa e l'innovazione metodologica.	13
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
Team digitale	Il Team Digitale è il motore dell'innovazione metodologica della scuola: agisce come un gruppo di facilitatori che accompagna i docenti nell'integrazione delle tecnologie nella didattica quotidiana. Oltre a supportare l'adozione di nuovi strumenti, promuove la formazione interna e la diffusione di una cultura digitale consapevole.	4
Referente Corso IDA	Si occupa di coordinare i percorsi di Istruzione	1



	degli Adulti (IDA), di elaborare i patti formativi individuali e curare la revisione dei curricula, di ricoprire l'incarico di Referente dell'istituto nella Commissione costituita presso il C.P.I.A. di riferimento.	
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.	51
Tutor del Progetto Formativo Individuale (PFI)	tutor dei PFI (2 per ciascuna classe del percorso diurno) hanno il compito di aggiornare il Progetto Formativo Individuale dei singoli 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.	84



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Il DSGA ha le seguenti mansioni: - organizzazione del lavoro di tutte le unità di personale ATA in base al profilo professionale dei dipendenti; - gestione e controllo delle attività svolte dal personale ATA e dei carichi di lavoro; - 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 acquisti

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.

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 personale

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.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

https://www.portaleargo.it/auth/sso/login/?login_challenge=6fb768965c8446f69fa47cf27cebf57b

Pagelle on line

https://www.portaleargo.it/auth/sso/login/?login_challenge=6fb768965c8446f69fa47cf27cebf57b

Modulistica da sito scolastico <https://www.marcopologenova.it/documento/modulistica-per-le-famiglie/>



Reti e Convenzioni attivate

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

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento
- 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.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

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	• Formazione del personale • Attività didattiche • Attività di orientamento
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:

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
- Organizzazione eventi

Risorse condivise

- Risorse professionali



- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

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
- Attività di orientamento
- Attività di cittadinanza attiva
- Organizzazione eventi

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Enti di ricerca
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

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

- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

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: CONVENZIONI CON CIF
FORMAZIONE e ISFORCOOP**



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

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: RE.NA.IA. - RETE NAZIONALE
ISTITUTI ALBERGHIERI**



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative
- Attività di orientamento

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
- Attività di orientamento
- Ampliamento dell'offerta formativa- steam



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Enti di ricerca
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

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: 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.

Tematica dell'attività di formazione	Inclusione e disabilità
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • 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.

Tematica dell'attività di
formazione

Inclusione e disabilità

Destinatari

docenti di sostegno

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

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; - raccordare 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.



Tematica dell'attività di
formazione

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

Titolo attività di formazione: Il Registro Elettronico ARGO e suoi applicativi

Il percorso di formazione è dedicato al personale docente ed è mirato a massimizzare l'efficienza nell'utilizzo del registro elettronico e suoi applicativi. Questo programma fornirà competenze avanzate per sfruttare appieno le funzionalità digitali, semplificare i processi amministrativi.

Tematica dell'attività di
formazione

Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

Destinatari

Docenti neo-assunti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola